



Bilaga 1: plan för förebyggande av spridningen av coronasmitta bland kunderna

Restaurangens näringsutövare är skyldig att göra upp en plan för förebyggande av spridningen av coronasmitta bland kunder.

1.6.2020

Plan för förebyggande av spridningen av coronasmitta bland kunderna

Anvisningarna följer statsrådets förordning om temporär begränsning av förplägnadsrörelsers verksamhet i syfte att förhindra spridning av en smittsam sjukdom som är utfärdad med stöd av 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar.

Anvisningarna gäller inte personalrestauranger eller förplägnadsrörelsers försäljning av sådan mat eller dryck som avnjuts någon annanstans. Anvisningarna ersätter inte heller restaurangens övriga planer för egenkontroll. I anvisningarna används i fortsättningen termen restaurang för förplägnadsrörelse.

Restaurangens näringsutövare är skyldig att göra upp en plan för förebyggande av spridningen av coronasmitta bland kunder.

Öppettider och serveringstider

Restaurangen får öppnas för kunder tidigast klockan 6 och restaurangen ska stängas för kunder senast klockan 23.

Servering av alkoholdrycker som avses i alkohollagen får inledas i en restaurang tidigast klockan 9 och serveringen ska avslutas senast klockan 22.

Restaurangernas allmänna skyldigheter

Restaurangen ska på ett synligt sätt informera kunder om att det inte är tillåtet att besöka restaurangen om kunden har symtom som kan vara symtom på en coronavirusinfektion, så som hosta, ont i halsen, feber eller andnöd.

Restaurangen ska se till att:

1. dess kunder på ett synligt sätt ges möjlighet att tvätta eller desinficera händerna då de kommer till restaurangen
2. inredningen, kärlen, besticken samt andra ytor och lösa föremål som kunderna kommer i kontakt med hålls rena så att de inte medför risk för spridning av en smittsam sjukdom;
3. kunderna får anvisningar om att hålla tillräckligt avstånd och andra förfaranden som ska följas i restaurangen för att förebygga spridningen av en smittsam sjukdom.

Placeringen av kunderna och tillräckligt avstånd mellan kunderna

I restaurangens utrymmen inomhus eller i en del av den får samtidigt vistas högst hälften av det maximala antalet kunder eller personer som anges i serveringstillståndet. Om restaurangen inte har serveringstillstånd får kundantalet vara högst hälften av det maximala antalet kunder eller personer som anges i en godkänd byggplan.

I ett serveringsområde utomhus är antalet kundplatser inte begränsat jämfört med normalt.

Alla kunder i restaurangen ska ha en egen sittplats vid ett bord eller en motsvarande plan yta (också utomhus). Utövaren av förplägnad ska se till att kunderna har tillräckligt med plats och att kundplatserna är tillräckligt långt från varandra. Kunderna ska släppas in i restaurangen på ett sådant sätt att avståndet mellan kunderna (både i utrymmen inomhus och utomhus) och mellan

olika sällskap är tillräckliga. Man ska beakta att trängsel ska förhindras (t.ex. bardiskar och köer till toaletterna).

Kunden får inte själv ta för sig mat eller dryck annanstans än vid det egna bordet.

Plan

I planen som avses i 58 a § 5 momentet i lagen om smittsamma sjukdomar ska finnas en beskrivning av restaurangens utrymmen inomhus och utomhus och en anteckning om deras största tillåtna antal kunder eller personer. Därtill ska beskrivas de åtgärder och anvisningar som getts personalen med vilka man övervakar att antalet kunder hålls inom de tillåtna gränserna.

Kraven på planens innehåll:

1. En beskrivning av rutinerna som man i restaurangen har beslutat genomföra för att uppfylla de allmänna skyldigheterna.
2. En beskrivning av restaurangens utrymmen inomhus och utomhus, en anteckning om det maximala antalet kunder eller personer samt en beskrivning av de åtgärder och anvisningar till personalen med vilka de i 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar föreskrivna övriga skyldigheterna och övervakningen av dem görs i restaurangens utrymmen inomhus och ute.
3. Uppgift om den person som ansvarar för att planen iakttas i restaurangen.

Informationen om vem som ansvarar för planen ska på begäran ges till kunden.

Observera: I planen som hålls framlagd för kunden skriver man inte personens namn, kunden ges namnet bara på begäran.

Planen anses vara framlagd för kunderna om en sammanfattning av den hålls framlagd då de kommer till restaurangen och där anges att kunden på begäran har rätt att få se planen. Planen får slås ihop med de planer för egenkontroll som avses i alkohollagen, livsmedelslagen (23/2006) och tobakslagen (549/2016).

Kunderna ska följa restaurangens rutiner och personalens anvisningar. Om kunden inte följer dessa har personalen rätt att avlägsna kunden från lokalerna med stöd av lagen om inkvarterings- och förplägnadsverksamhet (5 § i lagen om inkvarterings- och förplägnadsverksamhet (308/2006)).

Övervakningen av restaurangerna och uppföljning av förutsättningarna för begränsningarna. Regionförvaltningsverket övervakar att skyldigheterna och begränsningarna följs. Om det upptäcks brister eller missförhållanden i fullgörandet av skyldigheterna eller iakttagandet av begränsningarna kan regionförvaltningsverket förelägga restaurangen att avhjälpa bristerna eller missförhållandena. När föreläggandet meddelas ska det sättas ut en tid inom vilken de behövliga åtgärderna ska vidtas. Om bristerna inte har avhjälpits inom den utsatta tiden eller om skyldigheten på väsentligt sätt har åsidosatts kan regionförvaltningsverket bestämma att restaurangens förplägnadsverksamhet omedelbart ska avbrytas och restaurangen hållas stängd för kunder i högst en månad.

Mer information

- Institutet för hälsa och välfärds anvisningar ([länk](#))
- Antalet serveringsplatser ([länk](#))
- På regionförvaltningsverkets webbsidor finns svar på frågor om exempelvis offentliga tillställningar och restauranger ([länk](#))

1.6.2020

