



Regionförvaltningsverket

Regionförvaltningsverkens anvisningar om begränsning av restaurangernas verksamhet och tillsyn

2020

Regionförvaltningsverkens publikationer
Aluehallintovirastot

Regionförvaltningsverkens anvisningar om begränsning av restaurangernas verksamhet och tillsyn

De här anvisningarna är avsedda för näringsidkare, förplägnadsrörelsernas personal och för myndighetstillsyn. Här beskrivs de begränsningar som enligt lagen om smittsamma sjukdomar och förordningen utfärdad med stöd av den från och med den 1 juni 2020 gäller för förplägnadsrörelser.

Innehåll

1. Inledning och tillämpningsområde	4
2. Anvisningar för restaurangens kunder (statsrådets förordning 2 §).....	6
3. Öppettider och serveringstider	8
4. Antalet kunder och placeringen av kundplatserna	8
5. Servering av mat och dryck.....	10
6. Planen	11
7. Tillsyn	12
8. Mer information	13

1. Inledning och tillämpningsområde

Lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016) har enligt riksdagens beslut ändrats genom att temporärt lägga till 58 a § om begränsning av förplägnadsrörelserns verksamhet i syfte att förhindra spridning av en smittsam sjukdom och 58 b § om tillsyn över förplägnadsrörelser och uppföljning av förutsättningar för begränsningar. Syftet var att stifta sådana begränsningar för förplägnadsrörelser som gör att de kan öppna näringsverksamheten för kunder och samtidigt förhindra att coronaviruset sprids. Lagen är i kraft 1.6.2020–31.10.2020.

Med stöd av 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar utfärdade statsrådet sedan förordningen om temporär begränsning av förplägnadsrörelserns verksamhet i syfte att förhindra spridning av en smittsam sjukdom. Förordningen är i kraft 1.6.2020–31.7.2020.

De här anvisningarna är avsedda för näringsidkare, förplägnadsrörelsernas personal och för myndighetstillsyn. Här beskrivs de begränsningar som enligt lagen om smittsamma sjukdomar och förordningen utfärdad med stöd av den från och med den 1 juni 2020 gäller för förplägnadsrörelser. De föreskrivna begränsningarna gäller förplägnadsrörelser som avses i lagen om inkvarterings- och förplägnadsverksamhet. Med förplägnadsrörelse avses en livsmedelslokal där förplägnadsverksamhet utövas. I fortsättningen används termen restaurang för förplägnadsrörelse i anvisningarna.

Anvisningens syfte

Syftet med anvisningarna är att stöda restaurangerna i verkställandet av de nu föreskrivna begränsningarna så att de effektivt och enhetligt kan införas i hela landet. Genom att följa anvisningarna noga kan man förhindra coronavirussmittor och minska antalet personer som utsätts för viruset.

I lagen om smittsamma sjukdomar föreskrivs om nödvändiga begränsningar på bestämd tid för att hindra att en smittsam sjukdom sprids. Begränsningarna gäller restaurangernas öppettider och serveringstider samt användningen av och antalet kundplatser i deras utrymmen inomhus och utomhus. Restaurangerna förpliktas att uppfylla särskilda krav gällande hygien och se till att kunderna håller tillräckliga avstånd.

Begränsningarna tillämpas på fartyg i den mån som Finlands lag gäller dem. På fartyg i internationell sjötrafik bestäms den tillämpade lagstiftningen i regel enligt fartygets registreringsstat, alltså flaggstaten..

Personalrestauranger och försäljning av mat för avhämtning

Öppettiden, antalet kundplatser samt placeringen av kunderna och det att man ska hålla tillräckligt avstånd mellan kunderna gäller inte personalrestauranger eller vid försäljning av mat eller dryck från restaurangen som avnjuts någon an-

nanstans. Däremot ska de övriga skyldigheterna i lagen om smittsamma sjukdomar och förordningen utfärdad med stöd av den följas.

Med personalrestaurang avses servering av mat eller dryck till en sammanslutnings, stiftelses eller anstalts egen personal eller till en annars begränsad krets. Sådana är exempelvis personalrestauranger för äldreboenden, sjukhus, garnisoner, fängelser, daghem, skolor och industrianläggningar. Med försäljning av mat eller dryck från restaurangen som avnjuts någon annanstans avses s.k. take away verksamhet.

Ikraftträdande och tillsyn

Skyldigheterna och begränsningarna i 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar och de som är utfärdade med stöd av den är i kraft från och med den 1 juni 2020 i samtliga landskap inklusive Åland. Statsrådet har rättslig skyldighet att följa upp om det finns förutsättningar för begränsningarna. Beroende på epidemiläget och de erfarenheter som har fåtts kan exempelvis begränsningarna av öppettiderna stegvis lindras. Lindringen av begränsningen av serveringstiderna för alkohol-drycker beror framför allt på hur serveringsställena klarar av att övervaka serveringen och upprätthålla ordningen under undantagsförhållandena.

Restaurangerna har det främsta och egenkontrollsmässiga ansvaret för att man följer begränsningarna och målsättningarna som har ställts i lagstiftningen. Ett av målen med de temporära begränsningarna är att inom restaurangverksamheten utgående från egna åtgärder och planer utveckla rutiner med vilka man sedan när begränsningarna stegvis avvecklas kan förhindra att viruset sprids i restaurangerna.

Huvudansvaret för bekämpningen av smittsamma sjukdomar ligger på lokal nivå, alltså hos kommunerna. Huvudansvaret för handledning och rådgivning av lokala aktörer, också i samband med förändringar som den nya lagen om smittsamma sjukdomar förutsätter vid restaurangverksamhet, ligger sålunda hos de kommunala myndigheterna. Regionförvaltningsverkets roll är främst att övervaka och ingripa i upptäckta missförhållanden och å andra sidan att hjälpa lokala myndigheter att tolka den nya lagen. Myndighetstillsynen av restauranger- nas skyldigheter görs enligt behörigheten som lagen om smittsamma sjukdomar föreskriver regionförvaltningsverket och i samarbete med andra myndigheter. Anvisningarna har samlats på regionförvaltningsverkens webbsidor rfv.fi.

Regionförvaltningsverken beaktar proportionalitetsprincipen i sin tillsyn och vidtar inte mer omfattande åtgärder än det uppsatta målet kräver. Om missförhållanden upptäcks är målet att med anvisningar och bestämmelser säkerställa lagenlig verksamhet och kundernas säkerhet med hänsyn till spridningen av en smittsam sjukdom.

2. Anvisningar för restaurangens kunder (statsrådets förordning 2 §)

Man får inte komma till restaurangen om man har symtom

Restaurangen ska på ett synligt sätt informera kunderna om att en person med symtom som passar in på coronavirusinfektion inte får komma till restaurangen. Coronaviruset orsakar en luftvägsinfektion och symptomen kan vara till exempel hosta, ont i halsen, feber, andnöd, muskelvärk, magsymtom och huvudvärk. (<https://thl.fi/sv/web/infektionssjukdomar-och-vaccinationer/aktuellt/aktuellt-om-coronaviruset-covid-19>)

Restaurangkundernas handhygien

Kunderna ska ha möjlighet att tvätta eller desinficera händerna då de kommer till restaurangen. De ska påminnas om att tvätta händerna med skyltar som tar kunderna till handtvättsplatsen eller om möjligheten till handdesinfektion. Handtvättsplatsen ska förses med varmt rinnande vatten, flytande tvål och möjlighet att torka händerna (t.ex. handdukspapper, handduksautomat) och skräpkorg för handdukspappren. Toalettutrymmen och handtvättsplatsen ska rengöras tillräckligt ofta. Kunderna ska ges anvisningar om rätt teknik för handtvätt.

Handtvätt

- Skölj händerna med mycket vatten.
- Ta tvål och gnugga handflatorna mot varandra.
- Gnugga händernas ovansidor, tummarna och mellan fingrarna.
- Fläta ihop fingrarna och gnugga.
- Skölj händerna med mycket vatten.
- Torka händerna omsorgsfullt med en pappershandduk.
- Stäng kranen med pappershandduken.

En anvisning med bilder finns här

Handdesinfektion

- Ta cirka en matsked desinfektionsmedel i handen.
- Gnugga fingerspetsarna, tummarna och mellan fingrarna noga.
- Gnid till slut in medlet i handflatorna och handens ovansida.
- Gnugga tills händerna är torra.

För handdesinfektion rekommenderas medel vars alkoholhalt är minst 70 %. Om den verksamma beståndsdel är annat än alkohol ska den vara godkänd av kemikaliemyndigheten.

Man bör undvika trängsel vid handtvättsplatsen.

Hostanvisning

- Skydda munnen och näsan med en engångsnäsduk när du hostar eller nyser.
- Om du inte har en näsduk ska du hosta eller nysa i övre delen av ärmen, inte i dina händer.
- Lägg genast den använda näsduken i skräpkorgen.

Påminnelse om att hålla avstånd till andra kunder

Kunderna ska få synliga instruktioner om att hålla tillräckliga avstånd och följa restaurangens andra rutiner som förhindrar spridningen av en smittsam sjukdom.

Städning och disk av bestick och kärl

För att bekämpa spridningen av en smittsam sjukdom är det viktigt att sköta om lokalernas, ytornas och olika utrustningars hygien. Alla ytor som kunderna rör (till exempel dörrhandtag, räck, stolar, barnmatstolar och bordsytor, betalningsterminaler och toalett- och tvättutrymmen) ska rengöras omsorgsfullt och så ofta som möjligt. Kärl och bestick ska diskas omsorgsfullt så att smittsamma sjukdomar inte sprids genom dem. Rengöringsfrekvensen ska ökas i kundlokalerna speciellt vad gäller olika tryckknappar och handtag.

Du kan läsa mer om effektivare städning av kundlokaler på Arbetshälsoinstitutets webbsidor ([länk](#)).

3. Öppettider och serveringstider

Restaurangerna kan vara öppna klockan 6–23 och serveringen av alkoholdrycker är möjlig klockan 9–22. Alkoholdryckerna som är serverade före klockan 22.00 får drickas ända till klockan 23.00. Exempel: En matrestaurang som stänger klockan 22.00 behöver inte sluta serveringen en timme tidigare, alltså klockan 21.00.

En betydande del av de sociala kontakterna i restauranger hänger samman med att man dricker alkohol. Finländarnas alkoholdrickande är nattetid karakteristiskt sådant att man dricker sig berusad både hemma och på serveringsställen. Berusningen minskar hämningar och försämrar omdömesförmågan, vilket kan leda till att man försummar försiktighetsåtgärderna, så som säkerhetsavstånd och handhygien.

Enligt vad man känner till idag så sprids coronaviruset effektivare om man skriker och pratar med hög röst och sjunger än då man talar lugnt. Detta ska beaktas i restaurangens verksamhet och i hur högt musiken spelas. Om musiken spelas med hög volym så förutsätter det också att man talar med högre ljudnivå än normalt. Smittrisken kan vara stor i dylika situationer även om avståndet till en person som bär på viruset skulle vara flera meter.

Syftet med begränsningarna av öppettider och serveringstider är att begränsa tiden och sätten som kunderna är exponerade både inomhus och utomhus då man i restaurangerna vanligen dricker alkoholdrycker och restaurangens kunder kan vara berusade.

4. Antalet kunder och placeringen av kundplatserna

I varje avdelning i restaurangens utrymmen inomhus får samtidigt vistas hälften av det antalet som i serveringstillståndet eller byggplanen anges som antalet kundplatser eller personer.

Om restaurangen har serveringstillstånd är antalet kundplatser per avdelning fastställt i tillståndet. Serveringsställets avdelningar och deras antal kundplatser är publicerade som öppna data: http://avoindata.valvira.fi/alkoholi/Anniskelupaikkojen_asiakaspaikkamaarat_osastoittain.csv

Om restaurangen inte har serveringstillstånd framgår antalet personer av byggplanen. Vid behov kan man fråga efter byggplanen hos kommunens byggnadstillsyn.

Utrymmen inomhus är lokaler med golv, tak och väggar eller där man genom att foga till en plan yta kan konstruera ett slutet utrymme. En restaurangs terrass får utöver taket ha högst två väggar. Om terrassen har tre väggar och tak anses det vara en lokal som omfattas av antalsbegränsningarna för kunder och personer inomhus. Väggarnas och takets material saknar betydelse i det här fallet. Också plana ytor som man kan öppna och stänga, så som inglasningar och markiser, bildar en vägg eller plan yta. Definitionen av utrymmen inomhus motsvarar definitionen av en lokal i tobakslagen. En tumregel är att om det är tillåtet att röka där så anses det vara ett utrymme utomhus.

Kundantalsbegränsningen gäller inte kortvarig vistelse i utrymmet då man exempelvis går in i lokalen från terrassen för att avhämta mat, gå på toaletten eller av annat motsvarande skäl.

Placeringen av kundplatserna i restaurangen och att undvika trängsel

Begränsningen av antalet kunder gäller bara restaurangens utrymmen inomhus, men både inomhus och utomhus ska kundernas vistelse ordnas med tillräckliga avstånd och kundplatserna placeras tillräckligt långt från varandra. Som utgångspunkt för tillräckligt avstånd kan anses minst 1–2 meter som enligt THL:s anvisningar också bör finnas mellan personer som deltar i offentliga tillställningar.

Alla kunder i restaurangen ska ha en egen sittplats vid ett bord eller en motsvarande plan yta. Det är tillåtet att sitta på en egen sittplats vid en bardisk. Restaurangen ska dock i sin verksamhet beakta att den har en skyldighet att se till att det hela tiden hålls tillräckligt avstånd mellan kunderna och kunderna och personalen medan restaurangen är öppen.

Restaurangen ska ordna konstruktionerna och inredningen i sina utrymmen inomhus och utomhus samt servicerutinerna för kunderna så att kunderna inte utsätts för smittspridning. Gällande konstruktionerna och inredningen kan man överväga att installera exempelvis skärmar eller plexiglas mellan borden och gällande servicerutiner exempelvis bordsservering eller att man för att undvika trängsel använder könummer för avhämtning av maten och drycken från en servicedisk.

Restaurangen ska särskilt se till att det inte uppstår onödig trängsel i dess utrymmen och att kundernas ankomst till restaurangen sköts på ett sätt som bevarar tillräckligt avstånd mellan kunder och sällskap. Till exempel är det bra att gällande terrassen på förhand fundera hur man kan förhindra trängsel om det börjar regna kraftigt och antalet kunder inomhus redan är fullt

5. Servering av mat och dryck

Kunderna får inte själv portionera mat och dryck, utom vid sitt eget bord. Det innebär att kunderna inte själv kan ta maten från en buffé. Begränsningen gäller emellertid inte personalrestauranger eller om man säljer mat eller dryck som ska avnjutas någon annanstans än i restaurangens utrymmen, alltså att man säljer take away-mat till kunderna.

Resturangens servicerutiner bör ordnas så att kundernas kontakter till annat än den egna portionen är minimerad vad gäller beröring och luftvägssekret. Det anses inte vara att portionera på det sätt som avses i bestämmelsen om kunden bara hämtar mat eller dryck från en automat genom att kunden bara använder en maskin eller utrustning.

Begränsningarna gäller livsmedelslokaler. Om en privat tillställning ordnas på något annat ställe än i en livsmedelslokal, till exempel catering som levererar maten till ett föreningshus, kan måltiden ordnas i form av en buffé med självservering. Regionförvaltningsverket rekommenderar att man också vid privata tillställningar följer anvisningarna för restauranger. Om en privat tillställning så som ett bröllop eller en födelsedag ordnas i en livsmedelslokal kan måltiden inte ordnas som buffé med självservering.

En buffé kan användas vid serveringen så att restaurangens personal portionerar kundens portion från en buffé. Ett färdigt packat eller portionerat livsmedel anses inte vara att portionera mat. En kund kan hämta en färdig portion från en disk, med beaktande av att man håller trygga avstånd. I ett café kan kunden själv ta ett färdigt packat livsmedel, exempelvis en saft eller semla eller färdigt portionerad sallad från en vitrin.

Det anses inte vara självservice att ta färdiga portionstallrikar från ett transportband som löper förbi kundernas bord. Vid dylik verksamhet ska man emellertid se till att portionerna är tillräckligt skyddade.

Utportionering av maten i personalrestauranger

Till exempel matsalar i daghem, skolor, sjukhus och fängelser och industrianläggningars personalmatsalar är personalrestauranger vars kundkrets är enbart sammanslutningens, stiftelsens eller anläggningens egen personal eller en annars begränsad krets. En personalrestaurang är inte en öppen lunchrestaurang dit vem som helst kan komma för att äta, utan den måste vara begränsad för personalen som arbetar vid en viss arbetsplats.

I personalrestauranger kan man fortsättningsvis servera maten som buffé. Vid serveringen av måltiderna ska man beakta THL:s allmänna anvisningar för bekämpning av smittor. Anvisningar för personalrestauranger nedan:

- Man ska komma och äta först efter att man noga har tvättat händerna
- Handdesinfektionsmedel ska efter möjlighet placeras också i början av buffén
- Måltiderna ska efter möjlighet serveras i turer och de som äter ska påminnas om att beakta säkerhetsavstånden
- I mån av möjlighet övergår man från självservering till att personalen portionerar ut maten
- Vid självservering ska man byta eller diska besticken oftare än vanligt eller i mån av möjlighet använda engångsbestick
- Ytor som berörs ska rengöras oftare än vanligt (också kryddburkar, smörknivar osv.)
- Dukar och skyddskåpor som skyddar livsmedel ska bytas flera gånger om dagen.
- Det är förnuftigt att servera bröd och andra motsvarande produkter i färdiga portionsbitar.
- Det är bra om måltiden sker med så långa avstånd som möjligt.

6. Planen

I planen som avses i 58 a § 5 momentet i lagen om smittsamma sjukdomar ska finnas:

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

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

Planen anses vara framlagd för kunderna om en sammanfattning av dem hålls framlagd då de anländer 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 (lagen om inkvarterings- och förplägnadsverksamhet (308/2006) 5 §).

Länk till mallen och anvisningen

7. Tillsyn

I 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar föreskrivs om begränsningar av restaurangverksamhet som krävs för att hindra spridningen av en smittsam sjukdom. Dessutom förpliktas restaurangerna uppfylla särskilda krav gällande hygien och se till att kunderna håller tillräckliga avstånd från varandra. Restaurangen ska göra upp en plan över hur de fullgör de föreskrivna skyldigheterna och begränsningarna. Ett av lagens mål är att man inom restaurangverksamheten utgående från egna åtgärder och planer utvecklar rutiner med vilka man kan förhindra att smittspridning i restaurangerna när begränsningarna stegvis avvecklas.

Det regionförvaltningsverk i vars område serveringsstället ligger övervakar att skyldigheterna och begränsningarna enligt 58 a § fullgörs. Utöver regionförvaltningsverken har jord- och skogsbruksministeriet, Livsmedelsverket och sakkunniga inom livsmedelstillsynen i kommunerna samt sakkunniga inom Valviras alkoholtillsyn förberett sig på rådgivning och övervakning. Huvudansvaret för bekämpningen av smittsamma sjukdomar ligger på lokal nivå, alltså hos kommunerna. Huvudansvaret för handledning och rådgivning av lokala aktörer, också i samband med förändringar som den nya lagen om smittsamma sjukdomar förutsätter vid restaurangverksamhet, ligger sålunda hos de kommunala myndigheterna. Regionförvaltningsverkets roll är främst att övervaka och ingripa i upptäckta missförhållanden och å andra sidan att hjälpa lokala myndigheter att tolka den nya lagen.

Viktiga mål för tillsynen är tillräckligt avstånd mellan kunderna, utportioneringen av mat och dryck, öppettider och serveringstider, antalet kundplatser och hur sittplatserna är placerade vid bordet eller motsvarande plan yta och kraven gällande planen som avses i 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar. Kommunens livsmedelstillsyn kan vid sidan av de egna inspektionerna av livsmedelssäkerhet iaktta restaurangernas verksamhet och råda och handleda näringsidkare i verksamhet enligt 58 a § i lagen om smittsamma sjukdomar och vid behov anmäla missförhållandena till regionförvaltningsverket. Behovet av egentlig tillsyn beror i avgörande grad av hur restaurangerna förhåller sig till att iaktta begränsningarna och fullgöra skyldigheterna. Det är mycket sannolikt att restaurangerna börjar vidta effektiva åtgärder för att hindra smittspridning också för den skull att kunderna förutsätter att man säkerställer deras trygghet.

Om det upptäcks brister eller missförhållanden i fullgörandet av skyldigheterna eller iakttagandet av begränsningarna kan regionförvaltningsverket ålägga restaurangen att avhjälpa bristerna eller missförhållandena. När åläggandet meddelas ska det utsättas en tid inom vilken behövliga åtgärder ska vidtas. Om bristerna inte har avhjälpats inom den utsatta tiden eller om skyldigheten på väsentligt sätt har åsidosatts kan regionförvaltningsverket bestämma att restaurangens restaurangverksamhet omedelbart ska avbrytas och restaurangen hållas stängd för kunder i högst en månad. Regionförvaltningsverkets beslut kan verkställas omedelbart trots överklagande.

Syftet med tillsynen som bestämmelsen förutsätter är att myndigheterna utan dröjsmål och effektivt kan reagera med säkerhetsåtgärder för att förhindra smittspridning. Tillsynsobjekten väljs enligt risk utgående från anmälningar från myndigheter och medborgare samt egna observationer.

Polisen ska vid behov på regionförvaltningsverkets begäran ge handräckning för verkställandet av tillsynen och stängningen av en restaurang.

8. Mer information

Om du har frågor om restaurangernas verksamhet kan du:

- Söka svaret bland vanliga frågor:
<http://www.avi.fi/sv/web/avi/usein-kysytyt-kysymykset>
- Skriva e-post till adressen koronainfo@avi.fi
- Ringa kundservicenumret 0295 016 666,
må-fr kl. 8–11 och 12–16

