



# 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.

Anvisningen har uppdaterats i enlighet med statsrådets förordning som utfärdades den 18 juni 2020.

Anvisningen har uppdaterats i enlighet med statsrådets förordning som utfärdades den 18 juni 2020.

## Plan för förebyggande av spridningen av coronasmitta bland kunderna

*Den här anvisningen 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. Anvisningen gäller inte personalrestauranger eller förplägnadsrörelsers försäljning av sådan mat eller dryck som avnjuts någon annanstans. Anvisningen ersätter inte heller restaurangens övriga planer för egenkontroll. I anvisningen används i fortsättningen ordet restaurang för förplägnadsrörelse.*

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

### Öppettider och serveringstider

#### Till och med 12.7.2020

Restaurangen får öppnas för kunder tidigast klockan 4 och restaurangen ska stängas för kunder senast klockan 2. Sådan servering av alkoholdrycker som avses i alkohollagen får inledas i restaurangen tidigast klockan 9 och ska avslutas senast klockan 1.

#### Från och med 13.7.2020

Från och med den 13 juli 2020 får restaurangerna ha öppet dygnet runt och på serveringstiden tillämpas alkohollagen (1102/2017). Enligt lagen är alkoholservering tillåten från klockan 9 till klockan 1:30. Serverade alkoholdrycker får avnjutas i en timme efter serveringstidens slut. Alkoholserveringen får fortsätta efter klockan 1.30 till högst klockan 4 utifrån en skriftlig anmälan till regionförvaltningsverket (anmälan om förlängd tid).

### Restaurangernas allmänna skyldigheter

Restaurangen ska på ett synligt sätt informera kunderna 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. Kunderna på ett synligt sätt ges möjlighet att tvätta eller desinficera händerna vid ankomsten 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 rutiner som ska följas i restaurangen för att förebygga spridningen av en smittsam sjukdom.

### Placeringen av kunderna och tillräckligt avstånd mellan kunderna

Alla kunder i restaurangen ska ha en egen sittplats vid ett bord eller en motsvarande plan yta (också utomhus). Utövaren av förplägnadsverksamhet måste se till att kunderna har tillräckligt med utrymme och att kundplatserna är tillräckligt långt från varandra.

#### Antalet kunder till och med 12.7.2020.

I restaurangens inomhuslokaler eller i en del av dem får det samtidigt vistas tre fjärdedelar av det högsta antal kunder eller personer som anges i serveringstillståndet eller byggplanen.

### **Antalet kunder fr.o.m. 13.7.2020.**

I restaurangens inomhuslokaler eller i en del av dem får det samtidigt vistas det antal kunder eller personer som har angetts i serveringstillståndet eller byggplanen.

I ett serveringsområde utomhus är antalet kundplatser inte begränsat.

Kunderna ska släppas in i restaurangen på ett sådant sätt att avståndet mellan kunderna (både inomhus och utomhus) är tillräckliga.

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

## **Plan**

Den plan som avses i 58 a § 5 momentet i lagen om smittsamma sjukdomar ska innehålla 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 genomförs i restaurangens utrymmen inomhus och utomhus.
3. Uppgift om den person som ansvarar för att planen iakttas i restaurangen.

Information om vem det är som ansvarar för planen ska på begäran ges till kunden.

OBS: 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 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 måste 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 §).

### **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 ålägga restaurangen att avhjälpa bristerna eller missförhållandena. När föreläggandet 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 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](#))

18.6.2020

