

Regler för rökrum i anslutning till restauranger och serveringsställen

Följande regler är sammanställda utifrån gällande lagstiftning:

- Rökrum får endast utgöra en mindre del av serveringsställets yta. Storleken bör inte överstiga 25 % av utrymmena där gästerna har tillträde.
- Utrymmen dit gästerna har tillträde räknas även olika biytor såsom t ex kapprum, korridorer och spelrum mm.
- Ytan ska vara minst 8-10 m² där man beräknar 1 m² per person.
- Rökrum får inte utgöra hela avdelningar på serveringsstället.
- Avsikten är att rökrummet endast ska användas vid rökning.
- Man får inte servera eller ta med mat och dryck in till rökrummet.
- Rökburar som är vanliga på många arbetsplatser uppfyller inte de krav som gäller för serveringsställen.
- Rummet ska ligga så att varken gäster eller personal behöver passera det för att komma till andra utrymmen i lokalen.
- Rökrummet ska vara byggt så att röken inte sprids i intilliggande rum. Det innebär att det måste vara tätt rum med separat ventilation.
- Luftflödet i rökrummet ska vara 20 l/s och person. Ventilationen ska skapa undertryck i rökrummet så att luften går från de rökfria utrymmena in i rökrummet när dörren öppnas.

**Ingen annan verksamhet än tobaksrökning
får ske i ett rökrum.
Varken spel, servering eller underhållning.**

