Verklagsreglur fyrir Hótel HerðubreiðB**únaður:**

* **Slökkvitæki** (Yfirfarið árlega í maí)
* **Eldvarnarteppi** (Yfirfarið árlega í maí)
* **Sjúkrakassi** (Yfirfarinn einu sinni í mánuði)
* **Hjartastuðtæki** (Yfirfarið árlega í maí)

***Athugið –mikilvægt er að setja ábyrgðaraðila við hvern þessara verkþátta.***

**Þekking og færni starfsmanna:**

* Allir starfsmenn/eigendur fara á skyndihjálparnámskeið annað hvert ár og vita hvar sjúkrakassi og hjartastuðtæki eru staðsett í húsinu, ef slíkt er til staðar. Ath. nýir starfsmenn fara á námskeið áður en þeir hefja störf.
* Einn starfsmaður á vakt hefur farið á skyndihjálparnámskeið og kann að beita hjartastuðtæki, ef það er til staðar.
* Rifja skal upp notkun á hjartastuðtæki reglulega, ef það er til staðar.
* Brunaæfing er haldin í lok maí:
	+ Æfa viðbrögð við eldsvoða.
	+ Þekkja útgönguleiðir og hvar allir eiga að safnast saman.
	+ Kynna sér staðsetningu slökkvitækja.
* Farið yfir viðbragðsáætlanir með starfsmönnum tvisvar á ári (í lok maí og lok september).

***Athugið - munið að setja ábyrgðaraðila þar sem það á við.***

**Húsnæði:**

* Bannað er að stafla aukarúmum/stólum/borðum eða öðru sem hindrað getur flótta-/útgönguleiðir. Alltaf skal hafa flóttaleiðir greiðfærar.
* Muna að nota viðvörunarskilti þegar gólf eru þvegin eða þau eru blaut og hál.
* Passa að ryksugusnúrur séu ekki í miðjum gangvegi eða á öðrum stöðum þar sem þær geta skapað hættu.
* Á veturna þarf starfsfólk í afgreiðslu að huga að hálkuvörnum utanhúss, hreinsa klaka/snjó við inngang og athuga með grýlukerti ef þarf.
* Athuga þarf öll blöndunartæki í lok mars á hverju ári.
* Skipta ljósaperum eftir þörfum og fara yfir allar perur í ágúst á hverju ári.

**Veitingasalur:**

* Muna að það sem kemur úr ofninum er heitt, nota pottaleppa.
* Vara gesti við þegar/ef diskar eru heitir.
* Muna að ganga frá matarafgöngum í hrein ílát og setja lok eða filmu yfir. Merkja með dagssetningu.
* Muna að geyma matvæli við rétt hitastig.
* Alltaf að nota hrein bretti og skurðarhnífa.
* Muna að nota svuntu við eldhússtörfin; matreiðslu og uppvask.
* Muna hvernig bregðast skal við ef stendur í gesti, sjá viðbragðsáætlun í möppu.
* Muna hvernig við bregðumst við bráðaofnæmi, sjá viðbragðsáætlun í möppu.
* Muna að við notum ekki tyggjó eða munntóbak hér á Hótel Herðubreið.

*Þessar verklagsreglur voru gerðar af Önnu Önnudóttur, hótelstjóra og Jóni Jónssyni matreiðslumeistara í maí 2020 .*