

Verklagsreglur fyrir Hrossaborg steikhús

Búnaður:

- **Slökkvitæki** (Yfirfarið árlega í apríl) BB
- **Eldvarnar-teppi** (Yfirfarið árlega í apríl) BB
- **Sjúkrakassi** (Yfirfarinn einu sinni í mánuði) BB
- **(Hjartastuðtæki)** (Yfirfarið árlega í apríl) BB
- **Viðbragðsáætlun** (Uppfærð árlega í apríl) BB
- **Viðbrögð við eldsvoða** (Uppfærð árlega í apríl) BB

Athugið –mikilvægt er að setja ábyrgðaraðila við hvern verkþátt.

Þekking og færni starfsmanna:

- Allir starfsmenn/eigendur fara á skyndihjálparnámskeið annað hvert ár og vita hvar sjúkrakassi og (hjartastuðtæki) er staðsett í húsinu. Ath. nýir starfsmenn fara á námskeið áður en þeir hefja störf.
- Einn starfsmaður á hverri vakt í eldhúsi og einn í framreiðslu kann að beita Heimlich-aðferð og einn starfsmaður á hverri vakt 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 rýmingarleiðir og hvar allir eiga að safnast saman.
 - Kynna sér staðsetningu slökkvitækja.
- Viðbragðsáætlanir yfirfarnar með starfsmönnum tvisvar á ári (í lok maí og lok september).
- Matreiðslumenn og starfsfólk í framreiðslu þekkir helstu ofnæmisvalda í fæðu og gætir þess að gestir séu upplýstir um þá með viðeigandi hætti. GG

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

Húsnæði og búnaður:

- Rýmingarleiðir eru ávallt greiðfærar, þar er enginn húsbúnaður eða annað sem að getur tafið för.
- Merkingar við flóttaleiðir eru yfirfarnar í samræmi við kröfur eldvarnareftirlits.
- Rýmingaráætlun, staðfest af eldvarnareftirliti/slökkviliðsstjóra er til staðar og vel sýnileg gestum.
- Leiðbeinandi skilti vegna rýmingar eru í hverju rými, fleiri en eitt í stærri rýmum.
- Ávallt skal nota viðvörðunarskilti þegar gólf eru þvegin eða þau eru blaut og hál.
- Passa að rafmagnssnúður séu ekki í miðjum gangvegi eða á öðrum stöðum þar sem þær geta skapað hættu.
- Reglulega er fylgst með mottum, teppum og öðrum gólfefnum og brugðist við ef slit getur leitt til fallhættu (t.d. lykkjur í slitnu teppi, uppbrettar mottur og kantar á mottum).
- Ávallt er notuð skriðvörn undir gólfmottur.
- Notuð er skriðvörn undir borðdúka.
- Á borð gesta eru notuð sprittkerti eða sjálfslökkvandi kerti í traustum stökum.
- Kerti í skreytingum við inngang og á afgreiðsluborðum eru sjálfslökkvandi og í traustum stökum, ekki er hætta á að eldur berist í skreytingar.

- Kerti eru staðsett þannig að ekki sé hætt á að eldur berist í gluggatjöld eða annað eldfimt efni.
- Á tveggja mánaða fresti er farið yfir öll ljós og kúplar hreinsaðir.
- Athuga þarf öll blöndunartæki á snyrtingum við dagleg þrif.

Við framreiðslu:

- Vara gesti við þegar/ef diskar eru heitir.
- 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 í Hrossaborg.
- Sítt hár skal setja í tagl eða fléttur.
- Stuttar og snyrtilegar neglur, ef notað er lakk skal það vera ljóst.
- Fyrir opnun
 - Bílastæði yfirfarið og rusl hreinsað.
 - Gangstígur rakaður ef þörf er á.
 - Farið yfir lýsingu innan húss og utan, sérstaklega gætt að lýsingu á varasömum stöðum, t.d. við stiga og þrep.
 - Háلكuvarið á bílastæði, göngustíg og við útidyr eftir þörfum.
 - Klaki og grýlukerti hreinsuð af þakskeggi yfir og næst inngangi.
 - Gengið um allt húsnæði, gætt sérstaklega að flóttaleiðum og snyrtingum.
- Við lokun
 - Klakabox tæmt, þvegið og þurrkað (GÁMES/HACCP)
 - Slökkva á öllum kertum.
 - Fara yfir að allir gluggar séu lokaðir.

Í eldhúsi:

- Muna að það sem kemur úr ofninum er heitt, nota pottaleppa.
- Gæta þess að beittir hnífar lendi ekki í vaski.
- Muna að ganga frá matarafgöngum í hrein ílát og setja lok eða filmu yfir. Merkja með dagssetningu.
- Muna að geyma matvæli við rétt hitastig sjá leiðbeiningar í GÁMES kerfi (HACCP).
- Alltaf að nota hrein bretti og skurðarhnífa:
 - Grænt fyrir grænmeti og ávexti.
 - Rautt fyrir rautt kjöt.
 - Bleikt fyrir ljóst kjöt.
 - Blátt fyrir fisk.
 - Brúnt fyrir brauð.
- Tæma og þrifa salatbar í lok hvers dags í samræmi við GÁMES/HACCP.
- Þrifa kæla í samræmi við þrifaáætlun GÁMES/HACCP.

Þessar verklagsreglur voru unnar af Berki Barkarsyni, eiganda og Guðbjarti Guðbjartssyni matreiðslumeistara í september 2015.

Verklagsreglur skal uppfæra árlega og oftar komi upp atvik sem gefa tilefni til þess.