

10-punkt guide for smittevern

1. Vask og desinfisere benker og berøringsflater nøye.

Det er særlig viktig på områder hvor gjester oppholder seg

2. Vask alltid hendene før du skal holde på med mat

3. Ved bruk av desinfeksjonsmiddel skal hendene være våte i minst 30 sekunder

4. Engangstørk og såpe skal til enhver tid være tilgjengelig ved håndvask

5. Syke ansatte skal holde seg hjemme til man vet man er frisk (det gjelder også deg som gjest)

6. Bruk alltid rent tøy i kjøkkenet

7. Vask hender/bruk håndsprit før og etter henting av take away

8. Oppfordre kundene til å betale med kort

9. Påse at kunder på utested/bar holder seg til henvist plass/bord

10. Legg til rette for at kundene holder minimum 1 meter avstand til hverandre. Forsøk også å holde avstand til andre ansatte.