

RETNINGSLINJER FOR SERVERINGSSTEDER PÅ NESODDEN

Fakta om koronaviruset

- Forskning viser at koronaviruset lever opp til 3 dager i romtemperatur.
- Virus liker seg best på plast og metall.
- Smitter ved dråpesmitte og ved direkte kontakt.

Kjøreregler

- Gi alle ansatte innføring i de forhåndsregler dere tar.
- Minsk antall bord og stoler.
- Sett en begrensning på antallet mennesker som er inne i lokalet samtidig.
- Ved kø: pass på å ivareta minst 1 meters avstand.
- 1 meters avstand mellom gjester/bord med mindre de er i familie/bor i samme husstand.
- Ingen selvbetjening av mat eller utstyr som vannglass, bestikk, servietter etc.

Renhold

- Vask mellom hver bordsetting - vask av bord og stolrygg etter hver bordsetting, med rengjøringsmidler, mikrofiberklut eller sprit.
- Hyppig renhold av kontaktpunkter som bankterminaler, dørhåndtak, kraner og toaletter.
- Legg til rette for god håndhygiene for gjester.

Servering

- Husk god håndvask - 30 sekunder med såpe og vann mellom hver servering. Sett gjerne opp veiledning for håndvask på alle steder det er mulig å vaske hendene sine.
- Bruk arbeidsklær - det anbefales at serveringspersonell ikke benytter samme klær på jobb som hjemme for å hindre smittespredning.

NB! Gjester som ikke tar hensyn til retningslinjer, kan bortvises.