



Vegleiðing Hotel og stórar matstovur

Endamál:

Virkan av øllum sløgum av mati til allar máltíðir á degnum.

Høli:

- **Vørumóttøka.**
- Goymsla/-ur til turrvørur, borðbúnað o.l.
- Frysti- og kølirúm.
- Tiðningarrúm.
- Rúm/stað til grovreinsing av grønmeti.
- Rúm/stað til reinsing av fugli, fiski o.l.
- Rúm/stað til skering, útbeining o.l. av kjøti.
- Køkur/køksumráði til heitan mat.
- Køkur/køksumráði til kaldan mat.
- Bakarídeild.
- Kondittarídeild.
- Uppvaskirúm/-stað.
- Stað til returvørur.
- Skiftirúm og vesir til starvsfólk.
- Matstað til starvsfólk.
- Rúm, við skolivaski, til reingerðaramboð og reingerðarevni.
- Rúm ella bingja til burturkast.
- Kontór.
- Borðstova til viðskiftafólk.
- Vesir til viðskiftafólk.

Innrætting:

Støddin á hølunum skal svara til vøruútboðið (slag og nøgd), og hølini skulu plaserast hóskandi, hvørt í mun til annað.

Vegleiðing til innrætting:

- Vørumóttøka við plássi til útpakking og goymslu av returtilfari.
- Goymsla ella goymslur til turrvørur, borðbúnað o.l.
- Nóg stór køli- og frystirúm við sjónligum hitamátara. Hesi skulu kunna býttast sundur við skilaveggjum, hillum ella á annan hátt,

soleiðis at ymisku matsløgini verða goymd væl atskild.

- Tiðningarrúm, har hitin kann stýrast við einum hámarkshita upp á 10° C, um talan er um tiðning av matvørum, sum skulu hava eina hitaviðgerð undan borðreiðing. Annars skal matur tiðnast við 5° C ella lægri.
- Neyðugt borðpláss, hillar, skáp, ovnar, hitaplátur og onnur hitatól til viðgerð av mati.
- Nóg mikið av pannum, grýtum, tongum, sleivum og øðrum smálutum.
- Uppvaskieindin skal hava minst eitt vask við heitum og køldum vatni, umframt uppvaskimaskina, sum vaskar við 85° C.
- Nóg mikið av ruskílötum.
- Allur leysur útbúnaður, amboð o.a. skal hanga ella standa upp frá gólvinum á hóskandi hillum e.l., eisini reingerðaramboð.
- Bjálvast skal rundan um ljós í rúnum, har viðgerð av mati fer fram.
- Toygardinur, forhang o.l. skulu ikki vera í rúnum, har viðgerð av mati fer fram.

Tilfar:

- Veggir, gólv, loft, hurðar og vindeygakarmar skulu vera úr hörðum, sløttum, ljósum tilfari, sum ikki drekkur vatn í seg.
- Allur útbúnaður skal vera úr hörðum og sløttum tilfari, sum ikki drekkur vatn í seg .
- Í vátrúnum, t.e. tiðningarrúm, reinsi- og skerirúm/støð umframt uppvaskirúm/stað, skal vera hjóling millum gólv og vegg, og hóskandi tal av frárenslum skulu vera í gólvinum. Skal kunna spulast.
- Frárensl skal vera í gólvinum í samband við kølirúm, har viðbrekin matur ella ópakkaðar matvørur verða goymdar, so hesi kunnu spulast.
- Oskápur skulu hava fitifiltur, sum kunnu takast niður og vaskast.Reinsingarrúm/-støð til grønme

- Køkurin kann verða býttur sundur í rúm til tær ymisku framleiðslurnar: heitan mat, kaldan mat, bakarí- og kondittardeild. Køkurin kann eisini vera eitt rúm, har tær ymisku arbeiðsgongdirnar eru væl atskildar í umráði, møguliga við hálvveggum ímillum e.l.
- Tað skal ikki vera atgongd til køk ella viðgerðarrúm beinleiðis útifrá, ella úr øðrum rúnum, sum kunnu elva til dálkan, so sum goymslur, vørumóttøkur o.l.
- Uppvaskirúm ella uppvaskieind skal plaserast soleiðis, møguliga við hálvveggi, at vandi ikki er fyri, at matvørun kunnu dálkast av skitna útbúnaðinum og uppvaskimannagongdini.
- Eitt ávíst stað til returvørun, so hesar ikki koma í samband við reinar vørun.
- Vesi, við forrúmi. Hondvask skal verða á vesinum ella í forrúminum.
- Skiftirúm kann verða í forrúmi til vesi, um umstøðurnar eru til tess. Plasingin skal vera soleiðis, at arbeiðsfólk ikki fer ígjøgnum matframleiðslurúm ella onnur "rein" rúm í egnum klæðum/yvirklæðum.
- Matstað til starvsfólk skal vera burtur frá matframleiðslu. Um starvsfólkum er loyvt at roykja, skal hetta vera í rúmi fyri seg.
- Eitt rúm ella hóskandi stað, atskilt frá matvørum, skal vera til reingerðaramboð og reingerðarevni. Eitt skolvask til spillvatn frá reingerðini.
- Vesi og borðstova til viðskiftafólk skal plaserast soleiðis, at viðskiftafólk ikki á nakran hátt koma í samband við matframleiðslu ella onnur rúm, sum hava samband við framleiðsluna.

Útbúnaður:

- Hondvask í køkinum við heitum og køldum vatni.
- Flótandi sápa, einnýtishandklæði og ruskspann við øll hondvøsk.
- Køli- og frystirúnum við nóg mikið av hillum, krókum o.l. til matvørunar. Sjónligur hitamátari.
- Neyðugar køli- og frystiskipanir við sjónligum hitamátara í køksumráðnum.

- Oskápa við fitifiltrum og nóg høgum luftskifti omanfyri ovnar, komfýrar og onnur hitatól til matgerð.

Burturkastskipan:

- Burturkast skal beinast út úr framleiðsluhølundum minst eina ferð dagliga og beinast burtur á ein fullgóðan hátt, samsvarandi kommunalu skipanini (KOB/IRF).
- Afturlatið rúm/bingja skal vera til burturkastið.
- Ruskrúm ella bingjustað skal kunna spulast / vaskast.

Reingerð:

- Allur útbúnaður og amboð skulu gerast rein eftir tørvi, tó minst eina ferð hvønn arbeiðsdag.
- Skrivlig reingerðarætlan skal vera og henda skal fylgjast.
- Reingerðarætlanin skal innihalda arbeiðsgongd til dagliga reingerð og nær meiri umfatandi reingerð og sóttreinsing skal fara fram.

Persónligt reinføri:

- Arbeiðsfólk skal bera hóskandi arbeiðsbúnað, sum skal vera reinur.

Annað:

- Arbeiðast skal soleiðis, at trygd verður veitt fyri, at liðugvøran ikki verður dálkað av rávøruni ella nærumhvørvinum.
- Royking er bannað á øllum støðum, har matur verður viðgjørdur ella goymdur.

Mint verður á, at hetta eru vegleiðandi krøv til innrætting.
Mett verður um hølisviðurskiptini og endalig avgerð verður tikin í hvørjum einstøkum føri.