

## Leiðbeiningar til veitinga- og gististaða vegna hámarksfjölda, nálægðartakmarkanna og opnunartíma.

### Sóttvarnaráðstafanir vegna COVID-19 sem taka gildi 13. janúar 2021

---

1. Rekstraraðili [brífur og sóttþreinsar](#) sameiginleg [rými](#) og snertifleti a.m.k. tvisvar á dag.
2. Frá og með **13. janúar** er hámarksfjöldi í hverju sóttvarnarými **20 manns** (börn fædd árið 2005 og síðar eru ekki talin með).
3. Opnunartími:
  - a. Veitingastöðum er heimilt að vera með opið til kl. 22:00.
  - b. Ekki er heimilt að hleypa inn nýjum viðskiptavinum eftir kl. 21:00.
  - c. Heimilt er að selja mat út úr húsi til kl. 23:00.
4. Virða ber 2 metra náandarreglu á milli ótengdra einstaklinga.
5. Starfsfólk ber að vera með grímu sem og gestir nema þegar þeir sitja til borðs.
6. Börn fædd 2005 og síðar eru undanþegin 2 metra reglu og grímuskyldu.
7. Auðvelt og áberandi aðgengi að handþvottaaðstöðu og handspritti þarf að vera til staðar.
8. Skilti þarf að vera við inngang að matsal og einnig í móttöku gististaðar sem segir fólki að spritta hendur á leið inn og út. Handspritt þarf að vera til staðar á þessum stöðum.
9. Takmarka þarf samneyti á milli aðskildra ferðahópa.
10. Hver matsalur er eitt sóttvarnarými, hægt er að skipta upp í fleiri rými sjá hér að neðan.
11. Eldhús er eitt rými.
12. Matsalur, hægt er að skipta honum upp þannig að það eru að hámarki 20 manns í hverju rými. T.d. 18 gestir og 2 þjónar. Enginn samgangur á að vera milli rýma.
13. Það má skipta matsal þannig að alltaf séu auð borð í röð sem skipta salnum og búa þannig til lokað rými. Ef þessi leið er notuð skal tryggja að það sé einn metri á milli rýma.
14. Halda skal tveggja metra reglu á milli borða/hópa.
15. A.m.k. eitt salerni þarf að vera til staðar og sérmerkt fyrir hvert og eitt sóttvarnarými.
16. Fjölskyldur og hópar sem hafa verið í miklu samneyti áður geta setið við sama borð.
17. Kokkar og starfsfólk í eldhúsi eiga að vera í eldhúsi og bera matinn fram að dyrum aðskildra rýma. Þar taka þjónar við sem aðeins þjóna einu sóttvarnarými.
18. Kokkar og starfsfólk í eldhúsi eiga að hafa sér inngang og salerni.
19. Þvo skal mat- og vínseðla á milli gesta/borða eða hafa á rafrænu formi eða einnota.
20. Ekki er mælt með hlaðborðum en ef boðið er upp á hlaðborð:
  - a. Komið fyrir gegnsærri hlíf á milli matarhlaðborðs og andlit gesta ef hægt er.
  - b. Hafið handspritt við borðið þar fólk sækir diska, hnífapör og kaffi. Spjald skyldi minna gesti á að sóttþreinsa hendur áður en þeir byrja að fá sér af borðinu.
  - c. Skiptið um áhöld á hlaðborði á 30 mínútna fresti á meðan hlaðborð er opið.

21. Huga að flæði fólks á hlaðborði til að hindra flöskuhálsa og að 2 metra regla sé virt.
22. Tryggja þarf að ekki myndist örtröð í forstofu eða við inngang. Ef ekki er hægt að virða reglu um nándarmörk í rými þarf að bjóða upp á andlitsgrímur.
23. Ef eitthvað er óljóst notið þá netspjallið á [www.covid.is](http://www.covid.is)

Reglur þessar gilda til. 17. febrúar 2021.