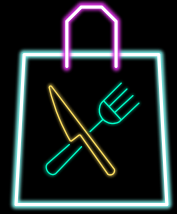


# ENTREGA DE COMIDA A DOMICILIO Y RECOGIDA EN LOCAL



LAS EMPRESAS ELABORADORAS Y CON SERVICIO DE COMIDAS PREPARADAS PARA LLEVAR DEBEN CONTAR CON LOS EQUIPOS, PROCESOS Y SISTEMAS DE CONTROL PARA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS VIGENTES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE LA COVID 19.

## ENTREGA DE COMIDA SERVIDA A DOMICILIO

Pulse el timbre antes de manipular el pedido (después de tocar el timbre use hidrogel)

Deje la comida en el lugar pactado con el cliente, ya sea fuera o en la entrada al domicilio.

## Recuerde :

- Promueva el pedido y el pago telemáticos.
- Mantenga la distancia de 2 metros en todo momento.
- Use mascarilla en todos los casos.
- Use gel hidroalcohólico antes, después de entregar el pedido y siempre que lo considere necesario.
- Utilice envases aptos para uso alimentario, en buen estado y limpios.
- Informe suficientemente de posibles alérgenos o sustancias que puedan provocar intolerancias.
- Facilite instrucciones al cliente sobre el mantenimiento y preparación de la comida servida.
- Destine una zona específica de recogida de pedidos.

## TRANSPORTE

- REPARTO POR MEDIOS AJENOS: Debe ser una empresa autorizada con medios apropiados.

- REPARTO POR MEDIOS PROPIOS: El personal no debe tener síntomas y ha de contar con el equipo adecuado de protección personal.

El equipamiento y control de la temperatura se adaptará al tipo y cantidad de producto y a la duración y número de paradas del trayecto.

Se deberá hacer con contenedores isoterms homologados, en buen estado de mantenimiento y limpieza, y con vehículos adaptados para cumplir el Reglamento (CE) 852/2004 de higiene alimentaria.

