

GHID
POST-CRIZĂ
COVID-19

+plus

**Recomandări pentru
livrarea mâncării la
domiciliu și ridicarea
din restaurant
(takeaway)**

A person wearing an orange uniform is holding a clear plastic bag filled with takeout food containers. The bag contains several clear plastic containers with food, including a red cup, green vegetables, and a rice-based dish. The background is a blurred outdoor setting with green foliage.

TRANSMITEREA COVID-19

Datele științifice actuale arată că răspândirea COVID-19 prin alimente este improbabilă. Contactul apropiat cu o persoană infectată care poate transmite virusul prin strănut, tuse sau contactarea virusului de pe suprafețe contaminate, iar apoi transferul prin atingerea feței cu mâinile (ochi, nas, gură) sunt principalele căi de transmitere a infecției, iar pentru a evita acest lucru trebuie să ținem cont de regulile pentru igiena mâinilor și distanțarea socială.

COVID-19 supraviețuiește pe suprafețe dure până la trei zile, motiv pentru care respectarea regulilor de curățenie și dezinfecție pe tot traseul alimentelor până la clienți este esențială pentru a minimiza răspândirea acestuia.

Tot personalul trebuie să fie informat despre coronavirus inclusiv despre căi de transmitere, simptome și ce trebuie să facă în caz de îmbolnăvire, cerințe de autoizolare și alte informații relevante pentru a putea controla eficient răspândirea COVID-19.

CLIENTI AFLAȚI ÎN AUTOIZOLARE SAU SUNT BOLNĂVI

Se va implementa o procedură prin care în momentul comenzii să stabiliți dacă clientul este în autoizolare sau bolnav. Această procedură trebuie să includă modul în care informația este transmisă curierului pentru a-l proteja pe acesta.

AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Ambalajele trebuie să respecte legislația în vigoare, să fie curate și potrivite pentru ambalarea alimentelor. Asigurați-vă că sunt păstrate în condiții igienice în unitatea dumneavoastră înainte de utilizare. Ambalajele potrivite pentru alimente afișează un simbol care arată ca un pahar de vin și o furculiță. Puteți verifica, de asemenea, dacă sunt marcate „pentru contact alimentar”.

Se recomandă să utilizați recipiente și ambalaje de unică folosință. Nu se recomandă utilizarea recipientelor returnabile, pentru a evita contaminarea și transmiterea COVID-19 prin intermediul acestora.

CUTII ȘI PUNGI UTILIZATE PENTRU LIVRARE

Cutiile și pungile termoizolante care mențin mâncarea caldă sau rece trebuie să fie ușor de curățat și dezinfectat.

Ar trebui să urmați procesul de curățare în două etape, pentru a dezinfecta recipientele pe interior și pe exterior. Asigurați-vă că dezinfecția se efectuează la începutul zilei, înainte de transportul alimentelor și după livrare, precum și în mod regulat pe tot parcursul zilei.

Hrana caldă trebuie furnizată clienților la temperatură de cel puțin 63° Celsius, iar mâncarea rece la cel mult 8°C. Pentru a realiza acest lucru, se recomandă limitarea deplasării pentru livrare la distanțe care se parcurg în 30 de minute. Verificări periodice sunt necesare pentru a asigura temperatura adecvată a alimentelor, iar verificările trebuie trecute într-un registru.

În cazul utilizării pachetelor de gheață, acestea trebuie curățate și igienizate conform instrucțiunilor între utilizări.

LIVRAREA COMENZILOR

E de reținut faptul că șoferii și curierii sunt manipulatori de produse alimentare și, prin urmare, trebuie să fie instruiți pentru manipularea în siguranță a alimentelor, igiena personală și raportarea oricărei infecții sau boli. Verificați zilnic dacă șoferii prezintă semne sau simptome ale infecției cu coronavirus și păstrați un registru cu aceste verificări.

Șoferii și / sau curierii trebuie să se spele pe mâini/ să se dezinfecteze înainte și după colectare, deoarece ei pot realiza contaminare încrucișată între restaurant și client.

Puneți la dispoziția șoferilor soluții dezinfectante pentru mâini cu un conținut de alcool de cel puțin 60%.

E necesară implementarea unui sistem drop-off prin care comanda este plasat la ușa clientului și contactul se face prin intermediul soneriei/ telefonului, iar curierul are posibilitatea de a păstra o distanță socială de cel puțin 2 metri. Distanțarea socială de doi metri trebuie să fie menținută în permanență.

RIDICARE MENIURILOR DIN RESTAURANT

Dacă operați un serviciu de tip takeaway, clienții trebuie încurajați să-și igienizeze mâinile la intrarea în incintă. Este recomandat ca soluția dezinfectantă să fie plasată la intrare împreună cu un afiș prin care rugați clienții să o folosească înainte de a intra.

Exemple de texte:

Pentru siguranța tuturor, vă rugăm să vă dezinfectați mâinile înainte de a!

Încurajați plata cu cardul și amenajați o zonă doar pentru colectarea/ predarea mâncării. Această zonă ar trebui să fie la distanță de bucătărie și să fie traversată de cât mai puțini angajați. Persoana care se ocupă de predarea alimentelor trebuie să păstreze distanța față de client. Această zonă ar trebui să fie igienizată periodic pe parcursul zilei, iar angajatul să își spele mâinile după fiecare predare.

Încercați să instituiți o regulă prin care o persoană intră doar atunci când o altă persoană iese și monitorizați timpul necesar pentru colectare, pentru a evita aglomerația atât în incintă cât și înafara ei. Dacă acest lucru nu este posibil, atunci asigurându-vă că persoanele care așteaptă la coadă aplică cerința de distanțare de doi metri. De asemenea, puteți amplasa indicatoare - sugestii de formulare:

Distanțare socială. Pentru a ne proteja clienții și personalul în acest moment, limităm numărul de persoane care pot intra în restaurant în același timp. Vă rugăm să vă asigurați că păstrați o distanță de doi metri folosind liniile marcate pe podea. Vă rugăm să așteptați în spatele liniei până când sunteți chemat. Mulțumim pentru înțelegere și cooperare.

PROCEDURI PENTRU ALIMENTE SIGURE

Menținerea practicilor de igienă și asigurarea siguranței alimentare sunt critice în orice moment. Este recomandat ca mâncarea să fie oferită numai gătită și gata de mâncat, mai degrabă decât gătită ulterior de către client.

Va trebui să vă actualizați managementul siguranței alimentare dacă procesele normale de gătit s-au schimbat pentru a asigura livrarea sau mâncare take-away. De exemplu, acest lucru s-ar aplica dacă acum gătiți - răciți - reîncălziți alimentele pentru a prepara mâncarea mai repede, unde anterior obișnuiai doar să gătiți - serviți alimente.

Este important să vă actualizați procedurile cu aceste modificări pentru a demonstra că ați luat în considerare pericolele și controalele necesare pentru a minimiza riscuri pentru siguranța alimentelor. Asigurați-vă că tot personalul este informat de aceste schimbări și păstrați evidența instruirii.

Pentru alimentele livrate, ar trebui să indicați pe o etichetă de pe ambalaj atât alergenii prezenți cât și instrucțiunile pentru clienți.

Există o serie de reguli de etichetare complexe în comerțul cu alimente, inclusiv marcajul valabilității, ingrediente, alergeni, instrucțiuni de gătit și nutriție legi pe care va trebui să le respectați

dacă vindeți mese gata preparate (congelate sau refrigerate). Este recomandat ca să căutați sfatul experților.

DISTANȚAREA SOCIALĂ A PERSONALULUI

Este extrem de important ca personalul să fie în siguranță. Personalul trebuie să stea la 2 metri distanță unul de celălalt în orice moment. Oamenii pot fi infectați, dar să nu prezinte niciun simptom. Asigurați-vă că tot personalul înțelege ce se așteaptă de la ei și asigurați-vă că zona de lucru a acestora este revizuită și reamenajată dacă necesare pentru a permite lucru în siguranță. De exemplu, puteți introduce măsuri suplimentare prin care în camera frigorifică poate intra doar câte o persoană. De asemenea, sarcinile pot fi eșalonate pe timp pentru a reduce numărul de personal care lucrează împreună în același spațiu.

Asigurați-vă că această regulă de 2 metri se aplică în orice moment și loc - aceasta include în bucătărie, teighea, bar, livrări, sala de mese și spații de odihnă - și monitorizați respectarea acestora.

SPĂLĂTORII

Uniformele sunt o sursă potențială de transmisie. Asigurați-vă că personalul poartă uniforme curate în permanență. Toate uniformele trebuie spălate la temperaturi peste 60°C sau utilizați un agent de igienizare pentru rufe dacă țesăturile nu pot fi spălate la temperaturi ridicate. Este recomandat ca practică standard în întreprinderile de alimentație ca uniformele să fie spălate comercial.

Dacă nu puteți spăla imediat obiectele, păstrați-le într-o pungă sigilată timp de cel puțin trei zile iar apoi le puteți spăla normal.

S-ar putea să fie nevoie să investiți în uniforme noi dacă nu sunteți în măsură să urmați aceste sfaturi. Când personalul își spală uniformele acasă, ar trebui să se asigure că acestea sunt spălate și depozitate separat de alte rufe și haine.

CURĂȚENIA

Asigurați-vă că frecvența dezinfectării este crescută pe toată durata serviciului și asigurați-vă că personalul include toate suprafețele cu atinse frecvent, cum ar fi suprafețele de lucru, mese, scaune, întrerupătoare, clanțele și mânerul ușilor, toalete, distribuitoare de prosoape, robinete, mâner pentru mop, aparate POS etc.

Verificați dacă utilizați agenți de igienizare care respectă prevederile legale și personalul respectă timpul de dezinfectare. La

sfârșitul schimbului, curățați toate suprafețe atinse frecvent încă o dată înainte de închidere.

SPĂLAREA MĂINILOR

Asigurați-vă că personalul se spală regulat și chiuvetele au apă caldă curentă, săpun anti-bacterian și prosoape de hârtie. Măinile trebuie spălate:

- La sosirea la serviciu
- La intrarea în orice zonă de servicii
- Înainte de manipularea oricărui aliment
- După ce ați atins orice poate fi contaminat de clienți, personal sau agenții de livrare
- După atingerea suprafețelor de contact cu mâinile, cum ar fi balustrade, mânere de uși
- Întotdeauna după folosirea toaletei sau intrarea în toaletă
- După atingerea feței, strănut sau tuse
- Între TOATE sarcinile
- După curățare
- După utilizarea toaletei
- După fumat
- După manipularea și deschiderea ambalajelor, bani, chitanțe și consumabile de curățare
- După îndepărtarea mănușilor și șorturilor și înainte de folosire altora noi
- De fiecare dată când mâinile tale sunt contaminate
- După atingerea gunoiului
- Înainte și după efectuarea livrărilor

GĂTITUL SIGUR, MENȚINEREA CALDĂ ȘI RĂCIREA PRODUSELOR

Dacă începeți să pregătiți / să produceți preparate noi din meniu, este important ca acestea să fie produse igienic, având grijă să controlăm contaminarea încrucișată. Asigurați-vă că există o separare atentă a alimentelor crude și preparate. Nu permiteți contaminarea mâncării gătite (sau ustensile pentru ea) cu orice ar fi putut intra în contact cu carnea crudă sau legume murdare.

Măsurați și notați temperaturile de gătire asigurând 75 °C. Dacă păstrați mâncarea fierbinte, trebuie păstrată la peste 63 °C.

Mâncare refrigerată care trebuie păstrată la rece trebuie să fie păstrată la temperaturi de sub 8 °C. Ambalajul trebuie să izoleze suficient pentru a păstra temperaturi sigure pe toată durata livrării. Păstrați distanțele scurte și limitate la o rază de 30 de minute.

Pregătirea în cantități mari în prealabil introduce riscuri de intoxicații alimentare, creșterea bacteriilor, formarea de spori și toxine. Pentru a evita acest lucru, ca regulă generală, e nevoie că mâncarea să fie răcită rapid până sub 8° în intervalul de două ore și apoi congelată. Ora la care începe și se termină răcirea trebuie notate.

Băi de gheață sau alimente ținute sub apă rece, cum ar fi orez, sunt modalități practice de a realiza acest lucru. Poți folosi echipamentele speciale ca un chiller pentru a răci repede mâncarea.

Dacă pregățiți și congelați mâncarea, trebuie să o răciți și să o congelați rapid pentru a putea fi reîncălzită în siguranță. Mâncarea trebuie reîncălzită, astfel încât să fie fierbinte, la minimum 75 °C, și consumată în aceeași zi.

Tradus și adaptat de PLUS după
<https://www.cieh.org/media/4070/covid-19-food-delivery-and-takeaway-guidance.pdf>

Acest ghid are scop strict de informare și nu înlocuiește normele sau recomandările autorităților.