

Notas Importantes para Entregas *Takeaway*



Entrega de alimentos prontos a serem consumidos

1

Recepção dos alimentos

- ◆ Verifique se os alimentos estão em boas condições e bem cobertos ou protegidos;
- ◆ Os alimentos para serem consumidos frios, devem ser assim mantidos por meio de cubos de gelo ou gelo seco. Se assim não estiverem os alimentos não devem ser entregues a quem os encomendou.

2

Entrega

- ◆ Reduza tanto quanto possível o tempo da entrega. O intervalo entre a preparação dos alimentos e a entrega deles ao cliente não deve exceder 1 hora;
- ◆ Proteja os alimentos da luz solar directa e da chuva;
- ◆ Embale separadamente os alimentos quentes e frios (por exemplo, *sashimi*), colocando-os em caixas separadas.

3

Mantenha limpas as embalagens térmicas para transportar alimentos

- ◆ Limpe imediatamente a embalagem térmica para transportar alimentos suja devido à queda de modo a que as bactérias não proliferem;
- ◆ Mantenha limpa a embalagem térmica para transportar alimentos, desinfectando-a regularmente para evitar a contaminação cruzada dos alimentos.



Entrega de alimentos frescos e crus

- ◆ Os alimentos frescos e crus devem ser mantidos frios recorrendo a cubos de gelo ou gelo seco até serem entregues ao consumidor. Se assim não estiverem os alimentos não devem ser entregues a quem os encomendou;
- ◆ Embale sempre separadamente os alimentos frescos e crus, os cozinhados e prontos a serem consumidos e os itens não alimentares.



Práticas de higiene pessoal dos estafetas



Devem usar sempre uma máscara facial



Devem procurar manter as mãos bem lavadas



Devem procurar manter a roupa apresentável