

【Seja um consumidor inteligente】

O que verificar na Entrega de Alimentos?

Actualmente, quem desejar uma refeição principesca, só tem de pegar no telemóvel fazer uma chamada ou descarregar uma aplicação de entrega ao domicílio. As opções são muitas, seja de comida chinesa ou ocidental. As entregas de comida ao domicílio são sempre muito cómodas, mas as condições de entrega, as quais incluem a temperatura dos alimentos à chegada ao destino, o tempo da entrega e o equipamento usado, são muito importantes para garantir a segurança alimentar. Hoje, direi ao que deve estar atento ao solicitar uma entrega de comida ao domicílio.

Informe-se bem antes de fazer um PEDIDO

1. Encomende apenas de plataformas de encomendas e restaurantes idóneos, respeitadores da lei, confiáveis, seguidores dos protocolos de higiene e que tenham boa reputação. Verifique se os restaurantes têm nas suas aplicações de entrega informações completas indicando:



Nome do restaurante



Endereço do restaurante



Número de contacto

2. Sempre que possível encomende comida a estabelecimentos próximos. Certifique-se de que o tempo entre a preparação dos alimentos e a sua entrega é inferior a 1 hora;



3. Verifique a condição da comida no acto de entrega:

Os alimentos quentes devem estar em recipientes isolados e os prontos a comer frescos ou frios em caixas térmicas de frio.



Se o equipamento de entrega aparentar estar em mau estado ou sujo, não volte a encomendar ao mesmo restaurante ou à mesma plataforma de entrega de alimentos!

O que VERIFICAR no acto da entrega?



1. Verifique a embalagem dos alimentos

Se a embalagem estiver danificada, parecer de alguma forma em condição imprópria ou estiver a vazar, não aceite o pedido.



2. Verifique a temperatura dos alimentos e o tempo de entrega

Se alimentos frios como sushi e saladas chegarem mornos e as bebidas quentes chegarem frias, tal pode indicar que o equipamento usado para acondicionar os alimentos é inadequado ou que o tempo de entrega foi excessivo, colocando os alimentos sob risco da acção de micróbios.



3. Esteja especialmente atento aos alimentos de alto risco

Antes de pedir qualquer alimento pronto a comer de alto risco como sashimi, ostras cruas ou saladas, é importante informar-se antecipadamente do processo de entrega. Se não for usado nenhum equipamento de retenção de frio na entrega, não efectue o pedido.

Certifique-se muito bem de tudo antes de aceitar a entrega. Caso ocorra algum dos problemas acima referidos ou tenha dúvidas acerca da qualidade dos alimentos ou ingredientes, notifique de imediato o restaurante em questão ou informe o agente de entregas do problema e não aceite a entrega.

O que fazer com os alimentos entregues?



1. Consuma-os o mais brevemente possível.

2. Se não forem para ser consumidos imediatamente, guarde-os ou no frigorífico ou use algo para os manter adequadamente quentes. Não os deixe ao ar livre por um período excessivamente longo.



3. Reaqueça sempre bem as sobras antes de as consumir, assegurando-se de que a temperatura delas seja igual ou superior a 75°C.



Acima de tudo, verifique cuidadosamente os alimentos entregues. Se a temperatura não for a adequada ou as embalagens estiverem danificadas, não aceite a encomenda.



Lembre-se...

Guarde o recibo ou qualquer outra prova de compra dos alimentos entregues. Denuncie imediatamente qualquer aspecto nos alimentos entregues que considere não respeitar as normas mínimas de segurança alimentar.

A nossa Linha Aberta sobre Segurança Alimentar

2833 8181

