

DE PUERTA A PUERTA

COMIDA PARA LLEVAR SIN RIESGOS

Los **restaurantes** y otros **establecimientos** que **elaboren comida para llevar**, deben establecer y aplicar **sistemas de autocontrol** basados en buenas prácticas higiénicas para proporcionar alimentos seguros. Es necesario que todo el **personal** sea consciente de la importancia de garantizar la seguridad de las comidas preparadas y que se comprometan a aplicar **buenas prácticas de higiene**. Consulta estas **recomendaciones básicas** que se deben aplicar desde que el cliente hace el pedido hasta el envío o recogida de la comida para llevar.



1 Al anotar el pedido...

- Debes conocer si el alimento contiene algún **alérgeno** cuya declaración sea obligatoria, para poder informar a la persona consumidora.

1

2 Durante la manipulación y preparación del pedido...

- Mantén la **higiene personal** y la **limpieza** de las superficies y utensilios de trabajo.
- **Evita la contaminación cruzada**: separa alimentos crudos y cocinados, así como aquellos que contienen alérgenos de los que no.
- **Cocina completamente** los alimentos de origen animal, salvo cuando estén concebidos para servirse crudos, como el sushi o el ceviche.
- Mantén los alimentos a **temperaturas apropiadas**, conforme al plan de control de temperaturas del establecimiento.



2



3 En el envasado...

- Utiliza **materiales**:
 - **aptos** para entrar en contacto con los alimentos.
 - **respetuosos** con el medio ambiente.
- Puedes **aceptar envases** que lleven los propios consumidores al establecimiento.
- Garantiza el **cierre** de los **envases** para evitar la salida de su contenido.

3

4 Durante el reparto a domicilio...

- **Garantiza que el personal** mantiene una **higiene** adecuada durante la recogida y entrega del pedido (ropa limpia y lavado de manos siempre que sea necesario).
- El **compartimento** donde se **transportan** los **alimentos** debe:
 - mantenerse **limpio** durante la jornada de trabajo.
 - permitir el mantenimiento de la **temperatura** según el tipo de alimento (por ejemplo, con bolsas o contenedores isotérmicos).
 - permanecer **cerrado** durante el trayecto.
 - garantizar la **separación** de determinadas preparaciones (separación de alimentos fríos y calientes).
- El **tiempo de entrega** deberá ser el **mínimo posible** para que la comida llegue en condiciones adecuadas de temperatura.
- La **información sobre alérgenos** estará disponible en el momento de su entrega, tanto si es en el establecimiento como en el domicilio.



4

La persona **responsable del establecimiento** debe **asegurarse** de que todo el **personal**, incluidos los repartidores, cuenten con **formación en higiene de los alimentos**. Esta formación debe estar adaptada a las tareas que se llevan a cabo: elaboración, envasado y/o reparto.