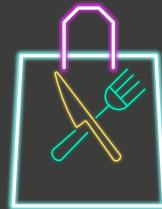




ENTREGA DE COMIDA A DOMICILIO Y RECOGIDA EN LOCAL



Recuerde :

- 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.

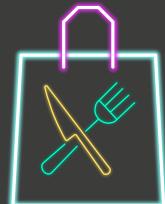
El equipamiento y control de la temperatura se adaptará al tipo y cantidad de producto y a la duración y número de paradas del trayecto.

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





LLIURAMENT DE MENJAR A DOMICILI I RECOLLIDA EN LOCAL



Recordau:

- Usau envasos aptes per a l'ús alimentari, en bon estat i nets.
- Informau suficientment de possibles al·lèrgens o substàncies que puguin provocar intoleràncies.
- Facilitau instruccions al client sobre el manteniment i preparació del menjar servit.
- Destinau una zona específica a la recollida de comandes.

TRANSPORT

- REPARTIMENT PER MITJANS ALIENS: Ha de ser una empresa autoritzada amb mitjans apropiats.

S'ha d'adaptar l'equipament i el control de la temperatura al tipus i la quantitat de producte i a la durada i el nombre d'aturades del trajecte.

El transport s'ha de fer amb contenidors isotermes homologats, en bon estat de manteniment i neteja i amb vehicles adaptats per complir amb el Reglament (CE) 852/2004 d'higiene alimentària.





RECEPCIÓN DE COMIDA SERVIDA A DOMICILIO

RECOGIDA DE COMIDA EN EL ESTABLECIMIENTO

Si el trayecto es largo y no se va a consumir la comida en breve, transporte la comida en contenedores isotermos limpios, en buen estado y con ice-packs.

PREPARACIÓN Y SERVICIO COMIDA

- Si se va a recalentar la comida :

- Hágalo intensamente y consúmala después.
- Recaliente solo lo que se va a consumir (no recalentar la comida más de una vez).
- En el microondas, es preferible usar contenedores aptos de cristal. Antes de servir, se debe remover para que toda la comida esté a la misma temperatura.

- Si no se va a consumir de inmediato conserve en refrigeración, o en su caso, en congelación.

- Refrigere o congele la comida sobrante lo antes posible:

- A una temperatura máxima de 8°C si se consumen el mismo día
- De hasta 4°C si no se consumen el mismo día..
- Si se congela, consérvelas a -18°C.



- Deséchela 48 h tras su compra, o tras el periodo indicado por el elaborador de la comida.

- Las comidas sobrantes ya servidas y parcialmente consumidas no se deben reaprovechar

TICKET DE COMPRA/TRAZABILIDAD

Guarde siempre el comprobante de pago al menos 3 días tras la compra.

ALERGIAS O INTOLERANCIAS

En caso de alergia o intolerancia, tiene derecho a ser informado sobre la composición de las comidas en cualquier momento.



SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA I NUTRICIÓ
971-177383 - [HTTP://SEGURETATALIMENTARIA.CAIB.ES](http://SEGURETATALIMENTARIA.CAIB.ES)





RECEPCIÓ DE MENJAR LLIURAT A DOMICILI

RECOLLIDA DE MENJAR A L'ESTABLIMENT

Si el trajecte és llarg i no s'ha de consumir el menjar tot d'una, transportau el menjar a contenidors isotermes nets, en bon estat i amb ice-packs.

PREPARACIÓ I SERVEI DE MENJARS

- Si es reencalenteix el menjar:

- Feis-ho intensament i consumiu-lo just després.
- Reencalentiu només el que us heu de menjar (no reencalentiu el menjar més d'una vegada).
- Al microones, és preferible usar contenidors aptes de vidre. Abans de servir, s'ha de remenar perquè tot el menjar estigui a la mateixa temperatura.

- Si no es consumeix tot d'una, conservau-lo en refrigeració o, si escau, en congelació.

- Refrigerau o congelaueu el menjar no consumit el més aviat possible:

- A una temperatura màxima de 8 °C si es consumeix el mateix dia.
- Fins a 4 °C si no es consumeix el mateix dia.
- Si es congela, conservau-lo a -18°C.



- Rebutjau-lo 48 h després de la compra o després del període que indiqui l'elaborador del menjar.

- No s'ha de reaprofitar el menjar restant ja servit i parcialment consumit.

AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

TIQUET DE COMPRA/TRAÇABILITAT

Guardau sempre el comprovant del pagament almenys tres dies després de la compra.

En el cas d'al·lèrgia o intolerància, teniu dret a ser informats sobre la composició dels menjars en qualsevol moment.



S E R V E I D E S E G U R E T A T A L I M E N T À R I A I N U T R I C I Ò
9 7 1 - 1 7 7 3 8 3 - [H T T P : / / S E G U R E T A T A L I M E N T A R I A . C A I B . E S](http://SEGURETATALIMENTARIA.CAIB.ES)

