

Data	7 de Abril de 2020
Assunto:	Recomendação de Higiene e Segurança Alimentar para os estabelecimentos que pretendam fazer entrega de refeições ao domicílio (delivery)
Tema:	Alimentação e Higiene Alimentar

1. As embalagens para transporte das refeições

As refeições e os alimentos a transportar devem ser colocados em embalagens que permitam o seu transporte em segurança.

As embalagens onde se colocam os alimentos devem ser fechadas de forma a proteger os alimentos de eventuais contaminações sejam elas microbianas, de objectos/corpos estranhos, ou até contaminação cruzadas entre alimentos.

O material das embalagens que contacta com as refeições deve ser adequado para embalar alimentos no estado em que os mesmos irão ser transportados. Por exemplo: nem todos os plásticos são adequados para transportar alimentos quentes. Ver as características com o fornecedor.

2. Equipamento para transporte das refeições

Os Associados que procedam ao serviço de delivery deverão possuir equipamentos adequados para realizar o transporte dos alimentos em segurança.

Deverão ter contentores próprios, por exemplo caixas isotérmicas ou caixas de esferovite, que permitam manter as temperaturas correctas de transporte.

Estes contentores de transporte devem:

- Ser mantidos limpos e em bom estado de conservação (por exemplo não podem estar partidos, com sujidade entranhada, etc);
- Proteger corretamente as embalagens de alimentos das intempéries e poluição;
- Ser de uso exclusivo para produtos alimentares, pelo que não devem transportar outras mercadorias no seu interior;
- Ser desinfectados após cada utilização;

3. Temperaturas de transporte de refeições

É importante assegurar a correcta temperatura de transporte dos alimentos. Recorda-se que:

- Os alimentos refrigerados devem ser mantidos a uma temperatura inferior a 5°C;
- Os alimentos quentes devem ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C;
- Os alimentos congelados devem ser mantidos a -18°C;

Os Associados têm de se certificar que os contentores de transporte a utilizar possuem as características corretas que assegurem as temperaturas de transporte recomendadas.

Duas recomendações:

- Prevejam a forma de transportar alimentos quentes e refrigerados para o mesmo cliente;
- Definam as distâncias de entregas e duração dos percursos de forma a manterem as características dos produtos e as temperaturas de transporte.

4. Motoristas, estafetas e pessoal que realiza as entregas

Recordamos as orientações da DGS – Direcção Geral de Saúde para o efeito.

Poderá consultar a nossa Informação aos Associados nº EXT63.

O estafeta deverá, sempre que possível, lavar as mãos com água e sabão, por exemplo, quando entrar no estabelecimento para recolha de encomendas.

Não sendo possível lavar as mãos com água e sabão, deverá desinfetá-las com solução à base de álcool ou com toalhetas desinfetantes, sempre que:

- Entregar uma encomenda, de preferência antes e depois da entrega;
- Várias vezes ao dia, sempre que se justifique.

Deve também desinfetar frequentemente com solução à base de álcool, ou com toalhetas desinfetantes, o volante/guiador do meio de transporte utilizado. Recomenda-se também a desinfestação de outros objetos e utensílios de trabalho como por exemplo: puxador de abertura - interno e externo- da porta e eventualmente da mala e/ou contentores de transporte, todos o material de apoio - tipo tablet/capa, telemovel/GPS, entre outros.

Devem ser promovidos, sempre que possível, os pagamentos através de meios que não impliquem contacto físico entre o estafeta e o cliente.

Caso não seja possível deverá desinfetar as mãos com solução à base de álcool ou com toalhetas desinfetantes, antes e depois dos pagamentos (se mexer em dinheiro ou em cartões).

Sempre que seja realizado um pagamento através de um Terminal de Pagamento Automático (TPA) móvel, este deverá ser desinfectado utilizando toalhetas desinfetantes.

5. A desinfeção

A DGS recorda também que os desinfetantes mais utilizados são: a vulgar lixívia (hipoclorito de sódio) com pelo menos 5% de cloro livre na forma original e o álcool a 70%; (conforme orientação 14/2020).