

DEL DELIVERY



AL TAKE AWAY



DE LA COMIDA A DOMICILIO A LA COMIDA PARA LLEVAR

Hablamos del Take away fundamentalmente en restauración, donde esta modalidad comienza a aplicarse como **nueva oportunidad**.

También hablamos de actividades en funcionamiento y por tanto, inscritas ya en sanidad y que **deben de tener un sistema de autocontrol implantado**.

Deberán cumplir al menos con:

Reglamento CE 852/2004, relativo a la higiene de los productos

Real Decreto 3484/2000 que establece normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento CE/1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y

R.D.126/2015 sobre la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, entre otros.

Si no dispone de alta sanitaria y necesita normalizar su situación contáctenos al 609501623

Entramos en la era Take Away de “COMIDA PARA LLEVAR”

Pero ¿Qué nos dice la legislación?. En general **se deben extender las buenas prácticas de manipulación a los nuevos procesos**, que serán uno o más:

Envasado. Se deberá disponer de:

- un **área específica** con materiales que no favorezcan la contaminación y faciliten la higiene y **lavamanos** con accionamiento no manual.
- El envasado se realizará de forma que se **evite la contaminación** de los alimentos.
- Todo el material reutilizable deberá higienizarse en **equipos automáticos de lavado**.



- Se deberá disponer de **material para el envasado homologado** y específico para uso alimentario íntegros e higiénicos.
- Todos los productos se **almacenarán protegidos y en su caso, a temperatura regulada** en equipos específicos, cuyo control de temperatura deberá registrarse a diario.

Entramos en la era Take Away de “COMIDA PARA LLEVAR”

Transporte. Para el caso en que se entregue a domicilio, **el equipo de transporte deberá ser exclusivo** para ello, su receptáculo deberá mantenerse en buen estado de higiene y conservación de forma que se evite la posibilidad de contaminación cruzada y si es preciso se controlará igualmente la temperatura de forma que se garantice el mantenimiento de la cadena de frío/calor.

Congelados		$\leq -18^{\circ}\text{C}$
Refrigerados	para consumo en menos de 24 h.	$\leq 8^{\circ}\text{C}$
Refrigerados	para consumo en más de 14 h.	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
Mantenimiento	en	$\geq 65^{\circ}\text{C}$

Aunque lo recomendado debe ser para consumo inmediato, tal como si se realizara el servicio en el propio establecimiento de restauración.

Entramos en la era Take away de “COMIDA PARA LLEVAR”

Máquinas expendedoras. Existen también establecimientos que se plantean la posibilidad de venta de sus productos a través de máquinas expendedoras, lo que quizás para restauración sea complicado, pero que para muchos comercios como heladerías puede ser una vía de entrega segura si se cumple con los siguientes requisitos:

- Las máquinas expendedoras **deberán mantenerse higiénicas**, en buen estado a diario y las superficies de contacto con el producto serán de fácil limpieza.

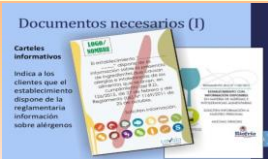
- Los productos se renovarán con la **frecuencia necesaria** conforme a su fecha de caducidad y se mantendrán a la temperatura necesaria.
- Las **máquinas estarán etiquetadas con datos visibles de la empresa/persona responsable** del abastecimiento y mantenimiento de las máquinas.
- El responsable de la máquina deberá elaborar y **aplicar un programa de limpieza adecuado** que garantice la higiene y evite la contaminación de los productos que contiene.

Entramos en la era Take away de “COMIDA PARA LLEVAR”

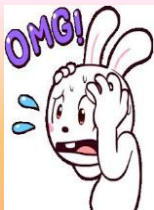
En cuanto a la **información que debe acompañar a los productos** debemos distinguir entre lo que son alimentos que se envasan delante del cliente y ya a petición de éste, de aquellos que se envasan previamente para la venta.

En restauración, se transmitirá la misma información tal como si el cliente realizara su consumo en nuestro establecimiento. Es decir, en el momento de la entrega deberá tener disponible la carta/menú o cartel visible con indicación de la **denominación del producto** y **declaración de alérgenos**. Si la entrega es diferida (máquinas expendedoras, entrega a domicilio del producto ya envasado, recogida sin disponer de cartelería informativa, por ejemplo) el consumidor deberá disponer de la siguiente información:

- Denominación
- (Lote de producción)
- Contenido en alérgenos,
- cantidad,
- datos de la empresa; nombre y dirección,
- fecha de duración mínima o caducidad,
- modo de conservación y preparación si procede



Entramos en la era Take away de “COMIDA PARA LLEVAR”



Si tiene dudas puede consultarnos contactando al 609501623



Aunque parezca un poco engorroso hay muchas formas de simplificar estos requisitos, por ejemplo incluyendo en el albarán los datos del producto requeridos, o indicando verbalmente en el momento de la entrega si el envasado es ante el consumidor y se dispone de **cartelería informativa visible** como ya se ha comentado.

Ante situaciones de inseguridad sobre los requisitos necesarios, lo más indicado es realizar entregas conforme a nuestro proceder habitual, es decir como si fuéramos a servirlo en mesa, con su carta, la **inclusión de alérgenos en cada plato**, así como recordar que el alimento se ha **preparado para su consumo inmediato**, y que en caso de mantenerlo no recomendar más de 24 horas en refrigeración.

Entramos en la era Take away de “COMIDA PARA LLEVAR”

Pero Quiénes deben aplicar estos requisitos?

Se incluyen aquellas actividades de venta directa a consumidor final, que no se encuentran inscritas en el registro general sanitario de alimentos y que tienen un ámbito de actuación local-comarcal.

La información a trasladar al consumidor distingue entre:

- alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades

- alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador
- alimentos envasado por lo titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento de su propiedad
- alimentos contemplados en los supuestos anteriores y ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia

AFQ ALIMENTARIA para su tranquilidad y la de sus clientes. info@afqalimentaria.es

