

Kodeks dobrych praktyk dla dowozów posiłków

Główni przedstawiciele branży gastronomicznej wypracowali rekomendowane standardy bezpiecznej dostawy posiłków. Jest to zestaw zaleceń, które pozwolą zachować bezpieczeństwo wszystkich osób zaangażowanych w proces dostawy - obsługę restauracji, kurierów i konsumentów.

Standardy zostały stworzone przy współpracy z konsultantami do spraw bezpieczeństwa żywności i mikrobiologami.

Kodeks dobrych praktyk dla dowozów posiłków

- 1) Ograniczenie przyjmowania banknotów i monet. Promowanie płatności terminalem oraz płatności online.
- 2) Zalecane przekazywanie posiłków konsumentowi na zewnątrz budynku, aby unikać ryzyka przeniesienia wirusa poprzez przebywanie kurierów z innymi osobami w ciasnych przestrzeniach (windy, klatki schodowe, korytarze).
- 3) Bezkontaktowy odbiór posiłku z restauracji.
 - obsługa restauracji umieszcza posiłek w "strefie buforowej" - w innym pomieszczeniu niż pracuje obsługa restauracji lub w bezpiecznej odległości od obsługi - w miarę możliwości 4,5 m
 - kurier odbiera posiłek ze "strefy buforowej" po jej opuszczeniu przez obsługę
- 4) Bezkontaktowe przekazanie posiłku konsumentowi.
 - konsument płaci online lub terminalem płatniczym
 - kurier zostawia posiłek i terminal konsumentowi, następnie oddala się na bezpieczną odległość
 - konsument płaci kartą (jeżeli nie zapłacił wcześniej online) i zabiera posiłek
- 5) Obowiązkowa samokontrola stanu zdrowia kuriera przed każdą zmianą.
 - pomiar temperatury
 - oświadczenie kuriera o braku innych objawów
 - oświadczenie kuriera o braku kontaktów z osobami chorymi
 - dopuszczanie do pracy wyłącznie kurierów bez deklarowanych objawów i znanych ryzyk epidemiologicznych
- 6) Dezynfekcja pojazdów i całego wyposażenia kuriera przed każdą zmianą oraz poszczególnych elementów po każdym kontakcie z konsumentem (np. terminal płatniczy).
- 7) Mycie i/lub dezynfekcja rąk po każdym kontakcie z powierzchniami obcymi (np. klamki, terminale płatnicze).