

ВНИМАНИЕ! На что необходимо обращать внимание при заказе еды на дом во время карантина.

Если Вы заказали еду на дом во время чрезвычайного положения



Чтобы уберечь себя и своих близких от пищевых отравлений и в целях профилактики заражения коронавирусной инфекцией нужно помнить не только о вкусе и эстетическом оформлении, но и о безопасности пищи и следовать основным пунктам:

- прежде чем обратиться к организации, предоставляющей услугу по доставке еды, рекомендуем поинтересоваться о наличии стационарного объекта общественного питания с разрешительными документами на его деятельность (санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам либо уведомление о начале деятельности).

- важно при заказе еды через социальные сети обратить внимание на наличие информации о местонахождении объекта, контактных данных. Такую информацию владелец обязан разместить на своем сайте и (или) веб-странице.



- для исключения вероятности одновременного развоза пассажиров и пищи заказывать доставку еды рекомендуется из ближайшего к дому объекта общественного питания.

Обратите внимание на такие важные моменты:

При доставке продуктов на дом обращать внимание на состояние упаковки и термическое состояние продукта:

- продукцию должны доставить в одноразовой посуде, исключающей вторичное загрязнение продукции, с указанием даты и времени приготовления пищи;

- скоропортящиеся и замороженные пищевые продукты должны доставляться в термосумке или сумке-холодильнике; отказывайтесь от покупки полностью или частично размороженных продуктов - размягченных, с наличием свободной влаги. Такие продукты могут быть опасными и уже потеряли свое качество. И помните: повторное замораживание пищевых продуктов недопустимо;



Важно соблюдать температурный режим и сроки хранения, особенно скоропортящихся блюд при дальнейшем их хранении в домашних условиях;

- необходимо обращать внимание на товарное соседство продуктов при доставке: сырые и готовые продукты должны доставляться отдельно;
- не приобретайте пищевые продукты, особенно скоропортящиеся, без маркировки и сведений о производителе, сроков и условий хранения;
- в период карантина воздержитесь от заказов на кремово-кондитерские изделия и многокомпонентные сложные салаты, заправленные соусами, майонезом; соусы к блюдам должны доставляться в отдельной потребительской таре или упаковке;

- обратите внимание на внешний вид доставщика продукции (курьера): наличие санитарной одежды и средств индивидуальной защиты (одноразовые маски и перчатки, антисептические средства), а также на отсутствие симптомов острых респираторных инфекций (кашель, насморк);



- поинтересуйтесь о наличии личной медицинской книжки курьера с пройденным медосмотром и допуском к работе;

- постарайтесь свести контакты с курьером к минимуму. Оплачивайте заказы онлайн, чтобы не рассчитываться наличкой;

- просите курьера оставлять коробку с вашим заказом под дверь, предварительно оповестив Вас по телефону (предупредите не стучать, не звонить, не касаться кнопки звонка) и забирайте заказ, когда доставщик уйдёт;

- чаще мойте руки тёплой водой с мылом, в том числе до, во время и после приготовления пищи;

- приложите максимум усилий, чтобы не прикасаться руками к лицу – особенно ко рту, носу и глазам.

Конечно, лучше всего готовить пищу из доставленных продуктов самостоятельно дома. В этом случае вы будете совершенно точно уверены, что никто не чихнёт в ваш салат и не коснётся пиццы загрязнёнными руками.

Предупрежден – значит профилактически вооружен!