**PROCEDURA INTERNA PER IL TRASPORTO A DOMICILIO CONTO PROPRIO DI ALIMENTI E BEVANDE**

Il servizio di CONSEGNA A DOMICILIO, istituito per fronteggiare l’emergenza sanitaria in atto, dovrà rispettare non solo le usuali e corrette prassi igienico – sanitarie, ma anche le disposizione imposte dal DPCM attualmente in vigore

Ad integrazione delle normali procedure già attuate per la preparazione, in cui sottolineiamo una necessaria implementazione della sanificazione delle mani nonché, ove possibile, l’utilizzo di adeguati DPI ( guanti monouso).

Le fasi di seguito descritte devono essere rispettate inderogabilmente da tutti gli operatori.

* Stoccaggio dell’alimento in idoneo contenitore certificato MOCA
* Posizionamento delle derrate in appositi contenitori isotermici per gli alimenti deperibili o con temperatura di servizio.
* Mantenimento della temperatura di servizio durante la fase di trasporto ( caldo e freddo
* Controllo della temperatura in fase di consegna (con particolare attenzione per la catena del freddo)
* Indossare guanti monouso e se possibile mascherina.
* Consegna al domicilio del cliente mantenendo la distanza di sicurezza interpersonale di 1 metro.
* Sanificazione delle mani tra una consegna e l’altra con sostituzione dei guanti monouso.

Tutti i contenitori ed eventuali stoviglie a perdere consegnate devono essere certificati MOCA ( Materiali ed Oggetti a Contatto per Alimenti)