

Επιχειρήσεις κατ' οίκον διανομής φαγητού και μέτρα προστασίας λόγω κορονοϊού (COVID-19)



Γιώργου Γιωργαλλά

π. Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών
Σύμβουλος Διαχείρισης και
Ασφάλειας Τροφίμων

Μετά από τους κρατικούς περιορισμούς που έχουν επιβληθεί λόγω της πανδημίας του κορονοϊού (COVID - 19) σε διάφορες επιχειρήσεις τροφίμων (εστιατόρια, καφεστιατόρια, μπουραρίες κ.λπ), αρκετές από αυτές έχουν διαφοροποιήσει το σύστημα εξυπηρέτησης πελατών και έχουν εφαρμόσει το σύστημα κατ' οίκον διανομής φαγητού (delivery ή take away).

Με τη δημιουργία μιας τέτοιου είδους υπηρεσίας, δίνεται τώρα ένας εναλλακτικός τρόπος πρόσβασης σε γρήγορο φαγητό σε αρκετούς συμπολίτες μας, είτε αυτοί είναι εργαζόμενοι είτε βρίσκονται απομονωμένοι στο σπίτι λόγω των περιοριστικών μέτρων.

Παρόλο που φαίνεται πως είναι δύσκολο να μεταδοθεί ο ιός μέσω των τροφίμων, εντούτοις πρέπει να τηρούνται αυστηρά και καθημερινά οι γενικοί κανόνες υγιεινής όπως, σχολαστικό πλύσιμο και απολύμανση των χεριών και εφαρμογή των αυστηρών κανόνων κατά την προετοιμασία των τροφίμων και του χειρισμού τους.

Ο κορονοϊός (COVID-19) πιστεύεται ότι επιβιώνει σε σκληρές επιφάνειες για έως και τρεις ημέρες, γι' αυτό, οι διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης των επιφανειών (εξοπλισμός και σκεύη) είναι σημαντικές για την ελαχιστοποίηση της εξάπλωσής του.

Οι επιχειρήσεις που προσφέρουν τέτοιου είδους υπηρεσία θα πρέπει να έχουν εγγραφή στο μητρώο των Υγειονομικών Υπηρεσιών και οι πελάτες θα πρέπει να ζητούν να πληροφορούνται κατά πόσο η επιχείρηση που θα τους εξυπηρετήσει έχει μια τέτοια εγγραφή.

Αν η επιχείρηση έχει κάποιον ιστότοπο ή χρησιμοποιεί άλλες μορφές διαφήμισης, πρέπει να ενημερώνει με σαφήνεια τους πελάτες που υποφέρουν από τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες πριν την τοποθέτηση της παραγγελίας, είτε αυτή γίνεται τηλεφωνικά είτε μέσω διαδικτύου. Πιο κάτω παραθέτουμε ένα δείγμα μιας τέτοιας προειδοποίησης:

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό εξυπηρέτησης αν έχετε πρόβλημα με τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες».

Η συσκευασία των τροφίμων πρέπει να είναι σύμφωνα με τη νομοθεσία, να είναι καθαρή και κατάλληλη για χρήση για τρόφιμα. Βεβαιωθείτε ότι αποθηκεύεται κάτω από υγιεινές συνθήκες στην επιχείρησή πριν από τη χρήση. Μπορείτε να ελέγξετε αν

η συσκευασία είναι κατάλληλη για τρόφιμα εντοπίζοντας το σύμβολο με ένα ποτήρι κρασιού και ένα πιρούνι. Μπορείτε επίσης να ελέγξετε αν υπάρχει η σήμανση "κατάλληλο για επαφή με τα τρόφιμα".

Συνιστάται επίσης η χρήση δοχείων και συσκευασιών μίας χρήσης για να αποφεύγεται η ανάγκη πλυσίματος και καθαρισμού καθώς και επιστροφών.

Αν τα δοχεία και οι σάκοι τοποθέτησης και μεταφοράς πρέπει να διατηρούν ζεστό ή κρύο το φαγητό, τότε θα πρέπει αυτά να είναι κατάλληλα μονωμένα, να καθαρίζονται εύκολα και να απολυμαίνονται εσωτερικά και εξωτερικά. Εξασφαλίστε αποτελεσματική απολύμανση στην αρχή της ημέρας, πριν από τη μεταφορά των τροφίμων και μετά από τις παραδόσεις, καθώς επίσης και τακτικά καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας.

Τα ζεστά τρόφιμα πρέπει να παραδίδονται στους πελάτες πάνω από 63°C και τα κρύα στους 7°C ή πιο κάτω, και να βεβαιώνετε ότι οι θερμοκρασίες αυτές τηρούνται.

Εάν χρησιμοποιείτε παγοκύστες, αυτές πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση.

Οι οδηγοί μεταφοράς των τροφίμων δεν θα πρέπει να καπνίζουν καθότι θεωρούνται χειριστές τροφίμων, θα πρέπει να ακολουθούν τους κανόνες υγιεινής και να ελέγχονται για τυχόν συμπτώματα κορονοϊού.

Εάν η παραλαβή του φαγητού γίνεται στο κατάστημα από τον πελάτη (take away), τότε οι πελάτες πρέπει να ενθαρρύνονται να καθαρίζουν τα χέρια τους κατά την άφιξη στις εγκαταστάσεις. Συνιστάται να τοποθετείται συσκευή με απολυμαντικό χεριών πριν την είσοδο με σχετική σήμανση, ζητώντας από τους πελάτες να το χρησιμοποιήσουν προτού εισέλθουν στο κατάστημα. Επίσης στην πόρτα εισόδου προτείνεται να τοποθετηθεί μια προειδοποίηση που να αναφέρει:

«Για την ασφάλεια όλων, παρακαλώ χρησιμοποιήστε αυτό το απολυμαντικό χεριών πριν εισέλθετε - μην εισέλθετε αν είστε άρρωστος».

Οι πληρωμές πρέπει να γίνονται χωρίς μετρητά κατά προτίμηση με κάρτα και να καθορίζεται μια περιοχή χαμηλού κινδύνου στο κατάστημα για την παράδοση των τροφίμων. Αυτή θα πρέπει να είναι πολύ μακριά από την κουζίνα και σε απόσταση όσο το δυνατό μακριά από υπαλλήλους. Το προσωπικό που θα παραδώσει τα τρόφιμα πρέπει να κρατά μια λογική απόσταση από τον πελάτη. Η περιοχή αυτή πρέπει να απολυμαίνεται τακτικά όλη την ημέρα και το προσωπικό θα πρέπει να πλένει και να απολυμαίνει τα χέρια του μετά από κάθε παράδοση.

Προσπαθήστε να υιοθετήσετε μια πολιτική μεμονωμένης άφιξης των πελατών στο κατάστημα (ένας-ένας) και καθορίστε τον χρόνο παραλαβής του φαγητού από τους πελάτες, αποφεύγοντας τη δημιουργία ουράς έξω από το χώρο σας. Βεβαιωθείτε ότι τηρούνται οι αποστάσεις των δύο μέτρων χαράσσοντας γραμμές στο πάτωμα.

Είναι κρίσιμο σημείο, να τηρούνται οι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής ανά πάσα στιγμή έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων.