

## 2019 年冠状病毒病-----关于食物送餐的商业建议



作为 2019 年冠状病毒病问题的一个结果，我们明白日渐增多的食物经营商和社群现在正在为了他们顾客的便利而提供冷热食物送餐服务和为弱势群体供应食物。我们明白一般经营商已经不得不适应现状，也因为这样我们把这些指导文件汇总以便在下面某些过程中给你建议去确保地提供这些活动。

我们建议：

- 所有食物应该受到保护防止污染(例如细菌，化学品和自然物品)。
- 高风险的即食食物应该用有盖的容器盖好，用保鲜膜或锡纸把装在碗碟里的食物紧紧包好。如果可能的话建议用一次性的食品盒。
- 任何生食物都必须同即食食物完全分开以确保有害细菌不会转移到即食食物上。
- 用来送餐的车辆应该保持清洁和良好的状况。
- 用来送包好的食物送餐容器（隔离箱，托盘，箱子等）应该在每次送餐后清洗和消毒。
- 应该检查热食以保证它们达到安全温度（烹饪温度 75° 以上）（送餐时候 63° 以上）。如果你没有温度计，就用视觉检查食物是熟的（例如确保大块食物最厚的地方是熟的，流出的肉汁澄清，汁液应该起泡。）理想的是把这些食物用隔离箱来送并且要尽快送到顾客手里，30 分钟以内是理想的但不要超过 2 小时。
- 高风险的冷食在送餐时必须保持在 8° 以下（理想的是 5° 以下）并且要尽快送到。理想的是 30 分钟以内但不要超过 2 小时。建议也用隔离箱来送。
- 任何送回来的容器必须先清洁和消毒后再使用。这些送回来的容器应该放在专用的托盘或箱子里送回店里。
- 如果有顾客告诉你他们有食物过敏和不耐受症，那么你必须确保每个食盒上都有过敏的信息贴着，这样有食物过敏或不耐受症的顾客能确认他们的食物。
- 每次送完餐员工在回到车里时应该消毒他们的双手并在回到店里后彻底清洁。
- 员工应该在所有的时间内推行最高标准的个人卫生。
- 员工不应该进入顾客产业并且在送餐的时候同顾客保持尽可能远的距离。请遵循政府在社交距离上的建议 <https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-on-social-distancing-and-for-vulnerable-people/guidance-on-social-distancing-for-everyone-in-the-uk-and-protecting-older-people-and-vulnerable-adults>
- 如果可能应该全部通过电话付费或网上订餐付费。如果做不到这样员工应该在接触顾客的钱和其它物品后对双手消毒。

在公众健康机构网站 <https://www.publichealth.hscni.net/news/covid-19-coronavirus> 上能找到更多有关冠状病毒病的建议

也可以在我们德里和斯特拉班市政厅网站

<https://www.derrystrabane.com/environmentalhealth/food> 和食物标准机构网站 [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk) 上找到更多的食物安全指导

在这个困难时期我们会继续为所有供应食物的行业提供支持和指导。如果你有任何问题想和我们食物团队的成员讨论，请不要犹豫通过电话 028 71 253253 或电邮 [food@derrystrabane.com](mailto:food@derrystrabane.com) 联系我们