

GUÍA DE SUMINISTRO SEGURO DE MERCANCÍA A HOSTELERÍA

1. Entrada de mercancía en plataformas logísticas o centros



Desinfección diaria de todas las zonas de paso y almacenaje de la mercancía recepcionada y mantener un registro que lo garantice.

2. Salida de mercancía de plataformas logísticas o centros



Desinfección diaria de la caja y la cabina de los vehículos con identificación visible de la realización y registro que lo garantice.

El transportista debe utilizar mascarilla y lavarse las manos antes de entrar en las instalaciones para lo que puede utilizar gel hidroalcohólico.

El transportista deberá observar los procedimientos de seguridad establecidos en los centros logísticos como mantener dos metros de distancia de seguridad.

3. Transportistas



Control diario de temperatura al transportista.

El transportista debe utilizar mascarilla y lavarse las manos antes y después de cada entrega para lo que puede utilizar gel hidroalcohólico.

La ropa de trabajo debe lavarse diariamente en ciclos entre 60 y 90 grados.

Deberá mantener una distancia de seguridad de al menos dos metros durante la entrega de la mercancía.

El transportista deberá tener una indicación de horario para la entrega a fin de evitar las horas de mayor afluencia o la coincidencia con otros proveedores.

La entrega se realizará preferiblemente en la entrada de mercancías o en su defecto en la puerta del establecimiento, garantizando que la mercancía con temperatura controlada no rompe la cadena de frío.

4. Medios de transporte (camiones)



Desinfección diaria de la caja y la cabina de los vehículos con identificación visible de la realización y registro que lo garantice.

En caso de recogida de envases y mercancías deberán permanecer separados en el vehículo de la mercancía destinada a otros clientes para evitar contaminaciones cruzadas.

5. Entrega de la mercancía a hostelería



Tanto el transportista como el recepcionista deben usar mascarilla y lavarse las manos antes y después de cada operación.

No pueden compartirse objetos como bolígrafos o termómetros sin una desinfección previa eficiente.

Deberán tratar de mantener una distancia de seguridad mínima de dos metros.

Deberá establecerse una zona específica en el local para recepción y devolución de mercancías, donde se desembala y desinfecta mercancía.

La entrega se realizará preferiblemente en la entrada de mercancías o en su defecto en la puerta del establecimiento, garantizando que la mercancía con temperatura controlada no rompe la cadena de frío.

Deberán evitarse los horarios de mayor afluencia al local y la coincidencia de varios proveedores.

Es altamente recomendable utilizar medios alternativos al albarán físico.

Las zonas de recepción y paso de mercancías deberán desinfectarse diariamente.

La mercancía recepcionada deberá higienizarse en la medida de lo posible y en función del tipo de producto y envase.