

Comunicado por: Dpto. de Calidad
Comunicado a: Usuarios Comidas Preparadas Comedor
Fecha comunicación: 23/10/2025
Motivo de la comunicación: Comida para llevar

Desarrollo de la comunicación

Estimado usuario,

Mediante el presente documento queremos informarle de las medidas de precaución que deben tomar como usuarios de nuestras comidas preparadas:

- ✓ El transporte entre el lugar de entrega y el lugar de consumo, si se realiza, debe hacerse en el menor tiempo posible. Deben evitarse las demoras innecesarias en el consumo de estos platos preparados.
- ✓ Asegúrese de que los envases se encuentran cerrados herméticamente y durante el transporte, si es posible, utilice neveras (de corcho, por ejemplo) que permitan mantener la Tª de los alimentos.
- ✓ En el caso de presentar alguna alergia o intolerancia alimentaria, pregunte y tenga en cuenta las indicaciones acerca de la presencia de alérgenos dadas por el personal de comedor.
- ✓ En el caso de aquellos alimentos que se suministran en caliente, estos deben ser consumidos a T>65°C con la máxima celeridad. No se deben conservar estas comidas para su consumo en días posteriores, del mismo modo que no deben refrigerarse ni congelarse, pues tal y como indica la normativa sanitaria, son platos preparados de servicio en caliente y consumo inmediato.
- ✓ En el caso de los platos fríos, mantenga siempre la cadena de frío, manteniendo los platos preparados a una temperatura inferior a 8°C. Estos platos deben ser consumidos en el mismo día de entrega.
- ✓ Se recomienda el lavado de manos antes de proceder a la apertura del envase alimentario, además de disponer de utensilios y elementos limpios y correctamente desinfectados para su servicio.
- ✓ Los envases que Vds. utilicen para llevarse la comida deben estar limpios y desinfectados por su parte.
- ✓ Respete las indicaciones que a continuación les mostramos para el manejo de las comidas;
 - En el caso de las comidas calientes, regenere estas comidas si se ha producido pérdida de Tª, en ollas o cacerolas de acero inoxidable hasta alcanzar temperaturas de más de 65°C.
 - En el caso de los platos fríos, introdúzcalos de inmediato en su refrigerador si su consumo no va a ser inmediato.
 - Una vez consumidos los platos, los sobrantes que no se consuman deben desecharse.
 - Deseche los envases alimentarios al contenedor de reciclaje de plástico adecuado.

Hemos de recordarles consumo de cualquier alimento que ha perdido su temperatura óptima de conservación, supone hacerlo fuera de las condiciones sanitarias recomendadas, ya que un tiempo prolongado de exposición puede favorecer la carga bacteriana. Este riesgo cobra aún mayor importancia en épocas de mayor temperatura ambiental. Por ese motivo, desde el momento en que la compañía pone a disposición del personal la comida solicitada en este servicio, es responsabilidad del propio usuario recogerla en el horario definido y consumirla lo más rápidamente posible para seguir con el protocolo sanitario establecido.

En caso de que vayan a ser usuarios de nuestros platos preparados, les rogamos firmen el presente documento con el objeto de dejar constancia de que han sido informados y están conformes con lo expuesto anteriormente.

Atentamente,
Departamento de Calidad.

A cumplimentar por el destinatario/a:

Nombre:

Apellidos:

Cargo:

Firma:

Fecha:

Observaciones: