



ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ РУКОВОДСТВО ПО ДОСТАВКЕ ПРОДУКТОВ НА ДОМ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЧЕРЕЗ СРЕДСТВА ЭЛЕКТРОННОЙ ТОРГОВЛИ

ОТ: 29 марта 2020 г.

Доставка продуктов на дом, а также услуги доставки еды с помощью почты/автомата (электронной коммерции) - это возможность для покупателей иметь удобный доступ к продуктам питания, не посещая физически продуктовый магазин. Хотя эти варианты обеспечивают удобство для покупателя, крайне важно, чтобы перевозимые или доставляемые продукты питания были изготовлены таким образом, чтобы они не становились опасными или загрязненными во время перевозки. Продукты, с которыми неправильно обращаются, могут быть повреждены или могут вызвать пищевое расстройство (пищевое отравление) при употреблении. Основные перевозчики, такие как UPS, FedEx, USPS, и т.д., и/или перевозчики, предоставляющие услуги личной доставки сотрудниками розничных магазинов, подрядчиками, такими как UberEats, Instacart и т.д., обязаны придерживаться требований, изложенных в данном документе.

Предварительная отгрузка/хранение:

Продукты питания, которые заказываются и хранятся перед отправкой или доставкой, должны поддерживаться в надлежащем гигиеническом состоянии и соответствовать требованиям производителя. Товары, хранящиеся при комнатной температуре, могут храниться при температуре окружающей среды. Охлажденные и замороженные продукты должны храниться при температуре 41°F / 5 С или для поддержания продукта в замороженном состоянии. Хранение и обработка должны быть произведены таким образом, чтобы избежать загрязнения из источников окружающей среды, и в оптимальном случае они должны храниться на складе или в помещении, предназначенном для хранения заказов клиентов. При использовании подрядной службы доставки/компании убедитесь в том, что продукция хранится надлежащим образом, перед тем, как ее заберут.

Температурный контроль во время транспортировки:

Все продукты, требующие охлаждения, должны поддерживаться при температуре не выше 41°F / 5 С, а замороженные продукты должны обрабатываться таким образом, чтобы они оставались твердыми. Наиболее эффективным способом является использование изолированных транспортных контейнеров или холодильников, специально изготовленных для холодного хранения и имеющих соответствующий охлаждающий материал. Пакеты со льдом помогут обеспечить поддержание необходимой температуры на протяжении всего процесса доставки. При поставке горячих продуктов температура продуктов питания во время доставки должна поддерживаться на уровне 135°F / 57 С или выше с использованием изолированных контейнеров, предназначенных для поддержания температуры горячих продуктов.

Температурный Контроль для Доставки Товаров с Использованием Средств Электронной Коммерции:

При транспортировке по почте/интернету или через обычного перевозчика может потребоваться использование специально предназначенных для этого коробок, которые при транспортировке не могут быть легко повреждены и обеспечивают надлежащую температуру. Чтобы удостовериться, что используемые транспортные контейнеры будут поддерживать необходимую температуру на протяжении всего срока транспортировки, попросите поставщика таких контейнеров предоставить копии подтверждающих исследований. Кроме того, рассмотрите возможность использования цветного индикатора изменения времени/температуры или устройства отслеживания времени/температуры,



ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

которое позволит визуально определить или предупредить перевозчика о том, что температура контейнера превысила допустимую. Используйте следующие этикетки на внешней стороне контейнеров, содержащих скоропортящиеся или замороженные продукты: “Хранить охлажденным” или “Хранить замороженным”.

Соблюдение Санитарно-Гигиенических Норм при Транспортировке:

Контейнеры, используемые для доставки продуктов питания, должны быть специально предназначены для этого использования и должны быть чистыми и поддерживаться в санитарно-гигиеническом состоянии, чтобы не допустить порчи или загрязнения продуктов питания. Если транспортное средство используется для доставки продуктов питания, оно не должно использоваться для других целей. Непродовольственные товары, такие как химикаты, инструменты или запасные шины, должны храниться отдельно от продуктов питания в транспортных средствах, используемых для доставки. Маршруты доставки должны быть спланированы таким образом, чтобы оптимально использовать время поездки, чтобы избежать длительных сроков доставки, которые могут повлиять на температуру продуктов, в том числе содержащихся в холодильниках.

Предоставьте информацию в виде брошюры, электронного письма или этикетки, чтобы проинформировать клиента о правилах безопасного обращения с пищевыми продуктами: [очистка, раздельное хранение, приготовление, охлаждение.](#)

Раздельное хранение:

Сырые продукты, такие как мясо, яйца или рыба должны упаковываться и перевозиться таким образом, чтобы не допустить загрязнения других продуктов, особенно свежих продуктов, которые будут употребляться в пищу без дальнейшего приготовления. Раздельные пакеты, коробки и/или холодильники являются наиболее эффективным способом выполнения этого требования. Никогда не кладите сырую или “требующую приготовления” пищу поверх “готовой к употреблению”, независимо от упаковки.

Доставка:

Организируйте доставку, когда клиенты будут дома, чтобы принять товар. Не оставляйте продукты без присмотра на порогах, где они могут подвергаться температурным воздействиям или иным образом портиться вредителями, домашними животными или иными воздействиями. В идеале, для местных поставок, запланируйте время доставки, приемлемое как для продавца, так и для заказчика. Для отгруженных товаров определите предполагаемое время и дату доставки, чтобы клиент мог организовать получение товара.