

Ruoan kuljetustoiminnassa on huomioitava seuraavat asiat

- Älä tule töihin, mikäli sinulla on flunssan oireita
- Vältä käteisliikennettä sekä maksupäätteen käyttöä mikäli käytettävissä ei ole kortin etälukumahdollisuutta
- Pidä kuljetusvälineessä puhdistavia käsiliinoja, kertakäyttökäsineitä sekä käsidesiä.
 - Mikäli käytät kertakäyttökäsineitä, hävitä käsinneet oikeaoppisesti (<https://www.youtube.com/watch?v=TvlbEqTVSLY>) jokaisen asiakaskontaktin jälkeen ja muista lisäksi käsidesin käyttö
- Puhdista sekä desinfioi auton kosketuspinnat (kahva, ratti, käsijarru, vaihde jne.) säännöllisesti (pesuaineena suosi miedosti emäksistä pesuainetta)
- Huolehdi myös kuljetuslaatikoiden, kuljetuskaapin jne. puhdistamisesta säännöllisesti
- Muista huomioida erityisruokavaliotilausten turvallinen käsittely ja pakkaaminen

Hygienian lisäksi huomioithan lisäksi kuljetuslämpötilan

- Kuljeta kylmät kylmänä esim. salaattit, juomat jne. (enintään +12 °C)
- Kuumat kuumana (vähintään +57 °C)
- Otathan käyttöön eristävät lämpölaatikot tai lämpökaapin sekä kylmiä ruokia varten kylmälaukut ja kylmäkallet
- Käytä irtomittareita termolaukuissa lämpötilan seuranta varten