

Comunicado por: Dpto Calidad**Comunicado a:** Usuario del servicio**Fecha comunicación:** 10/09/2019**Motivo de la comunicación:** Comunicado Servicio Take Away**Desarrollo de la comunicación**

Estimado cliente,

Nos ponemos en contacto con usted en respuesta a la solicitud que hemos recibido para incorporar la opción del "Take away" al servicio que le ofrecemos actualmente. Mediante el presente documento queremos informarle de las particularidades de este tipo de servicio

Los procesos del servicio que prestamos actualmente (elaboración y servicio "in situ" de platos elaborados para su consumo inmediato) se encuentran controlados mediante el sistema de autocontrol que tenemos implantado en el centro tal y como recoge la legislación vigente. Los diferentes controles (tanto los llevados por el Departamento de Calidad, como por el personal de cocina) nos permiten minimizar los diferentes peligros asociados a la producción y así poderles ofrecer las garantías de seguridad alimentaria necesarias.

Uno de los Puntos Críticos de Control (PCC) identificados en nuestro sistema de autocontrol es la temperatura de conservación de los platos desde el momento de la finalización de su elaboración, hasta el momento de su servicio. Para poder asegurar estas temperaturas, en cocina disponemos de diferentes medios y sistemas de control que nos permiten conservar los alimentos a temperatura controlada.

El 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. Riesgo que cobra aún mayor importancia en épocas de mayor temperatura ambiental.

Por ese motivo, desde el momento que la compañía pone a disposición del usuario la comida solicitada en este servicio, es responsabilidad del propio usuario recogerla y consumirla lo más rápidamente posible para seguir con el protocolo sanitario establecido.

Así mismo, envasar la comida en recipientes propios de los usuarios incumple cualquier requisito impuesto para este tipo de servicio por los siguientes motivos:

- No se puede garantizar la aptitud para uso alimentario.
- No se puede garantizar que el procedimiento de limpieza de los mismos sea idóneo para eliminar posibles contaminaciones biológicas.
- Existe riesgo de contaminaciones cruzadas durante el proceso de transporte hasta el centro que ponga en riesgo la seguridad del alimento.

Por todo ello, en caso de querer seguir disponiendo de dicho servicio, rogamos firmen el presente documento con el objeto de dejar constancia de haber sido informados de las características del servicio asumiendo, por tanto, la responsabilidad de posibles consecuencias derivadas del mismo.

Para cualquier duda o aclaración sobre el contenido de este comunicado pueden dirigirse al Técnico de Calidad responsable del centro.

Atentamente,

Departamento de Calidad

A cumplimentar por el destinatario:

Nombre:**Apellidos:****Cargo:****Firma:****Fecha:****Observaciones:**