



## Góð ráð fyrir veitingastaði með heimsendingarþjónustu á COVID-19 tímum

- Viðskiptavinir eiga að geta fengið upplýsingar um ofnæmis- eða ópolsvalda og innihald veitinganna áður en pantað er.
- Ef veitingar þurfa að bíða í einhvern tíma áður en þær eru sendar til viðskiptavina er nauðsynlegt að til staðar sé búnaður til að halda veitingunum heitum, t.d. hitaborð eða hitalampar.
- Heitar veitingar eiga að vera heitar þangað til þær hafa verið afhentar viðskiptavini.
- Kaldar veitingar eiga að vera kaldar þangað til þær hafa verið afhentar viðskiptavini.
- Notið réttar innri umbúðir sem hæfa gerð og hitastigi veitinganna.
- Notið réttar ytri umbúðir eða búnað til að halda heitum veitingum heitum fram að afhendingu til viðskiptavina.
- Ekki senda veitingar með einkabílum.
- Þjóðið upp á snertilausar greiðslur.
- Fyrirtækið skal ávalt tryggja góða framleiðsluhætti og hafa virkt innra eftirlit.

*Nánari upplýsingar:*

Leiðbeiningar Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur um heimsendingarþjónustu með matvæli:

[https://reykjavik.is/sites/default/files/USK/Heilbrigdiseftirlit/Covid/leidbeiningar\\_fyrir\\_heimsendingarthjonustu\\_med\\_matvaeli.pdf](https://reykjavik.is/sites/default/files/USK/Heilbrigdiseftirlit/Covid/leidbeiningar_fyrir_heimsendingarthjonustu_med_matvaeli.pdf)

*Nánari upplýsingar á ensku/Further information in english:*

[https://reykjavik.is/sites/default/files/USK/Heilbrigdiseftirlit/Covid/guidance\\_document\\_food\\_delivery\\_service.pdf](https://reykjavik.is/sites/default/files/USK/Heilbrigdiseftirlit/Covid/guidance_document_food_delivery_service.pdf)