

Benvolguts usuaris:

Per mitjà del present volem comunicar-vos els criteris seguits per la nostra empresa en quant a la manipulació i distribució dels aliments elaborats en la nostra cuina i que ha continuació detallem:

Per motius sanitaris, descrits a continuació, en cap cas es podrà treure menjar dels centres, procedents del càtering **Celmiranda S.L.U.**

Tots els nostres menjars elaborats compleixen unes mesures d'higiene i seguretat alimentària establertes pel departament de sanitat, les quals garanteixen:

1. Conservació de l'aliment a temperatura de 75 °C al centre de l'aliment.
2. Eviten qualsevol classe de contaminació creuada, ja que estan elaborats el mateix dia.
3. L'aliment està exempt de qualsevol classe de contaminació, ja que hi ha un rigorós control de temperatures i conservació de l'aliment.

**La sortida de l'aliment del centre pot comportar un perill, ja que:**

1. Un cop el menjar es serveix, perd la temperatura, per tant permet el creixement bacterià.
2. El menjar pot contaminar-se en el moment que el nen manipuli l'aliment.
3. Les restes de menjar s'han de conservar a una temperatura de 4 °C, per tal d'evitar el creixement bacterià.
4. Si el menjar està contaminat i s'ha de refrigerar en les neveres de les instal·lacions, pot produir contaminació creuada amb els aliments que el centre té en refrigeració.

Per aquest motius i atenent al compliment estricte per part del nostre centre de les normes sanitàries, el menjar elaborat diàriament per la nostra empresa, és per consumir al centre escolar el mateix dia i en cap cas es podrà transportar als domicilis particulars.

Atentament,

CELMIRANDA SLU.

