



## KÉSZÉTELEK HÁZHOZ SZÁLLÍTÁS UTÁNI KEZELÉSE



A VÁSÁRLÓNAK AJÁNLOTT KÉSZPÉNZFIZETÉS MELLŐZÉSÉVEL, UTALÁSSAL FIZETNIE!

NE KÉRJÜK, HOGY A LÁBTÖRLŐRE VAGY A FÖLDRE TEGYÉK A RENDELÉST.

A KISZÁLLÍTÓ FELADATA ÉS FELELŐSSÉGE, HOGY AZ ELKÉSZÜLT ÉTELT JÓL ZÁRHATÓ, TISZTA, LEHETŐSÉG SZERINT DOBOZBA CSOMAGOLJA ÉS LEZÁRJA, OLY MÓDON, HOGY AZ UTÓLAGOSAN NE SZENNYEZŐDHESSEN.



HA A SZÁLLÍTÓ NEM TALÁLKOZIK A FOGYASZTÓVAL, AZ ÉLELMISZERT LEHETŐLEG PLUSZ ZACSKÓBAN, KILINCSRE AKASZTVA HAGYJA, A MEGBESZÉLT HELYSZÍNEEN.



HA A SZÁLLÍTÓ TALÁLKOZIK A FOGYASZTÓVAL, ÁTVÉTELKOR KESZTYŰ, MASZK VISELÉSE JAVASOLT.

GYŐZŐDJÜNK MEG RÓLA, HOGY JÓL ZÁRÓ FOGYASZTÓI TÁJÉKOZTATÁSSAL ELLÁTOTT CSOMAGOLÁSBAN ÉRKEZETT AZ ÉTEL.

KICSOMAGOLÁST KÖVETŐEN JAVASOLT A KEZÜNKET MEGMOSNI, FERTŐTLENÍTENI.



A MELEG ÉTELEKNEK ÁTVÉTELKOR MÉG FORRÓNAK KELL LENNI, EL KELL ÉRNI A 63 °C-OT.

FOGYASZTÁS ELŐTT A FŐTT ÉTELT JAVASOLT FELFORRÓSÍTANI, NEM ELÉG CSAK MEGMELEGÍTENI!

NEM AZONNALI FOGYASZTÁS ESETÉN, HŰTŐBEN TÁROLJUK A KÉSZÉTELT.



MINDEN ÉLELMISZER ESETÉBEN FONTOS, HOGY BETARTSUK AZ OLYAN ALAPVETŐ ÉLELMISZERBIZTONSÁGI SZABÁLYOKAT, MINT A SZENNYEZŐDÉSTŐL VALÓ VÉDELEM ÉS A MEGFELELŐ HŐKEZELÉS (FORRALÁS, ALAPOS SÜTÉS).

