

Annexe II – SÉCURITÉ DU TRANSPORT DES ALIMENTS

Conformément à la Clause 4.3. a) des présentes Conditions générales pour les Partenaires, les exigences en matière de sécurité du transport des aliments, qui doivent être sélectionnées, modifiées ou ajoutées par le PARTENAIRE, sont fournies ci-dessous à titre d'exemple, sans s'y limiter. Les conditions suivantes doivent être remplies pour que le MANDATAIRE ou son service de livraison (ci-après, individuellement ou collectivement, « Vous ») puisse livrer des aliments pour le compte des restaurants du PARTENAIRE, comme prévu dans les « Conditions générales d'utilisation et de passation de contrats pour les Partenaires » :

- Vous devez vous conformer à toutes les exigences de l'organisme de réglementation local, ainsi qu'aux exigences de la Société énoncées dans les « Conditions générales d'utilisation et de passation de contrats pour les Partenaires » concernant le transport d'aliments. Si les exigences de l'Entreprise sont différentes des exigences locales, vous devez vous conformer aux exigences les plus strictes.
- Vous ne devez jamais transporter des produits alimentaires dans un véhicule ayant transporté des animaux, des produits chimiques ou de l'essence sans d'abord nettoyer et désinfecter complètement ce véhicule. Vous devez consulter le manuel du propriétaire avant d'essayer de nettoyer l'intérieur du véhicule.
- Pendant le transport, vous devez protéger tous les aliments et boissons de la poussière, des corps étrangers, des produits chimiques ou de tout autre contaminant.
- Vous ne devez jamais entreposer des aliments en contact direct avec de la glace ou de l'eau. Vous pouvez utiliser des sacs de glace scellés uniquement si cela est nécessaire pour maintenir le produit à une température adéquate. Si les sacs de glace sont réutilisables, vous devez les laver, les rincer et les désinfecter après chaque utilisation. Les sandwiches chauds et les sandwiches froids doivent être conservés dans des récipients séparés afin de les conserver à la température adéquate.
- Tous les aliments et boissons doivent être transportés dans des équipements conçus pour maintenir les températures adéquates (comme des sacs/boîtes isolants ou isothermiques, des réfrigérateurs, etc.) Les conteneurs utilisés pour la livraison doivent :
 - Être approuvés par la NSF (ou son équivalent local).
 - Être durables, résistants à la corrosion et non absorbants.
 - Être suffisamment épais et lourds pour résister aux lavages, rinçages et désinfections répétés.
 - Avoir une surface lisse et facile à nettoyer.
 - Être exempts d'odeurs comme les odeurs fortes de plastique, de produits chimiques ou de fumée.
 - Être résistants et exempts de morsures, d'éclats, d'égratignures, de tâches et de fissures, ne pas avoir absorbé l'humidité et ne pas se décomposer.
- Être gardés propres en tout temps.

