

Guía de preparación y entrega de alimentos

La manipulación adecuada de los alimentos desde que son preparados hasta que sean recogidos y entregados, son esenciales para garantizar que son seguros para consumir. Las instalaciones de alimentos y los conductores de entrega de alimentos desempeñan un papel clave en la protección de los alimentos desde que son preparados hasta que son entregados.

HIGIENE PERSONAL



- Entre cada entrega, lávese las manos con agua y jabón por 20 segundos antes de recoger y dejar los alimentos al consumidor.
- Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante de manos que contenga por lo menos 60% de alcohol
- Si no ha podido lavarse las manos, evite tocar sus ojos, nariz y la boca.

MANIPULACIÓN Y MANTENIMIENTO ADECUADO DE ALIMENTOS



- Los alimentos deben envasarse en recipientes que tengan prueba de manipulaciones y mantenerse de modo que no estén expuestos a contaminación durante la entrega.
- Los alimentos para entrega deben de transportarse o guardarse en recipientes hechos de materiales lisos, lavables e impermeables que sean capaces de soportar la limpieza frecuente.
- Mantenga los portadores insulados limpios y aislados en el vehículo para el almacenamiento de alimentos durante el transporte. Los portadores deben ser impermeables y los alimentos deben de ser mantenidos a temperaturas adecuadas.
- Cuando el tiempo de entrega excede los 30 minutos, los alimentos deben mantenerse fríos (por debajo de 41 °F) o temperaturas calientes (por encima de 135 °F).

RECOGER ALIMENTO Y ENTREGA



- Las instalaciones de alimentos deben tener todos los artículos empaquetados y envasados. Esto asegura que los conductores no necesiten tocar ningún elemento adicional durante la transportación.
- Los conductores deben mantener el interior de los vehículos de manera limpia y sanitaria, incluyendo el maletero y/o las áreas de almacenamiento traseras.
- Los conductores deben almacenar los alimentos dentro de un contenedor secundario que este limpio y desinfectado para su transporte.
- Los conductores nunca deben tocar la comida; todos los alimentos deben permanecer en su empaque original.

RECORDATORIOS PARA LOS CONSUMIDORES



- Retire los alimentos envasados de las bolsas de entrega y deseche las bolsas o cajas de entrega desechables.
- Lávese las manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes de entregar alimentos y antes de comer.
- Ponga a refrigerar todos los alimentos perecederos lo más antes posible y siempre dentro de las dos horas posteriores a la compra o de la entrega si no se ha consumido.
- Solo los alimentos de establecimientos autorizados con permiso de la jurisdicción local de salud, deben ser preparados/entregados.