

Nuevo coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para la entrega y retiro de alimentos

La manipulación adecuada de alimentos durante su preparación, almacenamiento, retiro y entrega es fundamental para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo. Los establecimientos alimentarios junto con los repartidores de alimentos desempeñan un papel clave para garantizar que los alimentos se mantengan seguros para los consumidores durante el proceso de entrega.

HIGIENE PERSONAL



- Lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos entre cada entrega y antes de retirar y entregar los alimentos a los consumidores.
- Si no dispone de agua y jabón, use un desinfectante para manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- Evite tocarse los ojos, nariz y boca con las manos sucias.
- No realice entregas si está enfermo. Se recomienda que los empleados enfermos se queden en casa y no regresen al trabajo hasta al menos 3 días (72 horas) después de su recuperación, es decir, cuando la fiebre haya pasado sin el uso de medicamentos y los síntomas respiratorios (por ejemplo, tos, dificultad para respirar) hayan mejorado, **Y** hayan pasado al menos 7 días desde la primera vez que aparecieron los síntomas.
- Si usted se enferma, asegúrese de informar a todos sus contactos cercanos que necesitan estar en cuarentena durante 14 días después de su último contacto con usted. Los contactos cercanos incluyen a todos los miembros del hogar, contactos íntimos y todas las personas que estuvieron a menos de 6 pies de distancia de usted durante más de 10 minutos desde las 48 horas antes de que comenzaran sus síntomas hasta que finalice su período de aislamiento. Además, cualquier persona que haya tenido contacto con sus fluidos corporales y/o secreciones (como tos/estornudos, que compartió utensilios o saliva, o le brindó atención sin usar un equipo de protección) debe estar en cuarentena.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS



- Los alimentos deben empacarse en envases a prueba de manipulaciones y conservarse de manera que no estén expuestos a contaminación potencial durante la entrega.
- Los alimentos a ser entregados deben transportarse o mantenerse en recipientes hechos de materiales lisos, lavables e impermeables, capaces de resistir lavados frecuentes.
- Mantenga contenedores limpios y aislados en el vehículo para el almacenamiento de alimentos durante el transporte. Los contenedores deben ser herméticos y mantener los alimentos a temperaturas adecuadas.
- Cuando el tiempo de entrega supere los 30 minutos, los alimentos deben mantenerse a temperaturas frías (menos de 41°) o calientes (más de 135°).

RETIRO Y ENTREGA

Nuevo coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para la entrega y retiro de alimentos



- Los restaurantes deben tener todos los artículos para llevar empaquetados y en bolsas, incluidos utensilios, servilletas y condimentos. Esto garantiza que los conductores no tengan que tocar ningún otro elemento durante el proceso de retiro.
- Aconseje a los conductores que mantengan el distanciamiento social de seis pies de distancia de los consumidores mientras esperan los pedidos.
- Entregue mascarillas protectoras faciales a todo el personal y asegúrese de que las usen en todo momento mientras interactúan entre sí o con los clientes.
- Los conductores deberán mantener el interior de los vehículos limpio e higiénico, incluidas las zonas de almacenamiento en el maletero o en la parte trasera.
- Los conductores deben almacenar los alimentos dentro de un contenedor secundario limpio y desinfectado para su transporte.

ENTREGA DE ALIMENTOS



- Los conductores nunca deben tocar los alimentos, todos los alimentos deberán permanecer en su empaque original.
- Evite el contacto cercano con los consumidores.
- Se recomienda a los repartidores que coordinen con el consumidor para dejar la comida en la puerta de entrada de manera que el consumidor pueda recoger los alimentos una vez que el repartidor se haya ido.

ORIENTACIONES ADICIONALES PARA LOS REPARTIDORES



- Los repartidores deben utilizar un desinfectante aprobado por la EPA, según las instrucciones de la etiqueta, para limpiar y desinfectar los puntos de contacto comunes.
- Las áreas que deben limpiarse regularmente en el vehículo son el volante, los botones de la radio, la palanca de marchas y las manijas de las puertas, entre otros.
- Los conductores que retiren alimentos pueden usar el baño del restaurante para realizar los procedimientos adecuados de lavado de manos antes de recoger los alimentos para su entrega.

RECORDATORIOS PARA LOS CONSUMIDORES



- Retire los alimentos envasados de las bolsas de entrega y deseche las bolsas o cajas de entrega.
- Lávese las manos con agua tibia y jabón durante 20 segundos antes de manipular los alimentos y antes de comer.

Nuevo coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Guía para la entrega y retiro de alimentos

- Refrigere todos los alimentos perecederos lo antes posible y siempre dentro de las dos horas posteriores a la compra o entrega si no los ha consumido.
- Sólo se podrán entregar o recibir alimentos de establecimientos alimentarios autorizados por una autoridad sanitaria local.

i

Para más información, comuníquese con Servicios de Consulta al (888) 700 — 9995. Para más información sobre el COVID-19 visite: <http://publichealth.lacounty.gov> o llame a la línea 2-1-1 de Información del condado de Los Ángeles, disponible las 24 horas del día.