SACRAMENTO COUNTY
Environmental Management Department
Protecting Public Health and the Environment

10590 Armstrong Ave., Mather CA 95655
(916) 875-8484 ● **EMD.saccounty.net**

COVID-19 GUIA
SEGURIDAD DE ALIMENTOS PARA REPARTIDORES DE COMIDA

La entrega de alimentos sigue considerándose un servicio esencial durante la pandemia de COVID-19. Además de los requisitos generales de seguridad alimentaria, los alimentos y los empaques también deben manipularse cuidadosamente para minimizar el riesgo de propagación del virus COVID-19. Por favor, comparta esta guía con sus repartidores de entrega y cualquier otro proveedor de entrega de alimentos que recoja alimentos de su negocio.

Guia para los repartidores de comida

Los repartidores de comida deben lavarse las manos durante al menos 20 segundos después de participar en cualquier actividad que sea un riesgo de contaminación, como manejar dinero o usar el baño.

Cubiertas faciales son requeridas cuando esté en espacios públicos o comunes. Para requisitos y exenciones visite cdph.ca.gov.

Los repartidores de comida deben utilizar un desinfectante de manos a base de alcohol que contenga al menos 60% de alcohol, antes de recoger alimentos y después de dejar los alimentos a un cliente.

Los repartidores de comida deben almacenar alimentos dentro de un recipiente secundario limpio y desinfectado para su transporte.

Los repartidores de comida deben utilizar, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, un desinfectante aprobado por la EPA para limpiar y desinfectar puntos de contacto comunes, incluyendo el volante, los botones de radio, el cambio de marchas y las manijas de las puertas, en su vehículo con frecuencia.

Guia para el restaurante

Los restaurantes deben tener todos los artículos para llevar empaquetados y embolsados, incluyendo utensilios, servilletas y condimentos. Esto garantiza que los repartidores de comida no necesiten tocar ningún elemento adicional al recoger comida.

Es preferible que los restaurantes permitan a los repartidores de comida acceso al baño para los clientes.

Los restaurantes deben aconsejar a los repartidores de comida de los procedimientos para mantener el distanciamiento social.

Se recomienda que restaurantes implementen un sistema de numeración o un sistema de mensajes de texto (como las notificaciones de disponibilidad de la mesa del restaurante) que requieran que el público, y los repartidores, esperen en sus vehículos, en lugar de en una fila.

Si el pedido de alimentos no está listo a su llegada, aconseje a los repartidores de comida que esperen en su coche, no adentro del negocio.

Si tiene preguntas o desea obtener más información, comuníquese con el EMD del Condado de Sacramento al (916) 875-8484 o envie un correo electrónico a: FoodProgram@SacCounty.net.

Revised: 7/16/20
PHO: 7/14/20

SACRAMENTO COUNTY
Environmental Management Department
Protecting Public Health and the Environment

11080 White Rock Road, Suite 200
Rancho Cordova, CA 95670
(916) 875-8484 ● **EMD.saccounty.net**

AB 3336 Guía para Establecimientos de Comida y Plataformas de Entrega de Alimentos de Terceros

Antecedentes

Esta guía fue desarrollada para ayudar a los establecimientos de comida y a los conductores de plataformas de entrega de alimentos de terceros con la implementación de AB 3336 que entrará en vigencia a partir del 1 de Enero de 2021. El propósito de la guía es proporcionar un resumen de los requisitos contenidos en el Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) para la regulación de una plataforma de entrega de alimentos de terceros y la guía no es inclusiva de todos los requisitos locales y estatales. Puede ver una copia completa de AB 3336 aquí: https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=201920200AB3336

¿Qué es una Plataforma de Entrega de Alimentos de Terceros?

El CRFC define una plataforma de entrega de alimentos de terceros (TPFDP) como una empresa dedicada al servicio de pedido y entrega de alimentos en línea desde un establecimiento de alimentos a un consumidor. *Esto **no** incluye tiendas de comestibles u otras instalaciones que venden principalmente los siguientes productos: productos frescos, carne, aves, pescado, productos deli, productos lácteos, bebidas perecederas, alimentos horneados y alimentos preparados. Además, los requisitos no se aplican al transporte de alimentos empaquetados no potencialmente peligrosos, o alimentos transportados como parte de un programa de alimentación caritativa o alimentos donados a un banco de alimentos.*

Requisitos

Esta ley tiene dos partes y se aplica a los establecimientos de comida y a los conductores / vehículos de entrega de alimentos.

Establecimientos de Comida: Todas las bolsas o contenedores en los que se transportan alimentos listos para consumir desde un establecimiento de alimentos hasta un cliente deben ser cerrados por el establecimiento con un método de evidencia de manipulación (pegatinas o cinta adhesiva) antes de que el repartidor de alimentos tome posesión de la comida.

Vehículos de Transporte de Comida: Los alimentos listos para consumir entregados a través de un TPFDP deben transportarse de manera que estén protegidos de la contaminación. El vehículo de reparto TPFDP debe cumplir con los siguientes requisitos:

- El interior del área de almacenamiento de alimentos (área inferior, lados, área superior) deben estar construidos con un material liso, lavable e impermeable capaz de soportar una limpieza frecuente.
- El área de almacenamiento de alimentos debe ser construido de manera que ningún desperdicio líquido drene en ninguna calle, acera o local.
- La comida se mantendrá a las temperaturas adecuadas durante el transporte.

Preguntas

Especialistas Ambientales están disponibles para responder a preguntas o brindar más información de 8 am a 10 am de Lunes a Viernes al (916) 875-8440.