

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 envíe un correo electrónico a: FoodProgram@SacCounty.net.