

¿Está considerando cambiarse a servicios de entrega a domicilio?

Consideraciones clave de higiene e inocuidad para apoyar la toma de decisiones en su negocio

Para ayudar a las empresas dedicadas a los alimentos a migrar al modelo de entregas a domicilio de manera exitosa

NSF®

1 MIEMBROS DEL EQUIPO

> Mantenga al tanto a sus equipos de trabajo sobre los síntomas del COVID-19, cómo se propaga, lo que deben de hacer en caso de que presenten algún síntoma y cómo proteger a otros del virus.



> Revise constantemente los lineamientos de su gobierno local para estar actualizado, sobre todo en temas relacionados con el expendio de alimentos.

- > En la medida de lo posible, deberá existir al menos 2 metros de distancia entre cada miembro del equipo.
- > Asegúrese que todo el personal entienda por completo lo que necesitan hacer para protegerse y proteger a otros mientras trabajan.

2 CAPACITACIÓN

- > Asegure que todos los equipos conozcan las nuevas formas de trabajo y los controles que se han implementado, así como la razón de ser de éstos.
- > Capacite a su personal sobre las acciones que debe tomar en caso de sospechar que presentan síntomas de COVID-19.
- > Refuerce los conocimientos del equipo sobre prácticas de higiene personal, limpieza y desinfección, y otras prácticas de higiene e inocuidad de los alimentos.
- > Documente cualquier capacitación adicional que haya ofrecido a los equipos.



3 ALÉRGENOS

- > Al momento de tomar la orden, pregunte a los clientes si tienen alguna alergia que deba considerar.
- > Registre las alergias con cuidado y asegúrese de comunicar de manera efectiva a todos los equipos esta información crítica.
- > Identifique de manera clara los alimentos del cliente con la alergia declarada – utilizar texto con letras grandes y gruesas o etiquetas para diferenciar.
- > Recuerde que si no puede preparar alimentos libres de alérgenos de manera segura en sus instalaciones es mejor **no ofrecerlo**.



4 TEMPERATURAS

- > Cocine todos los alimentos a temperaturas adecuadas (ejemplo, temperatura interna 75°C por 30 segundos o su equivalente).
- > Enfríe alimentos, lo más rápido posible, a 5°C si está preparando alimentos que serán recalentados más adelante.
- > Recaliente los alimentos de tal manera que queden con una alta temperatura en el centro (ejemplo 75°C por 30 segundos, o su equivalente) y sírvalo lo más pronto posible.
- > Si los alimentos se deben almacenar en caliente es necesario asegurarse que se mantengan arriba de los 63°C y que se estarán monitoreando de manera regular.



5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- > Establezca un programa de limpieza en dos fases (limpiar y desinfectar) tantas veces le sea posible para reducir la contaminación de las superficies.
- > Limpie de manera constante las superficies con las que se tiene alto contacto manual en todas sus instalaciones (perillas de puerta, agarraderas, botoneras, pantallas táctiles, etc.).
- > Verifique la efectividad de limpieza viral de los químicos que utiliza (si no está seguro, contacte a su proveedor de estos limpiadores).
- > Implemente prácticas de limpieza adecuadas a cada tipo de equipo o superficie con las que regularmente tienen contacto los clientes (aparadores, bolsas, empaques, etc.).



6 LAVADO DE MANOS

- > La propagación de COVID-19 puede ser controlada con un efectivo y constante lavado de manos.
- > Fomente el lavado de manos riguroso y por al menos 20 segundos para todo el personal que manipula y hace entrega de los alimentos.
- > Mantenga instalaciones adecuadas para llevar a cabo el lavado de manos de manera correcta. Deben de estar disponibles todo el tiempo y deben incluir: jabón anti-bacterial, agua potable, y suministros para el secado de manos de manera higiénica (ejemplo, toallas de papel).
- > ¡Los gerentes deben poner el ejemplo de las buenas prácticas de lavado de manos y hacerlo en todo momento!



7 PEDIDOS PARA LLEVAR

- > Minimice el riesgo generado por interacciones físicas cercanas promoviendo el pago a través de pagos en línea.
- > Implemente procesos seguros e inocuos para hacer las entregas de los alimentos a los clientes que elijan pasar a recoger su pedido de manera personal, por ejemplo sólo dejar entrar un cliente a la vez para retirar su pedido.
- > Avise a los clientes que estén en fila esperando que deben de mantener una distancia de 2 metros entre cada persona. Es útil demarcar el piso para guiar a las personas, ya sea en la acera o en el pasillo de entrada.
- > Identifique las zonas de bajo riesgo en su negocio y establézcalas como la zona de recolección de órdenes.



8 ENTREGAS A DOMICILIO

- > Elija contenedores o bolsas térmicas que puedan ser limpiadas fácilmente entre cada uso.
- > Limite las entregas a zonas cercanas dentro de un radio de 30 minutos.
- > Asegure que todos los conductores cumplan con los requisitos locales para hacer entregas de su negocio.
- > Capacite a los conductores en las medidas para minimizar la propagación del virus. Provéales insumos para higiene.
- > Comunique a las personas que estarán realizando las entregas que el pedido se deberá dejar al pie de la puerta y se debe esperar a dos metros del cliente a que tome y revise el recibo.



Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia por favor comuníquese con nosotros.

¡NSF está aquí para ayudarlo!

E: inocuidad@nsf.org

We are **here**. We are **helping**. We are **innovating**.