

PROCEDIMIENTO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS POR DELIVERY

- El contenedor, mochila o similar donde se transportan los alimentos debe ser de materiales lisos y lavables. Debe ser desinfectado antes de comenzar a repartir los alimentos de la siguiente manera:
 1. Lavar las superficies internas y externas con agua y detergente. Enjuagar con agua.
 2. Desinfectar las superficies con un trapo humedecido con alguno de los siguientes desinfectantes:
 - a. 0.1% de hipoclorito
 - b. 70% de alcohol etílico (alcohol rectificado)
 3. Secar con toalla papel descartable antes de colocar los alimentos.
 4. Nunca apoyar en el suelo directo, sobre soporte al menos 10 cm del suelo
 5. Al regresar al local no apoyar sobre mostradores ni mesadas, mucho menos sobre mesas para consumidores.

- En todo momento deben usar alcohol en gel para las manos. Cuando cuenten con pileta deberán lavarse las manos con agua y jabón y secarse con papel descartable.

- El delivery debe utilizar tapabocas, evitando tocarse la cara.

- El alimento a ser entregado debe estar dentro de un envase hermético o en su defecto muy bien envuelto para que las manos del delivery no lo toque.

- Los alimentos cerrados y/o bien envueltos se colocan en el contenedor desinfectado.

- Las personas que reciben los alimentos prontos para consumir, deben quitar el primer envoltorio, descartarlo y lavarse las manos antes de consumir el alimento.

- Los alimentos que vienen en envases de plástico, vidrio, enlatados y los envases de tetrabrik herméticos deben ser lavados con agua y detergente bajo la canilla.

- Los vegetales deben ser primero lavados y luego desinfectados sumergiéndolos en agua con hipoclorito comercial (1 cdta por litro) por al menos 15 minutos