

ENTREGA DE COMIDA Y PEDIDOS A DOMICILIO durante una Emergencia de Salud Pública



ANTECEDENTES

El lunes 16 de marzo del 2020, el gobernador de Luisiana John Bel Edwards ordenó a los restaurantes solamente la entrega de comida, pedidos a domicilio o auto servicio con el propósito de limitar la propagación del nuevo coronavirus que causa COVID-19. Desde esta decisión, los restaurantes únicamente están aceptando pedidos para llevar, recoger, y servicios o empresas de entrega a domicilio, tales como Waitr y Uber Eats. Aunque el nuevo coronavirus no es un virus transmitido por alimentos (o sea que no necesariamente puede ser transferido de la comida a las personas), las rutas comprobadas de transmisión son el contacto directo o indirecto de persona a persona. Por lo tanto, hay necesidad de establecer medidas estrictas para minimizar el riesgo de transmisión durante la entrega de alimentos.

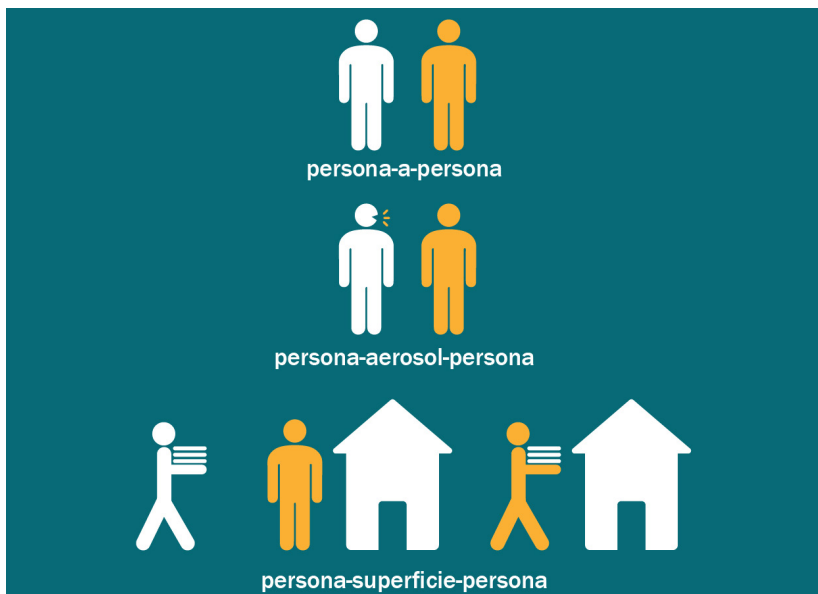
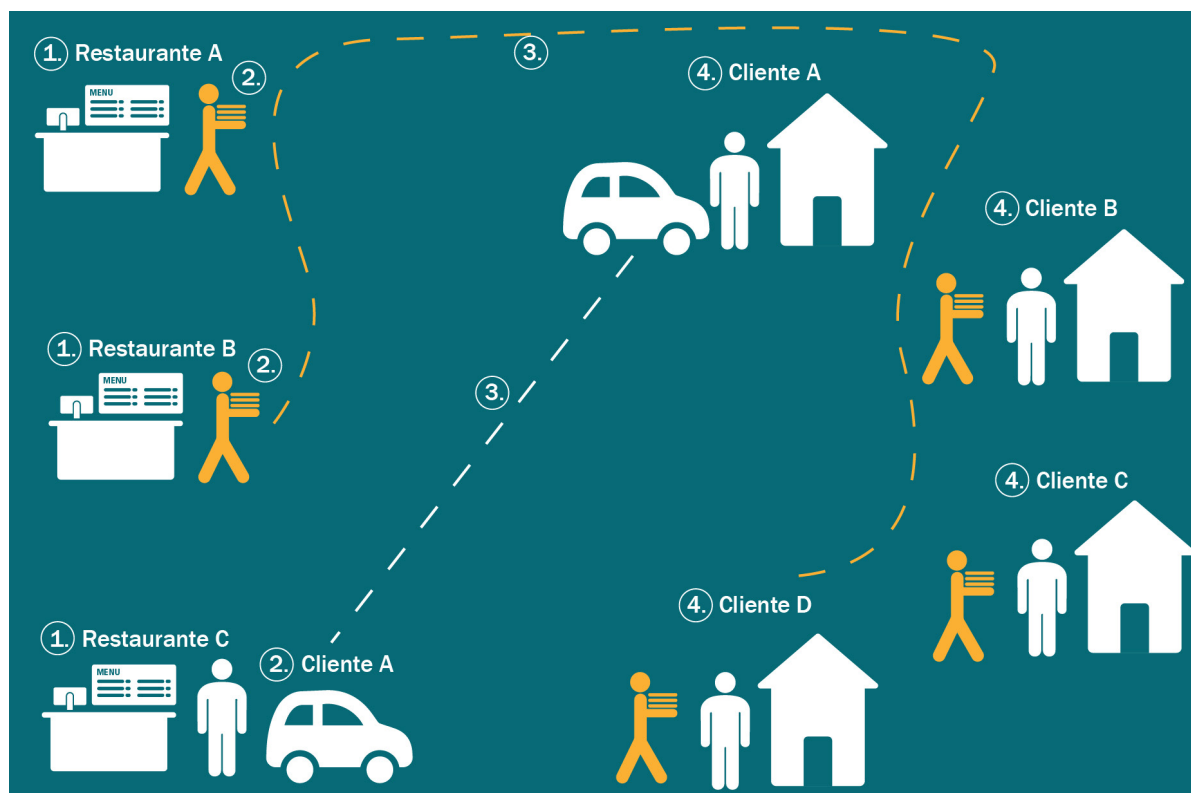


Figura 1. Rutas de transmisión de COVID-19.



Las rutas normales de transporte de alimentos durante una entrega de comida se resumen en la siguiente imagen.

1. Preparación de la comida
2. Recoger la comida
3. Transportar la comida
4. Entrega de la comida

Figura 2. La ruta típica de distribución durante la entrega de comida y pedidos a domicilio.

AL PREPARAR LA COMIDA

Es importante asegurarse que las personas que están manipulando los alimentos estén saludables. El empleado necesita informar de su temperatura corporal al inicio de cada turno. Si algún empleado tiene síntomas del COVID-19, como fiebre, tos o problemas para respirar, debe ser excluido inmediatamente del establecimiento. Procesos Operativos de Sanitización Estándar (SSOPs por sus siglas en inglés) deben seguirse estrictamente.

Al momento de empacar la comida para entregas o pedidos a domicilio, se debe minimizar el contacto directo de manos (es preferible usar guantes) con los contenedores de comida y las bolsas de entrega. Se debe cubrir la boca y la nariz cuando se estornude. Estornude cubriéndose con el codo o usando un pañuelo de papel. Cámbiese los guantes después de estornudar. Lávese las manos adecuadamente antes de colocarse guantes nuevos.

AL RECOGER LA COMIDA

Todas las bolsas deben identificarse claramente para reducir el contacto de empleado a cliente o empleados a personas de entrega. Si necesita comunicarse con alguien, recuerde mantener una distancia de 6 pies recomendada por el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés).

AL TRANSPORTAR LA COMIDA

Si los clientes recogen y transportan la comida por su cuenta en sus vehículos, ellos necesitan asegurarse de que el interior del vehículo esté limpio y desinfectado. Ellos también deben desinfectarse las manos después de colocar la comida en el vehículo.

Los clientes deben desinfectar las bolsas y lavarse las manos meticulosamente cuando lleguen a casa.

Si la comida es entregada por un empleado del restaurante o por alguna compañía de entrega a domicilio, los trabajadores deben vigilar las condiciones de su salud y en caso de presentar síntomas del COVID-19 deben dejar de trabajar. Asegúrese de limpiar y desinfectar las bolsas de entrega de comida entre cada entrega. Las personas que entregan la comida deben lavarse o desinfectarse las manos después de recoger el pedido en cada restaurante y después de cada entrega.

AL ENTREGAR LA COMIDA

Coloque la bolsa de la comida en la entrada de la casa o apartamento o amárrela a la manija de la puerta para minimizar el contacto entre personas. Si hay necesidad de comunicarse con la otra persona, recuerde mantener una distancia de 6 pies. Los clientes necesitan rociar sus bolsas con un desinfectante después de recogerla de la entrada y lavarse las manos apropiadamente antes de sacar la comida de la bolsa. Los trabajadores que entregan la comida necesitan lavarse las manos y/o desinfectarse las manos después de cada entrega.

Referencias

[The Advocate. 2019. Louisiana steps up restrictions on bars, gyms; state warns people will die as coronavirus spreads.](#)

[Centers for Disease Control and Prevention \(CDC\). 2019. Coronavirus.](#)



Autoras:

Evelyn Watts, Ph.D., Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences; Wenqing Xu, Ph.D., Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences
Translator: Katheryn Parraga, Graduate Student, School of Nutrition and Food Sciences

Visit our website: www.LSUAgCenter.com

William B. Richardson, LSU Vice President for Agriculture, Louisiana State University Agricultural Center, Louisiana Agricultural Experiment Station
Louisiana Cooperative Extension Service, LSU College of Agriculture
PUB3723SPAN (Online Only) 03/20

The LSU AgCenter and LSU provide equal opportunities in programs and employment.