

Medidas de higiene para el servicio a domicilio y la recogida de comidas en bares y restaurantes

Medidas para la contención de la transmisión de la COVID-19

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

22 de septiembre de 2020

Muchos restaurantes están cambiando su sistema de funcionamiento para atender los pedidos específicos que los consumidores les pueden encargar por vía telefónica, Internet u otros medios, ya sea para servir a domicilio o para recoger en el mismo establecimiento.

En el marco de las medidas de contención de la COVID-19, la recomendación para los establecimientos de restauración es seguir las normas de seguridad alimentaria y las normas de prevención que vayan facilitando las autoridades competentes para contener la propagación del virus.

Asimismo, hay que tener en cuenta las siguientes medidas y recomendaciones:

De higiene personal

- Todo el personal se tiene que **lavar las manos a menudo** con agua caliente y jabón durante un mínimo de 20 segundos. Como sistema adicional de desinfección al lavado de manos, se pueden utilizar desinfectantes a base de alcohol.
- Es necesario hacer un **lavado de manos minucioso** cada vez que se haya tocado una superficie que pueda estar contaminada y utilizar sistemáticamente utensilios limpios y desinfectados para manipular los alimentos.
- **Si alguien del personal se encuentra mal**, con síntomas respiratorios o fiebre, no debe realizar su actividad, tiene que quedarse en casa. La principal vía de transmisión del virus es a través de las personas. Lo mismo se deberá hacer si se ha estado en contacto con alguna persona infectada por el coronavirus SARS-CoV-2.
- Todo el personal, **al estornudar y toser**, se tiene que proteger la boca y la nariz con un pañuelo de un solo uso, tirarlo a la basura y lavarse las manos enseguida.
- **Hay que utilizar mascarillas.** Sin embargo, hay que tener presente que pueden ser un foco de contaminación, dado que, con el uso, se van concentrando secreciones respiratorias y suciedad. Hace falta tener un cuidado especial en su manipulación y eliminación, no tocarlas con las manos mientras se manipulan alimentos, así como cambiarlas con la frecuencia necesaria.

- **En caso de usar guantes**, es necesario lavarse y desinfectarse las manos antes de ponérselos y mantener una limpieza y desinfección cuidadosa y frecuente de los guantes mientras se utilicen, así como cambiarlos con la frecuencia necesaria. Durante el reparto, se tienen que desinfectar con una solución a base de alcohol entre una entrega y otra, sobre todo si se ha tocado dinero, o bien cambiarlos.

Durante la preparación y la entrega de la comida

- Las comidas se deberán preparar con la **menor antelación posible** a la entrega.
- El establecimiento tiene que disponer de un **espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor** (barra, mesa, etc.). El personal de reparto no puede acceder en ningún caso a la zona de la cocina.
- Se tienen que mantener siempre **prácticas correctas de higiene** en la preparación y la entrega de las comidas y hay que evitar la contaminación cruzada entre los alimentos y cualquier fuente de contaminación como, por ejemplo, objetos personales, pomos de las puertas, datáfonos, móviles, teclados, medios de transporte. Se tienen que seguir las ***Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias para la prevención del coronavirus SARS-CoV-2***.
- **En el momento del envasado**, hay que utilizar envases limpios y de un solo uso. Se tienen que embolsar los pedidos de manera individual para cada cliente, así se manipularán menos en el momento de la entrega, y se tienen que disponer en una mesa próxima a la zona de acceso del repartidor. La bolsa utilizada para el reparto se deberá limpiar y desinfectar interior y exteriormente después de cada entrega.
- Se tienen que respetar las **temperaturas de conservación** hasta el momento de entregarlos: los alimentos de consumo en frío se tienen que conservar a una temperatura máxima de **4 °C**, si se tienen que consumir antes de 24 horas, y a un máximo de **8 °C** y **65 °C** para los que se sirven en caliente.

- **El transporte** se tiene que hacer lo más rápido posible, preferentemente en bolsas isotérmicas y siempre en un plazo inferior a dos horas.
- Hay que informar a los clientes de los ingredientes de la comida preparada, en especial con respecto a los **ingredientes alergénicos**. Quizás esta información se puede incluir en el albarán de entrega.

En el momento de la entrega

- Deberá mantener la **distancia de seguridad** con otras personas en el momento de la entrega (la posibilidad de pago en línea a través de la web puede facilitar esta recomendación).
- Tiene que llevar la **factura preparada** con el pedido desde el establecimiento para manipularla lo mínimo posible.
- **En el caso de recogida de comidas en el establecimiento**, hay que organizar la cola para garantizar la distancia de seguridad y se tiene que disponer, en el espacio de entrega de los pedidos, de dispensadores de gel hidroalcohólico para la desinfección de manos de clientes y camareros.

Documentación de referencia

- *Plan sectorial de desconfiamiento para el sector de la restauración en las condiciones de la etapa de reanudación*