

# RECOMENDACIONES

## Para el Servicio de Delivery en época del **COVID-19**



Agencia Nacional de  
**TRÁNSITO  
Y SEGURIDAD VIAL**



**TESÁI HA TEKÓ**  
PORÁVE  
Motenordcha  
Ministerio de  
**SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL**



**INAN**  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

**TETĀ REKUÁI**  
**GOBIERNO NACIONAL**

*Paraguái  
tetãguára  
mba'e*

# RECOMENDACIONES

## Para el Servicio de Delivery en época del COVID-19

Con el fin de reforzar las medidas de higiene durante el Servicio de Delivery y salvaguardar la salud del consumidor, así como de la persona que se encuentra manipulando o distribuyendo los alimentos frente a cualquier exposición del virus del COVID-19, a continuación se realizan las siguientes recomendaciones considerando el tipo de alimento que será transportado.

En primer lugar, debemos tener en cuenta que hasta el momento no hay evidencias de transmisión del COVID – 19, por la vía digestiva a través de los alimentos. Este se transmite por el aire o contacto cercano con una persona infectada, ya sea al toser, estornudar o al tocar objetos o superficies con las manos contaminadas con el virus, es decir al tomar contacto con mesadas, equipos, utensilios, envases, entre otros y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.

Es por ello imprescindible, aplicar las medidas de higiene y seguridad a la hora de entregar los paquetes de delivery de alimentos tanto por parte del personal que lo traslada, como de la persona que recepciona el alimento en la casa.

Los alimentos elaborados y envasados que serán entregados en la modalidad delivery deben cumplir los siguientes requisitos:



### Alimentos listos para consumo:

- **Los alimentos o comidas**, deben envasarse **en recipientes aptos para el uso en alimentos, desechables y cerrados que aseguren que la temperatura se mantenga en el tiempo y evite la contaminación del alimento.**



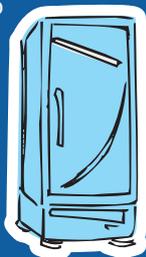
- **Se debe cubrir estos envases de alimentos con papel film u otro tipo de embalaje** secundario que resguarde de posibles contaminaciones durante el traslado y facilite la manipulación por parte del personal que traslada y la persona que recepciona el alimento.

## Alimentos preparados cuya cocción queda a cargo del receptor:

- **Asegurar** su llegada al cliente en óptimas condiciones y con el menor riesgo, deben estar a temperatura de refrigeración o congelación, según corresponda.
- **Los alimentos o comidas**, deben envasarse en **recipientes aptos para el uso en alimentos, desechables y cerrados que aseguren que la temperatura se mantenga en el tiempo y evite la contaminación del alimento.**



- **Se debe cubrir estos envases de alimentos con papel film u otro tipo de embalaje** secundario que resguarde de posibles contaminaciones durante el traslado y facilite la manipulación por parte del personal que traslada y la persona que recepciona el alimento.
- **Una vez recepcionado** el alimento deberá ser refrigerado o congelado según corresponda hasta su preparación para el consumo.



## Área de entrega del alimento terminado al personal que distribuye:

**El establecimiento debe contar** con un sector diferenciado al área de manipulación de los alimentos que disponga de acceso directo a la parte externa del local, puede ser una abertura o ventana donde el personal encargado de la distribución de los alimentos (delivery) pueda recibir los alimentos envasados listos para su distribución.

*El personal que distribuye los alimentos debe tener prohibido el acceso al área de manipulación.*

**El personal que distribuye los alimentos:** debe tener en cuenta las medidas generales de prevención en el marco del COVID -19:

- **Lavado de las manos** frecuente con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar, antes y después de cada salida de entrega.



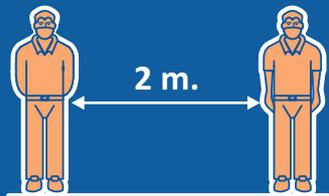
- **Si no hay agua y jabón** disponibles, usar un desinfectante para manos a base de alcohol al 70%. Siempre lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.



- **Es indispensable** que la persona que va realizar la entrega de los alimentos, no se encuentre con síntomas de gripe o resfriado ni tos. De encontrarse así, deberá permanecer en su hogar bajo reposo y reportar los síntomas al 154.



- **Adherirse** al distanciamiento social recomendado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (2 metros), o al menos de 1,50 metros, durante las entregas.



- **Evitar el contacto** estrecho y el saludo tradicional (evitar abrazo, beso, apretón de manos)
- **Limpiar y desinfectar** los objetos y las superficies que toca con frecuencia.



- **Evitar compartir** mate, tereré, tazas, vasos y otros artículos de uso personal.
- **Evitar tocarse** los ojos, la nariz y la boca con las manos no higienizadas.



#### Uso de mascarilla o tapaboca:

- **El trabajador** deberá usar mascarilla o tapaboca de manera obligatoria.
- **En todos los casos** la colocación y retirada de mascarilla o tapaboca debe empezar con un lavado correcto de manos con agua y jabón. (Seguir instrucciones para el lavado de manos y del uso correcto de mascarilla o tapaboca emitidas por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social).



- **Se pueden utilizar** mascarilla o tapaboca de tela de algodón, lavables.
- **Luego de ser retirada** la mascarilla o tapaboca, se deberá proceder de nuevo a un correcto lavado de manos con agua y jabón.



### Uso de guantes:

- **Debido al manejo** de dinero en efectivo, tarjetas de débito o crédito y POS, se recomienda el uso correcto de guantes, como parte del Equipo de Protección Individual.
- **Solo utilizará guantes** de vinilo para ese momento laboral y una vez finalizada cada entrega deberá realizar el cambio de guantes. (Un guante por entrega).
- **Es importante que el personal** que realiza la distribución de los alimentos, se coloque correctamente los guantes al salir para realizar la entrega, una vez finalizada la primera entrega, coloque el guante utilizado en una bolsa de plástico cerrado, en ningún caso podrán ser desechados en la vía pública o lugares que no sean los indicados para el desecho de basuras, colocar en sus manos sin guante alcohol en gel y una vez que este seca la mano deberá sacar de la caja otro guante para utilizar en la siguiente entrega, realizando este procedimiento por cada entrega que realice.
- **En caso** de que los guantes entren en contacto con líquidos corrosivos o se agujereen, deben ser retirados, desechados y cambiados.
- **Cuando el trabajador** se saque los guantes, al finalizar los repartos, deberá lavarse las manos con agua y jabón. (Seguir instrucciones del lavado correcto de manos).



- **Al llegar a su domicilio**, deberá proceder a la limpieza y desinfección de los calzados con una solución de alcohol al 70% o agregar lavandina de acuerdo al modo de uso.
- **Toda la ropa** utilizada en el día, luego de la jornada laboral deberá ser lavada con agua caliente y jabón.



**Limpieza y desinfección de las unidades de traslado y desinfección de superficies del móvil (Biciclo):** manubrios, frenos, aceleradores, ruedas y accesorios (en general) debe ser realizada diariamente conforme al siguiente proceso:

- **Colocarse** guantes y mascarilla.
- **Realizar** la limpieza del móvil con paños húmedos para evitar aspirar el polvo que pueda contener el virus. **Nunca sacudir** piezas o partes de la unidad.
- **Utilizar agua** con presión para el lavado externo y las superficies. El uso de agua y detergente será de rigor para este fin.
- **Para el lavado de las ruedas** se usará de conveniencia una solución preparada con hipoclorito de sodio al 0.5 – 0.6 %.



- **Los móviles** deben desinfectarse e higienizarse al inicio de la actividad laboral y al finalizar la actividad laboral. Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición.



- **Reforzar la limpieza** en superficies haciendo hincapié en la cerradura de puertas, botoneras de ascensor, auricular de teléfono, teclado, descarga automática del sanitario, equipo expendedor de números de registro. Las superficies que se tocan con frecuencia, las superficies del baño y el inodoro deberán ser limpiados con material desechable y desinfectado diariamente.



## Otras medidas de bioseguridad que debe tener en cuenta el personal que realiza la distribución o delivery son:

**1. Uso obligatorio y correcto del casco al conducir motocicletas (Abrochado, según talla y necesidad de cada persona).** Además, es obligatorio el uso del chaleco reflectante, de manera a brindar visibilidad y presencia del conductor en todo momento, en caso de ir un acompañante el mismo deberá usar también dicho chaleco.



**2. Luces encendidas en todo momento,** tanto delanteras como traseras, para ello se debe realizar los controles previos para el efecto.



**3. Realizar maniobras con la debida precaución,** teniendo en cuenta los señaleros lumínicos o señalización con la mano de manera a comunicar a los demás conductores la orientación del giro o traslado de la motocicleta.



**4. Ser prudente en todo momento al conducir.** Está prohibido circular entre dos vehículos y adelantarse de forma indebida.



**5. Evitar distracciones al momento de manejar como aparatos tecnológicos (celulares, etc.).** Se debe prestar mucha atención a las señales de tránsito para evitar multas y por sobre todo accidentes.



**6. Verificar antes y después de cada viaje la presión de neumáticos,** las ruedas desinfladas comprometen la estabilidad de la motocicleta en la conducción.



**7. Reducir la velocidad** o parar la marcha con el freno delantero en primer lugar, complementando dicha acción con una presión suave del freno trasero.

**8. Mirar siempre a ambos lados en los cruces, cediendo el paso de ser necesario.** Utilizar en todo momento los espejos laterales para adelantamientos, disminución de marcha, al ceder el paso y para los giros en las intercepciones. No adelantarse nunca por la derecha.



## Recomendaciones para la recepción del alimento en la casa

- **Para adquirir los alimentos** se debe elegir establecimientos y marcas confiables, que respeten las medidas de higiene y prevención para evitar el contagio.
- **Se sugiere realizar** preferentemente todos los pagos online con tarjeta de crédito o débito, para evitar el intercambio de dinero en efectivo o realizar las transacciones con el dispositivo portátil de cobro.



- **Si el alimento recibido** fue cocinado a altas temperaturas, hay menor riesgo que el virus sobreviva en la superficie del mismo.

- **Solicitar al personal del delivery** que deje el paquete o la caja que contiene el alimento sobre una mesita o bandeja, así ambos mantienen la distancia mínima de 2 metros y la comida no queda directamente en el suelo.

- **El cliente al recibirlo** debe quitar de la bolsa el producto entregado y desecharla. Posteriormente desinfectar la superficie del envase que contiene el alimento, rociándolos con la ayuda de un aspersor con solución de alcohol al 70% o con la solución de lavandina al 0,1 %.



- **Una vez desinfectados** los envases, debe proceder a lavarse correctamente las manos, con jabón líquido y durante 20 segundos como mínimo.



- **Retirar y desechar** los envases del alimento y pasarlo a un recipiente limpio.
- **Si la comida no llega caliente**, colocar en el horno o microondas hasta calentarlo completamente, antes de consumirla. En caso de que el alimento necesite ser refrigerado colocarlo al refrigerador inmediatamente hasta el momento de consumirla.



### Cuidados a tener en cuenta para las cajas contenedoras del delivery

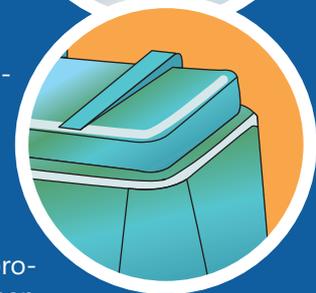
- **Para impedir** la contaminación de los alimentos, las cajas para el transporte de alimentos deberán limpiarse y desinfectarse luego de cada salida o reparto.
- **Las cajas** para el transporte de alimentos, deberán estar diseñadas y construidas de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección. Además deberán ser de uso exclusivo para los fines que fueron diseñados.



- **Así como todos los equipos** y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos, las cajas para el transporte de alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.



- **Deberá evitarse** el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de las mismas o sean fuentes de contaminación.



- **Se deberá evitar** el uso de materiales que puedan producir corrosión por el contacto.
- **Se debe tener** en cuenta los cuidados y requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura para prevenir la transmisión de la enfermedad ya que las cajas de delivery forman parte de la cadena de distribución del alimento.

**Toda empresa que utiliza  
el modo o forma de delivery  
puede contribuir  
o prevenir la transmisión  
del COVID – 19  
entre las personas,  
practicando los  
buenos hábitos de  
higiene personal.**

### **Bibliografía:**

- Decreto N° 17056/97 por la cual se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del Sur (MERCOSUR), referente a reglamentos técnicos; Reglamento Técnico MERCOSUR/GMC/RES N° 80/96 "Reglamento técnico del MERCOSUR sobre las condiciones higiénico-sanitarias y buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos". Asunción: Presidencia de la República. 1997.
- MTESS. Protocolos de prevención para actividad: entrega a domicilio. Asunción: Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social. 2020.



■ TETĀ REKUÁI  
■ GOBIERNO NACIONAL

*Paraguái  
tetäyguára  
mba'e*



Agencia Nacional de  
**TRÁNSITO  
Y SEGURIDAD VIAL**



TESÁI HA TEKO  
PORÁVE  
Motenondeha  
Ministerio de  
**SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL**



**INAN**

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición