



County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH FOOD AND HOUSING DIVISION



GUIA PARA RESTAURANTES Y LOS PROVEEDORES DE COMIDA. COMO PROTEGER LA SEGURIDAD DE LA COMIDA DURANTE TRANSPORTE / ENTREGAS A DOMICILIO

Esta guía describe las Mejores Prácticas de Manejo a seguir para transportistas de comida durante el transporte y entrega para proteger las comidas preparadas. La palabra "Transportista" significa cualquier vehículo utilizado para trasportar una orden de comida de un productor, distribuidor, establecimiento de comida u otra fuente aprobada a un consumidor o a un establecimiento de comida al menudeo. (Sección 113932 del Código Estatal para Comida al Menudeo)

PRACTICAS DE SEGURIDAD PARA PROTEGER LA COMIDA DURANTE TRANSPORTE Y ENTREGAS



FUENTE APROBADA DE COMIDA

- Verifique que la comida haya sido preparada en un establecimiento aprobado/registrado con el Departamento de Salud Ambiental o en una agencia caritativa registrada para ofrecer servicio de comida al público.

SEGURIDAD DE LA COMIDA:

- Asegúrese que la comida esté empacada apropiadamente antes de transportarla. Durante todo el tiempo de transporte y entrega, la comida debe mantenerse protegida y en condiciones sanitarias.

LIMPIEZA DEL VEHÍCULO:

- Mantenga el interior del vehículo en condición limpia y sanitaria, incluyendo la cajuela y/o áreas traseras de almacenamiento.
- Almacene la comida dentro de un recipiente secundario que sea aprobado para el transporte de comida. Mantenga en su vehículo contenedores limpios e insulados para almacenar la comida mientras se transporta.



IMPLEMENTE CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA:

- Mantenga las comidas calientes a 135°F o más calientes.
- Mantenga las comidas frías a 45°F o más frías.
- Se requiere que use métodos para el control de la temperatura, tal como un vehículo refrigerado o un compartimiento aislado caliente, para comidas preparadas que tengan un tiempo de transporte y entrega mayor de 30 minutos.
- Use un termómetro metálico de probeta, aprobado para medir la temperatura de comida, que sea preciso y se pueda leer fácilmente.



LOS TRANSPORTISTAS DE COMIDA DEBEN LAVARSE LAS MANOS:



- Lávese las manos frecuentemente usando este método aprobado:
 1. Mójese las manos con agua caliente y jabón.
 2. Frote sus manos vigorosamente con jabón y agua caliente por lo menos durante 20 segundos.
 3. Enjuáguese bien las manos con agua corriente limpia.
 4. Séquese bien las manos con toallas de papel o secador de manos.
- Los choferes que transportan y entregan comida deben lavarse las manos después de cualquier actividad que pueda presentar un riesgo de contaminación.



Para más información acerca de las Mejores Prácticas de Manejo para transporte y entrega de comida, por favor llame al Especialista de Información del Departamento de Salud Ambiental, División de Alimentos (DEH-FHD por sus siglas en Inglés) al (858) 505-6900 o por correo electrónico fhdutveh@sdcounty.ca.gov.