



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

GUÍA TÉCNICA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES CON MODALIDAD DE SERVICIO A DOMICILIO

R.M. N° 250-2020-MINSA



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"Año de la Universalización de la Salud"

BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- Decreto supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto supremo N° 008-2020-SA, Decreto Supremo que Declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a COVID-19".



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

AMBITO DE APLICACIÓN

- Todos los restaurantes y servicios afines a nivel nacional **que cuentan con la modalidad de servicio a domicilio o para llevar.**

FINALIDAD

- Contribuir con el abastecimiento de alimentos inocuos preparados culinariamente por los restaurantes y servicios afines.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

OBJETIVOS

- Establecer las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines en la elaboración de alimentos, que son entregados a domicilio o para llevar, con énfasis en situaciones que ponen en riesgo la salud pública.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DEFINICIONES:

- **Alimento elaborado:** todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas.
- **Cadena alimentaria en el restaurante o servicio afín:** fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.
- **Contaminante:** cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de estos.



Palabras claves: Contaminación Cruzada, Inocuidad de los alimentos, Limpieza, Desinfección.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

- **Modalidad de servicio a domicilio:** es aquella en la cual el restaurante o servicio afín reparte el alimento directamente al consumidor.
- **Servicios afines:** servicio que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

CORONAVIRUS

¿Qué es un coronavirus?

- Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos.
- En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS).
- El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

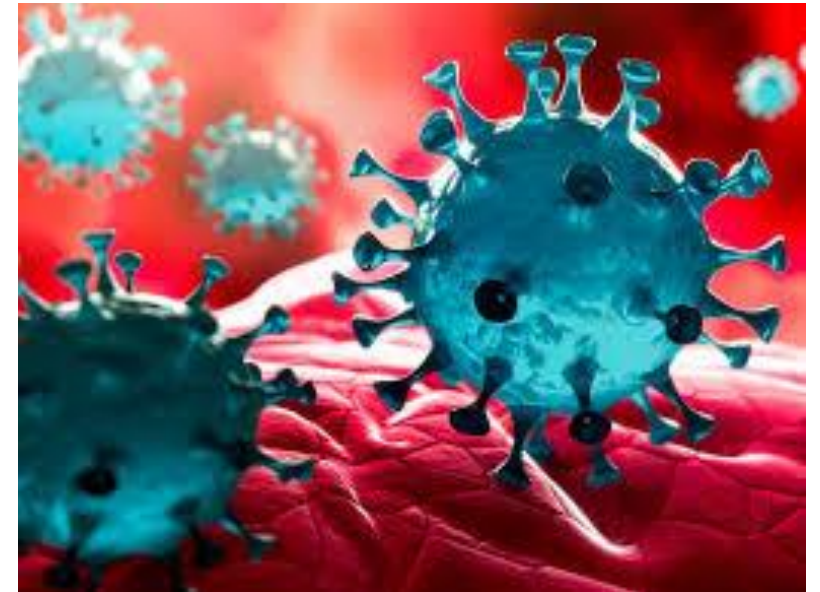
Fuente: Organización Mundial de la Salud

¿Cómo puedo comprar con seguridad en las tiendas de comestibles?

En las tiendas de comestibles, mantenga al menos un metro de distancia con los demás y no se toque los ojos, la nariz o la boca. Si es posible, desinfecte los mangos y barras de los carritos o cestas antes de comprar. Cuando regrese a casa, lávese las manos a fondo al llegar y también después de coger y almacenar los productos que ha comprado.

Actualmente no hay ningún caso confirmado de contagio de la COVID-19 a través de los alimentos o de sus envases.

Fuente: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

- Cumplir con las condiciones sanitarias de los alimentos, desde la adquisición de los insumos e ingredientes para la preparación de los alimentos, hasta que éstos llegan al consumidor final.
- Aplicación de la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA “**Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines**”, aprobada mediante R.M. N° 822-2018/MINSA.
- Garantizar el distanciamiento social de al menos un (01) metro entre el personal que labora en el establecimiento.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DISPOSICIÓN SANITARIA DEL ENVASE O EMPAQUE

- **EL ENVASE** es el objeto que contiene y está en contacto directo con el alimento preparado.
 - Es de primer uso y permite la protección del alimento de contaminantes externos.
 - Resistente a su manipulación.
-
- **EL EMPAQUE** es el objeto que protege y preserva el envase con el alimento preparado.
 - Es de primer uso.
 - Debe cerrarse para su traslado.





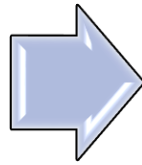
PERÚ

Ministerio de Salud

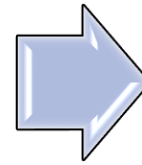
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

DISPOSICIÓN SANITARIA DEL CONTENEDOR O CAJA PARA EL REPARTO DE ALIMENTO

Debe ser exclusivo para tal fin



Debe estar limpio



Desinfectado antes de acondicionar el empaque que contiene el alimento.



Cerrar el contenedor o caja, asegurando el aislamiento del alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DISPOSICIÓN SANITARIA DEL EMPAQUE Y REPARTO



1) El encargado de envasar y empaquetar el alimento:

- Previo lavado y desinfección de manos.
- Entrega el empaque al repartidor en la zona de despacho.
- Aplica las BPM.



3) La administración del restaurante o servicio afín

- Asegura que el repartidor, realice correctamente el lavado y desinfección de manos.
- Controla la temperatura corporal y la salud del personal.
- Garantiza el distanciamiento social de mínimo 1 metro.



2) El repartidor:

- Verifica que el empaque esté correctamente cerrado, para acondicionarlo en el contenedor o caja para transporte.
- Se asegura que el contenedor o caja se encuentren desinfectados, antes de colocar el empaque.
- Manos limpias y desinfectadas, uñas cortas.



4) El consumidor final:

- En el caso de recoger el alimento en el establecimiento sólo puede hacerlo en la zona de despacho.
- Desinfecta sus manos. El administrador deberá brindar el desinfectante.

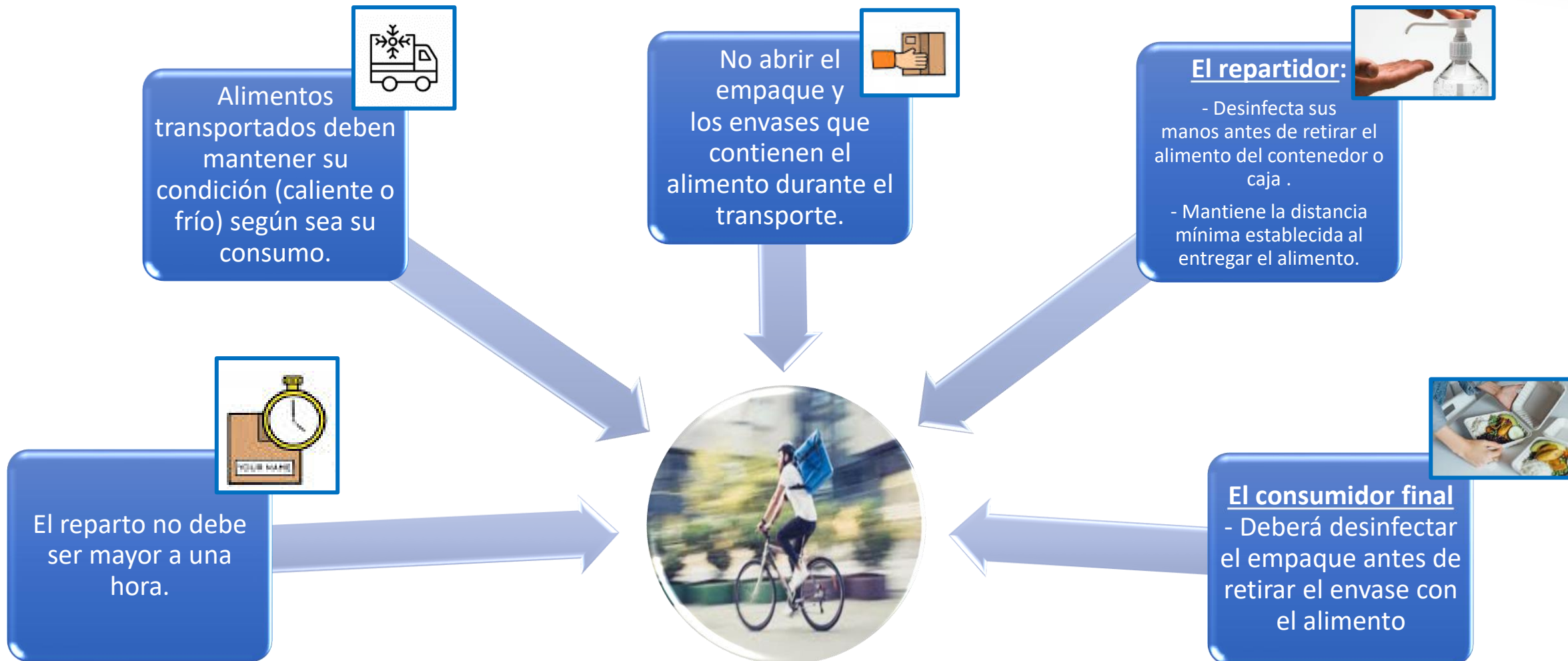


PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

DISPOSICIÓN SANITARIA DEL REPARTO DE ALIMENTOS PREPARADOS





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

Implementación del Servicio Delivery en otros países



<https://www.youtube.com/watch?v=CvQMg4KVpVU>



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DE LAS RESPONSABILIDADES DE LOS GOBIERNOS REGIONALES, LOCALES Y RESTAURANTES Y AFINES

DIGESA, DIRESA, DIRIS

Responsables de brindar asistencia a los Gobiernos Locales.

Los Gobiernos Locales, brindar capacitación a los responsable de los restaurantes y servicios afines.

Restaurantes y servicios afines, brindar capacitación al personal que realiza el envasado, empaquetado y reparto, de acuerdo a las disposiciones de la presente Guía Técnica.



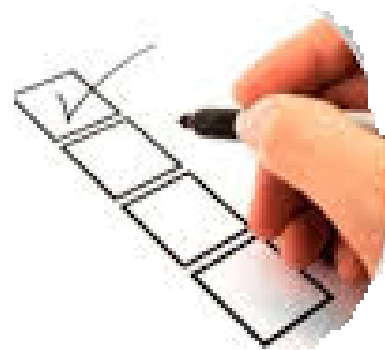
PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DE LA VIGILANCIA SANITARIA

- Asegurar la implementación de la presente Guía Técnica.
- A cargo de las Municipalidades (como autoridades competentes), en coordinación con las DIRESAS o GERESAS o quien haga sus veces, y las DIRIS.





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

DEL CONTROL SANITARIO QUE REALIZA EL RESTAURANTE O SERVICIO AFÍN

- Deben aplicar un control sanitario que permita el cumplimiento de la Guía Técnica, haciendo uso de la lista de chequeo que se encuentra en el Anexo de la presente Guía.
- Dicha lista es disponible a requerimiento de la autoridad sanitaria o municipal para verificación del control que realiza.

Lista de chequeo para el control sanitario del restaurante o servicio afín que brinda la modalidad de servicio a domicilio

Nombre del restaurante/servicio afín:

Dirección:

Nombre o identificación del repartidor:

1

2

3

CRITERIO	cumpl e	No cumple	OBSERVACIONES
DE LA ZONA DE DESPACHO			
El restaurante o servicio a fin cuenta con una zona exclusiva para empaque y despacho de los alimentos			
DEL PERSONAL: despachador/repartidor encargado de acondicionar los alimentos en los contenedores o de transportarlos			
ESTADO DE SALUD			
Temperatura igual o menor a 37°C			
No tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza			
HIGIENE Y PRESENTACION			
- Tiene manos con o sin guantes limpias y desinfectadas			
- Tienen uñas cortas y limpias			
- No tiene heridas infectadas o abiertas			
- Tiene protector naso bucal			
- Tiene cabello cubierto			
- Tienen la indumentaria limpia			
- No tienen joyas, alhajas, relojes			
CAPACITACIÓN			
El personal (manipuladores, repartidores) han recibido la capacitación por parte del restaurante para aplicación de la Guía Técnica Sanitaria			
DEL REPARTO DE LOS ALIMENTOS			
Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos.			
Los empaques se encuentran bien cerrados			
Los contenedores o cajas para reparto alimentos preparados se encuentran limpios y desinfectados antes de acondicionar los alimentos en ellos.			
El cierre de los contenedores asegura la protección de los alimentos de la contaminación externa.			
El reparto de alimentos es menor a 1 hora			
El contenedor o caja se encuentra acondicionado para mantener a los alimentos preparados en las condiciones de caliente o frío.			
El repartidor cuenta con un desinfectante para manos.			

Nombre del controlador

Fecha y hora:



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

LISTA DE CHEQUEO PARA EL CONTROL SANITARIO DEL RESTAURANTE O SERVICIO AFÍN QUE BRINDA LA MODALIDAD DE SERVICIO A DOMICILIO

1.- De la zona de despacho

Nombre del restaurante/servicio afín:

Dirección:

Nombre o identificación del repartidor:

1 →

CRITERIO	cumple	No cumple	OBSERVACIONES
DE LA ZONA DE DESPACHO			
El restaurante o servicio a fin cuenta con una zona exclusiva para empaque y despacho de los alimentos			



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

2.- Del personal

2	DEL PERSONAL: despachador/repartidor encargado de acondicionar los alimentos en los contenedores o de transportarlos			
ESTADO DE SALUD				
Temperatura igual o menor a 37°C				
No tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza				
HIGIENE Y PRESENTACION				
- Tiene manos con o sin guantes limpias y desinfectadas				
- Tienen uñas cortas y limpias				
- No tiene heridas infectadas o abiertas				
- Tiene protector naso bucal				
- Tiene cabello cubierto				
- Tienen la indumentaria limpia				
- No tienen joyas, alhajas, relojes				
CAPACITACIÓN				
El personal (manipuladores, repartidores) han recibido la capacitación por parte del restaurante para aplicación de la Guía Técnica Sanitaria				



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

3.- Del reparto de los alimentos

3 →	DEL REPARTO DE LOS ALIMENTOS			
	Los envases y empaques son de primer uso y protegen los mismos.			
	Los empaques se encuentran bien cerrados			
	Los contenedores o cajas para reparto alimentos preparados se encuentran limpios y desinfectados antes de acondicionar los alimentos en ellos.			
	El cierre de los contenedores asegura la protección de los alimentos de la contaminación externa.			
	El reparto de alimentos es menor a 1 hora			
	El contenedor o caja se encuentra acondicionado para mantener a los alimentos preparados en las condiciones de caliente o frío.			
	El repartidor cuenta con un desinfectante para manos.			

Nombre del controlador

Fecha y hora: