

# Estos son los 7 pasos del protocolo de bioseguridad para realizar delivery de comida [FOTOS]

El Mincetur publicó interactivas infografías donde explica cómo se reanuda el servicio de repartición de comida a domicilio.



Mincetur publicó paso a paso que deberán seguir restaurantes para hacer delivery. (Foto: AP Photo/Martin Mejia)

El [Ministerio de Comercio Exterior y Turismo \(Mincetur\)](#) presentó el paso a paso del protocolo de [bioseguridad](#) que se deberá seguir para la entrega a domicilio de comida por los restaurantes.

**MIRA:** [Aprueban protocolo sanitario para reinicio de actividades de restaurantes en modo delivery y recojo en local](#)

Se trata de una serie de infografías que detallan los siete procesos operativos a tener en cuenta para reanudar este servicio.

En total, son siete procesos que se incluyen las compras, la recepción, el almacenamiento, el acondicionamiento, la preparación de pedidos, el despacho y entrega, así como el reparto de los productos.

“El protocolo de bioseguridad debe cumplirse a cabalidad. Aplica a todo el personal, proveedores, clientes de restaurantes, y los servicios afines involucrados en el proceso productivo, además de la entrega a destino y recojo por parte de clientes”, indicó [titular del Mincetur, Edgar Vásquez](#).

Este procedimiento fue elaborado por el **Mincetur**, Ministerio de la Producción (Produce), Cenfutur, y cuenta con la aprobación del [Ministerio de Salud](#). A continuación, conozca el paso a paso.

# 1. Compras

El primer paso para realizar **delivery** de comida parte de la compra de productos que se utilizarán para elaborar los alimentos. En todo momento, el personal encargado de realizar esta tarea debe portar implementos de seguridad como guantes y mascarillas.

Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)

## Procesos operativos COMPRAS

### Equipos de protección personal (EPP)



Mascarilla

### Productos químicos

Soluciones detergentes y desinfectantes



Jabón líquido, detergente en polvo y/o líquido



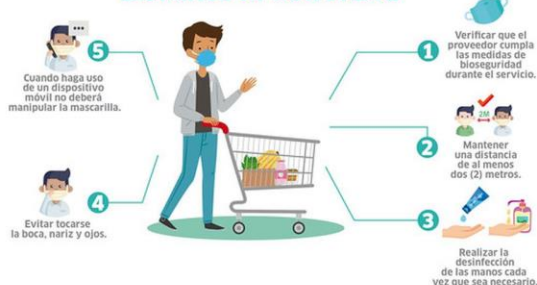
Desinfectantes para manos y superficies inertes

### Descripción de las medidas de bioseguridad

#### Antes de la actividad



#### Durante la actividad



#### Después de la actividad



### Riesgos



No contar, no usar y/o utilizar indebidamente los EPP.



No mantener una distancia de al menos dos (02) metros.



No lavarse ni desinfectarse las manos.

## 2. Recepción

La recepción de los productos también debe realizarse utilizando los implementos de **bioseguridad** necesarios para evitar contaminación cruzada. Se debe tomar en cuenta el correcto almacenamiento de los alimentos dentro de los establecimientos de comida.

Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)

### Procesos operativos RECEPCIÓN

#### Equipos de protección personal (EPP)



#### Productos químicos

Soluciones detergentes y desinfectantes



#### Descripción de las medidas de bioseguridad Antes de la actividad



#### Durante la actividad



#### Después de la actividad



#### Riesgos



### 3. El almacenamiento

Antes de almacenar los productos, se deberán desinfectar los compartimientos donde se guardará la comida. Los colaboradores encargados de manipular la comida deben evitar tocarse el rostro con las manos y desinfectarse las manos de forma constante.

**Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)**

## Procesos operativos ALMACENAMIENTO

**Equipos de protección personal (EPP)**

Guantes, Mascarilla, Cofia

**Productos químicos**  
Soluciones detergentes y desinfectantes

Jabón líquido, detergente en polvo y/o líquido, Desinfectantes para manos y superficies inertes

---

### Descripción de las medidas de bioseguridad

#### Antes de la actividad

- 1 Lavarse y desinfectarse las manos.
- 2 Verificar que el personal cuente con los EPP.
- 3 Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
- 4 Disponer de soluciones desinfectantes.
- 5 Habilitar un punto para desechos residuos peligrosos.

#### Durante la actividad

- 1 Utilizar adecuadamente los EPP.
- 2 Mantener el distanciamiento social de al menos un (1) metro durante la operación.
- 3 Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- 4 Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

#### Después de la actividad

- 1 Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
- 2 Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

---

### Riesgos

- No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.
- No lavarse ni desinfectarse las manos.
- No mantener el distanciamiento social.
- Manipular y disponer inadecuadamente los residuos peligrosos.

## 4. El acondicionamiento

Para los procesos de acondicionamiento se debe asegurar que las áreas de trabajo se encuentren limpias. El personal debe mantener la distancia de un metro entre cada uno y utilizar utensilios desinfectantes en superficies y productos.

Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)

### Procesos operativos ACONDICIONAMIENTO

#### Equipos de protección personal (EPP)



Cofia

Mascarilla

#### Productos químicos

Soluciones detergentes y desinfectantes



Jabón líquido, detergente en polvo y/o líquido

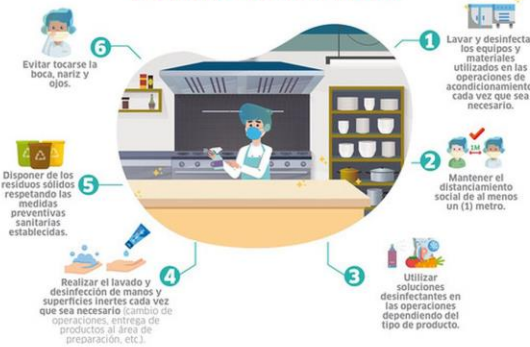
Desinfectantes para manos y superficies inertes

#### Descripción de las medidas de bioseguridad

##### Antes de la actividad



##### Durante la actividad



##### Después de la actividad



#### Riesgos



## 5. La preparación de pedidos

Para la realización de los pedidos se debe constatar que los productos se encuentren sellados antes de su primer uso. Es importante también revisar la higiene de los envases donde se colocará el plato que ha sido preparado dentro del restaurante.

Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)

### Procesos operativos PREPARACIÓN DE PEDIDOS

**Equipos de protección personal (EPP)**



Cofia  
Mascarilla

**Productos químicos**  
Soluciones desinfectantes y desinfectantes



Jabón líquido, detergente en polvo y/o líquido  
Desinfectantes para manos y superficies inertes

---

#### Descripción de las medidas de bioseguridad

##### Antes de la actividad



- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
- Disponer de soluciones desinfectantes.

##### Durante la actividad



- Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
- Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.
- Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases primarios que contienen los pedidos, sellarlos y/o alinearlos antes de la entrega al área de despacho.

##### Después de la actividad



- Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de pedidos.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

---

#### Riesgos



No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.



No lavarse ni desinfectarse las manos.



No mantener el distanciamiento social.



Manipular inadecuadamente los residuos peligrosos.



Entregar pedidos abiertos y con errores a despacho.





## 6. El despacho y entrega

El despacho se debe realizar de manera rápida, revisando que todos los productos se encuentren correctamente envasados y sellados. El personal encargado de realizar la repartición debe portar implementos de seguridad y asegurarse que tanto los contenedores como el vehículo se encuentren desinfectados.

**Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)**

### Procesos operativos DESPACHO Y ENTREGA

**Equipos de protección personal (EPP)**

Gafas Mascarilla

**Productos químicos**  
Soluciones detergentes y desinfectantes

Jabón líquido, detergente en polvo y/o líquido Desinfectantes para manos y superficies inertes

---

#### Descripción de las medidas de bioseguridad

##### Antes de la actividad

- Realizar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- Asegurar que el despachador y el repartidor se laven o desinfecten las manos.
- Verificar que el personal cuente con los EPP.
- Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
- Verificar la disponibilidad de las guardaciones, bolsas, jiles, materiales y envases secundarios, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
- Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes.

##### Durante la actividad

- Reclutar y verificar la higiene y hermeticidad externa del pedido, queda prohibido abrirlo.
- Verificar la higiene y hermeticidad externa de los envases que contienen los pedidos.
- Emballar el pedido en un envase secundario y colocar el precinto de seguridad, para garantizar que no sea manipulado inadecuadamente durante el reparto.
- Definir la zona de entrega del pedido al cliente y repartidor con la finalidad de respetar la distancia de al menos dos (2) metros.
- Establecer, en el caso de entrega en la empresa, que el despachador no realice ningún tipo de cobro. Asegurar que la interacción entre el personal de cobro y cliente se realice respetando las medidas de bioseguridad.
- Verificar que el repartidor y cliente cuenten con los EPP.
- Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
- Evitar tocar la boca, nariz y ojos.
- Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas preventivas sanitarias establecidas.
- Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.

##### Después de la actividad

- Desinfectar superficies, materiales y equipos que entraron en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
- Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

---

#### Riesgos

- No contar con usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.
- No lavarse ni desinfectarse las manos.
- Manipular inadecuadamente directos con residuos peligrosos.
- No mantener una distancia de al menos dos (2) metros.
- Entregar pedidos sin precinto de seguridad al repartidor o cliente.





## 7. El reparto de los productos

El repartidor no deberá desviarse de la ruta en un trayecto que no debe superar el tiempo de 1 hora de entrega. Al momento de brindar el alimento al cliente, deberá desinfectarlo manteniendo la distancia de un metro.

Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local)

### Procesos operativos REPARTO

**Equipos de protección personal (EPP)**

Mascarilla

**Productos químicos**  
Soluciones desinfectantes

Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).

Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amoníaco cuaternario, yodo, etc.).

#### Descripción de las medidas de bioseguridad

##### Antes de la actividad

- Lavar y desinfectar las manos antes de recoger el pedido.
- Verificar que el precinto de seguridad del pedido se encuentre intacto.
- Desinfectar el contenedor donde se coloca los pedidos.
- Verificar que el repartidor lleve la cantidad necesaria de los EPP y dispensador portátil con solución desinfectante para la entrega del pedido.
- Asegurar la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- Planificar la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de personas y vehículos.

##### Durante la actividad

- Entregar el pedido directamente al cliente en la puerta de ingreso al domicilio o condominio.
- Pago POS. Desinfectar la tarjeta, el POS y el lapicero utilizados durante el pago.
- Pago en efectivo: Recibir el efectivo considerando las medidas preventivas sanitarias.
- Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- Desinfectar las manos y el dispositivo móvil después de cada uso (no manipular la mascarilla).
- Verificar que el cliente utilice mascarilla para realizar la entrega.
- Desinfectar las manos antes de continuar con el reparto.

##### Después de la actividad

- Limpiar y desinfectar las superficies del vehículo y el contenedor al retornar a la empresa.
- Deshechar los EPP en los tachos destinados a residuos peligrosos.
- Lavar y desinfectar las manos antes de recoger un nuevo pedido.

#### Riesgos

- No contar, no usar o no utilizar inadecuadamente los EPP.
- No lavarse o desinfectarse las manos.
- Manipular inadecuadamente desechos con residuos peligrosos.
- No mantener el distanciamiento social.
- Entregar pedidos sin precinto de seguridad al cliente.