

APRUEBAN LA GUÍA TÉCNICA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS CON MODALIDAD A DOMICILIO

Mediante el **Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA**, publicado el 3 de mayo de 2020, se aprueba la “**Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios con Modalidad de Servicio a Domicilio**”, guía que establece las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad del servicio a domicilio de alimentos preparados culinariamente que son entregados a domicilio o para llevar, con énfasis en situaciones que ponen en riesgo la salud pública: pandemias (como es el caso del COVID -19), epidemias de enfermedades de transmisión alimentaria, desastres naturales, entre otros.

En ese sentido, se establece lo siguiente:

1. Disposiciones Sanitarias Específicas

1.1. Del envase y empaque

El envase es de primer uso y permite la protección del alimento de contaminantes externos y es resistente a su manipulación.

El empaque para su traslado debe cerrarse, manteniendo el envase con alimento, y este ser acondicionado en el contenedor o caja para su reparto, manteniéndose cerrado durante todo el trayecto hasta ser entregado al consumidor final.

1.2. Del contenedor o caja para el reparto de alimento

El contenedor o caja para el reparto del alimento preparado culinariamente debe ser exclusivo para tal fin y estar limpio y debe ser desinfectado antes de acondicionar el empaque que contiene el alimento.

Respecto a la desinfección, este puede realizarse con un producto destinado para a tal fin o una solución desinfectante preparada según las indicaciones del fabricante. Además, el cierre del contenedor o caja debe asegurar el aislamiento del alimento del exterior a fin de evitar la contaminación cruzada.

1.3. Del empaque y reparto

El encargado de envasar y empaquetar el alimento, lo realiza previo lavado y desinfección de manos, debiendo entregar el empaque al repartidor en la zona de despacho (mostrador).

De este modo, el repartidor debe asegurarse que el contenedor o caja se encuentren desinfectados, se lava y desinfecta las manos y procede a recoger el empaque conteniendo el alimento preparado culinariamente de la zona de despacho, verificando que esté correctamente cerrado, luego lo acondiciona en el contenedor o caja para transportarlo en un vehículo (motorizados, bicicletas, entre otros) o a pie.

Asimismo, tanto el encargado de envasar y empaquetar los alimentos como el repartidor, deben llevar protector buco nasal, tener cabello cubierto y las manos (con o sin guantes) limpias y desinfectadas, así como uñas cortas y limpias, sin heridas infectadas o abiertas.

La responsabilidad de la administración del restaurante es supervisar y garantizar que el repartidor encargado de transportar el alimento preparado culinariamente hacia el consumo final realice el correcto lavado de manos con agua (sin riesgo para el consumo humano), jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros). Asimismo, debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que no presente procesos respiratorios, tales como: tos, dolor de garganta, dolor de cabeza, entre otros.

Por otro lado, si el consumidor final recoge el empaque conteniendo el alimento, este sólo puede hacerlo en la zona de despacho; para lo cual la administración del restaurante y de los servicios afines garantiza la distancia social de mínimo 1 metro entre personas y dispone lo necesario para la desinfección de manos.

1.4. Del reparto de alimentos preparados

El reparto de los alimentos preparados culinariamente deben ser realizados en el tiempo más breve posible, el cual no debe ser mayor a una hora.

El reparto del alimento que se consume caliente debe transportarse en el contenedor/caja acondicionado térmicamente para mantener la temperatura caliente del mismo; y, el alimento crudo o cocido que se consume frío debe trasladarse en el contenedor/caja, con medios que lo mantengan en esa condición. Además, en ningún caso, el empaque y los envases que contienen el alimento deben ser abiertos durante el reparto.

Asimismo, el repartidor debe estar provisto de un desinfectante de manos, que debe utilizar antes de retirar el alimento empaquetado del contenedor o caja; y, al entregarlo al consumidor final, debe tener el distanciamiento de al menos 1 metro de distancia.

Finalmente, el consumidor final al momento de recibir el empaque, procede a desinfectarlo antes de retirar el envase con el alimento.

2. Responsabilidades de los Gobiernos Regionales, Locales, y Restaurantes y Afines

Los Gobiernos Regionales son responsables de brindar asistencia técnica a los Gobiernos Locales. Asimismo, los Gobiernos Locales son responsables de brindar capacitación a los responsables de los restaurantes y servicios afines, y éstos a personal que realiza el envasado, empaquetado y reparto, de acuerdo a las disposiciones de la presente Guía Técnica.

3. La vigilancia sanitaria

La vigilancia sanitaria que asegure la implementación de la presente Guía Técnica está a cargo de las Municipalidades, como autoridades competentes, en coordinación con las Direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud o quien haga sus veces y las Direcciones de Redes Integradas de Salud.

4. El control sanitario que realiza el restaurante o servicio afín

Los restaurantes y servicios afines deben aplicar un control sanitario que permita el cumplimiento de la presente Guía Técnica, para lo cual en el [Anexo](#) se consigna una lista de chequeo a ser utilizada en forma previa a cada repartición y que puede ser adaptada a las particularidades de las modalidades de reparto a domicilio o consumo final. La misma está disponible a requerimiento de la autoridad sanitaria o municipal para verificación del control que realiza el restaurante o servicio afín.

Finalmente, cabe mencionar que los restaurantes y servicios afines son responsables del cumplimiento de las condiciones sanitarias de los alimentos que se preparan culinariamente como parte de la cadena alimentaria, desde la adquisición de los insumos e ingredientes para la preparación del alimento hasta que éstos llegan al consumidor final, a través de la modalidad de servicio a domicilio o para llevar, según lo dispuesto por la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. Asimismo, se debe garantizar el distanciamiento social de al menos 1 metro entre el personal que interviene en cada una de las fases de la cadena alimentaria; y, deben cumplir con las disposiciones que apruebe el gobierno.

Para mayor información de la Resolución, ingresar al siguiente [enlace](#).

En caso de requerir mayor información, contactarnos al siguiente correo: alertalegal@sni.org.pe