

## Seguridad alimentaria para los servicios de entrega y retiro

### Mantenga caliente los alimentos calientes, y fríos, los alimentos fríos

Mantenga separados los alimentos fríos de los calientes cuando los prepare para la entrega o el retiro a fin de que permanezcan fuera de la zona de peligro de temperatura. La zona de peligro está entre 41°F y 135°F.

- Mantenga los alimentos fríos a 41°F o menos.
- Mantenga los alimentos calientes a 135°F o más.
- Siempre utilice un termómetro para verificar la temperatura de los alimentos.

Use refrigeración mecánica, equipos para mantener los alimentos calientes o contenedores que conserven la temperatura cuando almacene alimentos en áreas de preparación para entrega o para retiro.

- Los contenedores de usos múltiples y los equipos deben cumplir los requerimientos para equipos del código alimentario de Minnesota (<https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/equipreqfs.pdf>) (PDF).
- Los artículos de uso único y de servicio único deben ser seguros y estar limpios. Estos artículos incluyen los utensilios, bolsas y contenedores o envolturas de los alimentos para llevar. Pueden aplicarse otras ordenanzas.
- Cierre bien o selle todos los artículos de alimentos preparados para entrega o retiro a fin de que no exista manipulación que ponga en riesgo la seguridad.
- Planifique la preparación de los pedidos y las entregas para minimizar el tiempo que los alimentos están sin control de temperatura.

Consulte a su inspector si tiene dudas.

### Mejores prácticas para la entrega de alimentos

- Proteja los pedidos de alimentos durante el almacenamiento, empaque y transporte para evitar la contaminación cruzada, por polvo, insectos u otras fuentes. Mantenga el equipo y los vehículos limpios.
- Coloque los alimentos de origen animal crudos, los vegetales sin empaque y los artículos de alimentos listos para comer en paquetes separados para la entrega a fin de evitar la contaminación cruzada.

### Mejores prácticas para el retiro de alimentos

- Reduzca al mínimo el tiempo que los alimentos fríos y los alimentos calientes permanecen en almacenamiento en contenedores no mecánicos.
- Envuelva o cubra de manera completa los artículos de alimentos para protegerlos de la contaminación mientras están en almacenamiento para su retiro.