



The industry specific guidance below was developed by the Department in response to the pandemic and is no longer mandatory. These archived documents are made available as a public reference and resource only.

Industry partners should refer to [New York Forward Guidance](#) for the most up-to-date information regarding COVID-19. For more information, please visit <https://agriculture.ny.gov/coronavirus>.



**GUÍA PROVISIONAL PARA LAS ENTREGAS A DOMICILIO DE COMESTIBLES Y ENTREGAS  
A DOMICILIO DE COMESTIBLES DE COMERCIO ELECTRÓNICO  
CON FECHA: 29 de marzo de 2020**

Los servicios de entrega a domicilio de comestibles y los servicios de entrega a domicilio de comestibles por correo/en línea (comercio electrónico) son opciones para que los compradores tengan un acceso conveniente a los alimentos sin visitar físicamente una tienda de comestibles. Si bien estas opciones ofrecen conveniencia para el comprador, es vital que los alimentos enviados o entregados se realicen de tal manera que se protejan los artículos alimenticios de ser inseguros o contaminados durante el tránsito. Los productos que se manejan incorrectamente pueden dañarse o causar una enfermedad transmitida por los alimentos (intoxicación alimentaria) si se consumen. Los transportistas comunes como UPS, FedEx, USPS, etc. y/o aquellos que proporcionan la entrega en persona por un empleado de una tienda minorista, un empleado de entrega por contrato, un servicio de entrega por contrato como UberEats, Instacart, etc., deben cumplir con los requisitos descritos aquí.

**Pre-envío/almacenamiento:**

Los alimentos que se ordenan y guardan antes del envío o la entrega deben mantenerse de manera sanitaria y de acuerdo con los requisitos del fabricante. Los artículos estables pueden almacenarse a temperatura ambiente. Los artículos refrigerados y congelados deben mantenerse a 41°F o menos o para mantener el producto en estado congelado. El almacenamiento y la manipulación deben realizarse para evitar la contaminación de fuentes ambientales y, de manera ideal, almacenarse en una sala de almacenamiento o en una sala dedicada a mantener los pedidos de los clientes. Si utiliza un servicio/empresa de entrega contratado, asegúrese de que los productos se almacenen adecuadamente antes de ser recogidos.

**Control de temperatura en tránsito:**

Todos los alimentos que requieren refrigeración deben mantenerse a una temperatura de 41°F o menos y los artículos congelados deben manipularse de manera que permanezcan sólidamente congelados. La forma más efectiva de hacer esto es usar contenedores de envío aislados o refrigeradores hechos específicamente para almacenamiento en frío e incluir un medio de enfriamiento apropiado. Las bolsas de hielo ayudarán a garantizar que se mantenga la temperatura adecuada durante todo el proceso de entrega. Si se entregan alimentos calientes, las temperaturas de los alimentos durante el parto deben mantenerse a 135°F o más utilizando recipientes aislados diseñados para mantener las temperaturas calientes de los alimentos.

**Control de temperatura para entregas de comercio electrónico:**

El envío por correo/internet o transportista común puede requerir el uso de cajas especialmente diseñadas que no pueden dañarse fácilmente y garantizarán temperaturas adecuadas durante el tránsito. Para verificar que los contenedores de envío utilizados mantendrán las temperaturas requeridas durante el tránsito, solicite copias de los estudios de validación al proveedor de contenedores. Además, considere usar un indicador de tiempo/temperatura que cambie de color o un rastreador de tiempo/temperatura que le dará una indicación visual o alerta al remitente de que el contenedor ha excedido la temperatura requerida. Use las siguientes pegatinas en el exterior de los recipientes que contienen alimentos perecederos o congelados: "Mantener refrigerado" o "Mantener congelado".



ANDREW M. CUOMO  
Governor

RICHARD A. BALL  
Commissioner

## **Transporte sanitario:**

Los contenedores utilizados para la entrega de alimentos deben estar dedicados para este uso y deben estar limpios y mantenidos de manera sanitaria para no adulterar o contaminar los alimentos. Los vehículos no deben usarse para otros fines cuando se usen como entrega de alimentos. Los artículos no alimenticios como productos químicos, herramientas o llantas de refacción deben almacenarse lejos de los alimentos en los vehículos de reparto. Las rutas de entrega deben planificarse para aprovechar al máximo el viaje para evitar tiempos de entrega prolongados que pueden afectar la temperatura de los productos, incluso en refrigeradores.

Proporcione información en forma de panfleto, correo electrónico o pegatina para recordarle al cliente las prácticas adecuadas de manipulación segura de alimentos: [limpiar](#), [separar](#), [cocinar](#), [enfriar](#).

## **Separación:**

Los alimentos crudos, como carnes, huevos o pescado, deben empacarse y enviarse de manera que no contaminen otros alimentos, especialmente alimentos frescos que se comerán sin más cocción. Separar bolsas, cajas y/o refrigeradores es la forma más efectiva de cumplir con este requisito. Nunca coloque alimentos crudos o “para cocinar” encima de los alimentos “listos para comer”, independientemente del empaque.

## **Entrega:**

Organice las entregas cuando los clientes estén en casa para recibir el producto. Evite dejar los alimentos desatendidos en los umbrales de las puertas donde puedan sufrir abusos de temperatura o ser manipulados por plagas, mascotas u otros. Idealmente, para la entrega local, programe una hora de entrega que sea aceptable tanto para el vendedor como para el cliente. Para las entregas enviadas, identifique una fecha y hora de entrega esperadas para que el cliente pueda hacer arreglos para recibir el producto.