

Recomendaciones para las instalaciones alimentarias en relación con COVID-19

Actualizado, 19 de Abril del 2020



A la luz de la prórroga de la orden de emergencia de salud pública declarada por la Gobernadora Michelle Lujan Grisham y la actualización recomendadas por el Departamento de Salud de Nuevo Mexico, el Departamento Ambiental de Nuevo Mexico está actualizando sus orientaciones y recomendaciones a las instalaciones de alimentos.

La ley de Nuevo México establece que cualquier persona que trabaje en un establecimiento de alimentos y experimente síntomas de un inicio agudo de dolor de garganta con fiebre se limitará a trabajar en el establecimiento de alimentos.

Cualquier persona con síntomas de COVID-19, incluyendo fiebre, tos, sequedad nasal y dificultad para respirar, debe llamar al **(855) 600-3453** para sugerencias del Departamento de Salud de Nuevo México.

Recomendaciones actualizadas:

1. Se recomienda encarecidamente a los empleados que atienden a los clientes para llevar, proporcionar servicio en puertas o en la acera, o entregar alimentos a los hogares que usen guantes y una máscara mientras realizan estos servicios.
2. Use mascarillas faciales básicas en lugar de respiradores N-95 o mascarillas quirúrgicas, que deben reservarse para socorristas médicos.

Requisitos de la Orden de Salud Pública:

1. No se permite que más de cinco (5) clientes dentro de la instalación de alimentos recojan un pedido.
2. Los clientes que esperan en la fila dentro y fuera de la instalación deben mantener un distanciamiento social adecuado de seis (6) pies.
3. Las operaciones y el personal deben ser minimizados en la mayor medida posible.
4. Los empleados deben adherirse al distanciamiento social adecuado de seis (6) pies y evitar el contacto de persona a persona en la mayor medida posible mientras trabajan.
5. Los empleados deben seguir lavándose las manos con frecuencia.

El Departamento de Medio Ambiente de Nuevo México también recomienda:

1. Minimice el contacto con los artículos del cliente, como las tarjetas de crédito. Cuando sea posible, pida a los clientes que deslicen su propia tarjeta.
2. Después de manejar una tarjeta de crédito o efectivo, los empleados deben lavarse las manos o usar desinfectante de manos antes de servir el siguiente cliente.
3. Aumentar la frecuencia de desinfección de todas las superficies.
4. Re-capacitar al personal sobre prácticas de desinfección adecuadas.
5. No permita el uso o manipule contenedores reutilizables por parte de los clientes (es decir, tazas de viaje).
6. Asegúrese de que el personal no maneje alimentos listos para comer con las manos desnudas, como lo exige la ley.

Contáctenos:

Food.program@state.nm.us

NMED Food Program resources & FAQs

<https://www.env.nm.gov/foodprogram/>

Recursos adicionales:

Centers for Disease Control: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>

Departamento de Salud de Nuevo México:

<http://cv.nmhealth.org/>