



Recomendaciones para las instalaciones alimentarias en relación con COVID-19

13 de marzo de 2020

Ante la emergencia de salud pública declarada por la Gobernadora Michelle Lujan Grisham el miércoles 11 de marzo, el Departamento de Medio Ambiente de Nuevo México está emitiendo las siguientes recomendaciones a las instalaciones de alimentos.

La ley de Nuevo México establece que cualquier persona que trabaje en un establecimiento de alimentos y presente síntomas de un inicio agudo de dolor de garganta con fiebre tendrá restricciones para trabajar en el establecimiento de alimentos.

Toda persona que presente síntomas de COVID-19, como fiebre, tos, secreción nasal y dificultad para respirar, debe llamar al **(855) 600-3453** para recibir instrucciones del Departamento de Salud de Nuevo México.

El Departamento de Medio Ambiente de Nuevo México también recomienda:

1. Volver a capacitar al personal en las prácticas de desinfección adecuadas, entre ellas: las concentraciones adecuadas de desinfectante, qué superficies requieren desinfección y la frecuencia de desinfección de las mismas.
2. Aumentar la frecuencia de la desinfección en la parte delantera de la casa/áreas comunes con especial énfasis en los pomos de las puertas, menús, condimentos, asientos, etc.
3. Asegurar en todo momento las concentraciones adecuadas de desinfectante:
 - Cloro: 100-200 ppm
 - Amonio cuaternario: 200-400 ppm
 - Yodo: 12.5-25 ppm
4. Eliminar los condimentos reutilizables de los mostradores, mesas o en otras áreas comunes. Proporcionar los condimentos a petición en tamaños de una sola porción.
5. No permitir el uso o la manipulación de envases reutilizables que los huéspedes traigan al establecimiento de alimentos (por ejemplo, tazas de viaje en las cafeterías).
6. Limitar la manipulación de los utensilios de los huéspedes durante la comida. Un ejemplo es limitar el contacto con los vasos al volver a llenar las bebidas.
7. Volver a capacitar a los empleados en lavado de manos adecuado y procedimientos de desinfección, especialmente después de tocar los artículos usados por los huéspedes (i.e., servilletas, vasos, platos, cubiertos).
8. Asegurarse de que el personal no manipule los alimentos listos para comer con las manos desnudas, como lo requiere la ley.
9. Utilizar el personal para servir a los huéspedes comidas estilo buffet o suspender las comidas estilo buffet.
10. Dejar de proporcionar muestras de alimentos

Contáctenos:

Programa de Alimentos de NMED
food.program@state.nm.us.

Recursos adicionales:

Centros para el Control de Enfermedades:
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>

Departamento de Salud de Nuevo México:
<http://cv.nmhealth.org/>