



## Recomendaciones para las instalaciones de alimentos en relación con COVID-19

Actualizado el 9 de abril de 2020

Ante la ampliación de la orden de emergencia de salud pública declarada por la Gobernadora Michelle Lujan Grisham, y las recomendaciones actualizadas del Departamento de Salud de Nuevo México, el Departamento de Medio Ambiente de Nuevo México actualiza su orientación y sus recomendaciones para las instalaciones de alimentos.

La ley de Nuevo México establece que toda persona que trabaje en un establecimiento de alimentos y experimente síntomas de un inicio agudo de dolor de garganta con fiebre estará restringida de trabajar en dicho establecimiento.

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

### Recomendaciones actualizadas:

1. Se recomienda encarecidamente a los empleados que atienden a los clientes para comida para llevar, que prestan servicio en la puerta o en la acera o que entregan alimentos a domicilio que lleven guantes y una mascarilla mientras realizan estos servicios.
2. Usar mascarillas básicas en lugar de respiradores o mascarillas quirúrgicas N-95, que deben reservarse para el personal médico de primera respuesta.

### Requisitos de la orden de salud pública:

1. No se permite a más de cinco (5) clientes dentro de la instalación de alimentos para recoger un pedido.
2. Los clientes que esperan en fila dentro y fuera de las instalaciones deben mantener una distancia social adecuada de seis (6) pies.
3. Las operaciones y el personal deben ser minimizados en la mayor medida posible.
4. Los empleados deben mantener una distancia social adecuada de seis (6) pies y evitar el contacto de persona a persona en la mayor medida posible mientras trabajan.
5. Los empleados deben continuar lavándose las manos frecuentemente.

### El Departamento de Medio Ambiente de Nuevo México también recomienda:

1. Minimizar el contacto con los artículos de los clientes, como las tarjetas de crédito. Cuando sea posible, que los clientes introduzcan su propia tarjeta.
2. Después de manejar una tarjeta de crédito o dinero en efectivo, los empleados deben lavarse las manos apropiadamente o usar un desinfectante de manos antes de servir el próximo cliente.
3. Aumentar la frecuencia de desinfección de todas las superficies.
4. Reentrenar al personal en las prácticas adecuadas de desinfección.
5. No permitir el uso o la manipulación de recipientes reutilizables llevados a la instalación por los clientes (es decir, tazas de viaje, *growlers*).
6. Asegurarse de que el personal no manipule los alimentos listos para el consumo con las manos desnudas, como lo requiere la ley.

#### Contáctenos:

[Food.program@state.nm.us](mailto:Food.program@state.nm.us)

#### Recursos y preguntas frecuentes del Programa de Alimentos del NMED

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

#### 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/>