



Manipulación segura de frutas y verduras

Las frutas y verduras pueden contaminarse por bacterias dañinas que pueden estar en el suelo o el agua donde crecen los productos o después de su cosecha, como durante el almacenamiento o la preparación. Las siguientes prácticas de manipulación segura pueden ayudar a prevenir el consumo de productos agrícolas contaminados, que podrían provocar enfermedades transmitidas por alimentos. .

- Obtenga productos que no estén magullados ni dañados.
- Los hongos y los brotes se deben comprar en una fuente aprobada.
- Almacene las frutas y verduras encima de los productos crudos.
- Almacene alimentos con control de tiempo de temperatura para seguridad(TCS), como verduras de hoja verde cortadas (lechuga, espinaca, col rizada, repollo, etc.) melones cortados (melón, sandía, etc.) y tomates cortados a 41°F o menos, incluidos los alimentos TCS precortados.
- Lave, enjuague y desinfecte los utensilios, el equipo y otras superficies en contacto con los alimentos, entre el trabajo con productos crudos (carne, aves, mariscos) y los productos listos para comer (RTE).
 - Si es posible, use tablas de cortar separadas y designadas para productos, carnes, aves, mariscos, etc.
 - Si no es posible, use tablas de cortar en orden de temperaturas de cocción cortando primero los alimentos listos para comer y los que tienen altas temperaturas de cocción al final.

Preparando productos seguros

- Lávese muy bien las manos.
- Lave los productos con agua corriente.
 - No se recomienda el uso de detergentes, jabones o lavados comerciales de productos.
- Friegue las frutas y verduras firmes como melones y pepinos, con un cepillo limpio para frutas y verduras.
- Después del lavado, seque los productos con una toalla de tela limpia o una toalla de papel para reducir aún más las bacterias.
- Muchos productos agrícolas precortados, en bolsas o envasados, están prelavados y listos para comer. Si es así, se indicará en el embalaje y podrá utilizar el producto sin lavarlo más.
- Si elige lavar productos marcados como "prelavados" o "listos para comer", asegúrese de que no entren en contacto con superficies o utensilios sucios. Esto ayudará a evitar la contaminación cruzada.
- Una vez que el producto ha sido lavado, los empleados deben usar guantes u otra barrera para evitar el contacto de las manos desnudas con el producto alimenticio ahora listo para comer.

Pautas para el procesamiento de productos frescos cortados

CONTROL Y TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Todos los productos, incluidas frutas, verduras y otros componentes de productos frescos cortados, (complementos de salud alimenticia, hierbas, germen de trigo, etc.) deben obtenerse de una fuente identificable, rastreable y aprobada.

- Verduras de hoja verde, tomates y melones recién cortados deben almacenarse debajo de 41°F.
- Etiqueta con nombre del producto y fecha de preparación. Desechar después de 7 días.
- La(s) unidad(es) de almacenamiento está limpia y ordenada.
- Condensadores y bandejas colectoras debajo, deben estar limpios e higiénicos.
- Monitorear rutinariamente la temperatura de la unidad de almacenamiento refrigerada mediante el uso continuo de un dispositivo de registro de temperatura o por medio de comprobaciones periódicas con un termómetro calibrado.
- Deseche todo producto inaceptable, de temperatura indebida, descolorido, mal oliente, caducado, o sospechoso.
- Los objetos RTE están separados de los productos que necesitan mayor manipulación o procesamiento.
- Almacene los alimentos para evitar la posibilidad de contaminación cruzada por fuga entre productos.
- Evite que la condensación en las bandejas de goteo más frías entre en contacto con los productos o empaques.
- Los productos se almacenan al menos a 6 pulgadas sobre el piso y lejos de las paredes y techo.
- El uso de contenedores, estantes, soportes, tarimas, etc insalubres debe evitarse.

PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y VISUALIZACIÓN

Se debe tener especial cuidado en la preparación de cualquier producto recién cortado para reducir el potencial de contaminación por bacterias y/o crecimiento de patógenos humanos, Estos incluyen, entre otros, lavado de manos adecuado y uso de guantes, limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos, reducción de contaminación cruzada y mantener temperaturas apropiadas del producto terminado.

- El área de preparación, las instalaciones y los utensilios, deben designarse y cuando sea posible, dedicarse a la operación de productos frescos cortados.
- El área de preparación debe proporcionar la protección para contaminantes físicos, químicos y biológicos por medio de bandejas, películas, tapas, excesos de producto, etc.
- El calendario de preparación asegura que el tiempo de manipulación del producto a temperatura ambiente se minimice para aquellos productos considerados potencialmente peligrosos.
- El material de empaque debe ser apto para alimentos y mantenerse limpio.
- Las verduras y frutas crudas se lavarán minuciosamente con agua para eliminar la tierra y otros contaminantes.
- La información del producto envasado debe cumplir con los requisitos de etiquetado estatales y locales e incluye instrucciones para vida útil y almacenamiento adecuados.
- Los empleados que manejan frutas y verduras deben mantener una higiene personal adecuada.
- No tocar el producto terminado con las manos desnudas.
- Los guantes de un solo uso, deben utilizarse para evitar la contaminación cruzada.
- Son requeridas las practicas adecuadas de lavado de manos.