

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES LA PRIORIDAD #1 EN LAS FINCAS NEVADENSES

El nombre y número telefónico del **coordinador de la seguridad alimentaria** de esta finca:

Recomendaciones sanitarias de higiene...

- **Capacite** a los trabajadores en las prácticas seguras de manejar los alimentos – ¡Mantener un registro!
- **Lávese** las manos por 20 segundos con agua limpia y jabón antes de manejar los vegetales.
- **Revise** la etiqueta EPA para ver el uso indicado de los desinfectantes y asegúrese de que sean grado alimenticio si entran en contacto con los productos agrícolas.

Lista de verificación ANTES DE LA COSECHA:

- Todas las superficies que entran en contacto con los alimentos están limpias y desinfectadas, incluyendo los envases, el equipo, y los utensilios. ¡Mantener un registro de limpieza!
- El área de cosecha ha sido inspeccionada para detectar actividad animal u otras posibles fuentes de contaminación. Se manejaron los peligros (heces, animales muertos, etc.) para evitar la contaminación de los vegetales. ¡Lleve un registro de todas las medidas tomadas!
- Trabajadores tienen limpios los guantes, la ropa, y las manos.
- Los trabajadores que están en contacto con los alimentos **no están enfermos**.
- Los baños y las estaciones de lavado de manos están **limpios y equipados**.

Ponga atención a la presencia de animales en la finca – no se debe cosechar las frutas y verduras que han entrado en contacto con los animales.

Los animales silvestres, domésticos, y de granja pueden ser portadores de patógenos que contaminan los alimentos.

Recordatorios durante la COSECHA:

- Reporte y **atienda equipo dañado o evidencia de animales** que no se notó durante la inspección previa a la cosecha.
- **Vuelva a lavarse las manos** y el equipo si se contaminan durante la cosecha.
- **Deseche los alimentos que se caigan** (excluyendo los productos que normalmente se cocinan, fermentan o pasan por otro proceso esterilizante antes de comer).
- Reporte, trate y **cubra una lesión** de inmediato.
- Evite poner el envase de cosecha en el suelo y/o no ponga un envase que ha estado en el piso encima de otro.
- Proteja los productos agrícolas de la contaminación después de la cosecha y durante el transporte.



Lista de verificación POSTERIOR A LA COSECHA:

- Todas las superficies en contacto con los alimentos están limpias y desinfectadas (la mesa de lavado, los fregaderos, las mesas de empaque, los envases). La estación de lavado está equipada. ¡Mantener un registro!
- Los que lavan y empaquetan los alimentos **tienen limpios los guantes, las manos, y la ropa** (o el delantal). El cabello está cubierto.
- El agua del lavado se analiza y se monitorea la temperatura, la turbidez, y la concentración de cualquier desinfectante. ¡Mantener un registro!
- Si se reutilizan los materiales de empaquetado, hay que limpiar y desinfectarlos, o usar un nuevo farro de plástico. (Las cajas de cartón encerado no se pueden limpiar).
- Los refrigeradores, las áreas de almacenamiento, y los vehículos de transporte están limpios.