



Photo-timeslive

Inocuidad de los alimentos después de la cosecha

El financiamiento para este módulo de capacitación de trabajadores fue posible, en parte, por la Administración de Alimentos y Medicamentos a través de la beca PAR-16-137. Las opiniones expresadas en materiales escritos o publicaciones y por los oradores y moderadores no necesariamente reflejan las políticas oficiales del Departamento de Salud y Servicios Humanos; ninguna mención de nombres comerciales, prácticas comerciales u organizaciones implica respaldo por parte del Gobierno de los Estados Unidos.

Las mismas vías por las que los alimentos se contaminan en el campo



Fotos: shutterstock

Trabajadores



Trabajadores



PhotoNorth Carolina State Univ

Trabajadores



Photo - USDA

Trabajadores: Almacenar herramientas/indumentaria correcta y sanitariamente



Trabajadores: Almacenaje sanitario de productos agrícolas frescos



Iowa State - Photo

Trabajadores: No almacenar sus bebidas/alimentos en refrigeradores donde se almacenan productos agrícolas frescos



Photo- Iowa State

Trabajadores: No almacenar los productos agrícolas frescos directamente bajo la unidad de refrigeración

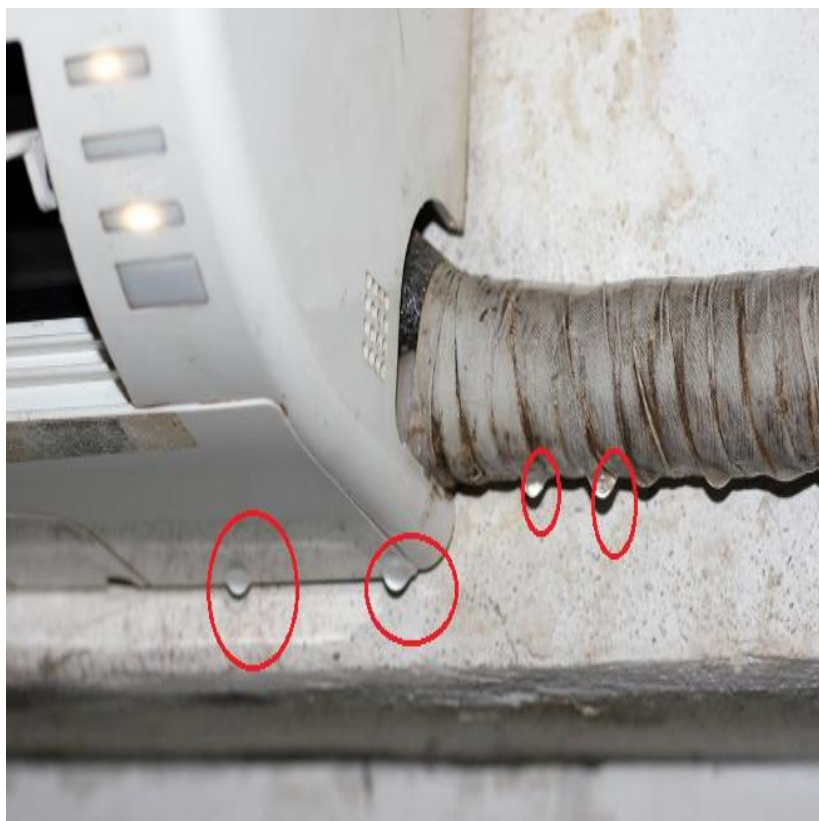


Photo: luve.it

Trabajadores: No almacenar cartón en el piso o de manera no sanitaria



UCANR.EDU: Photo

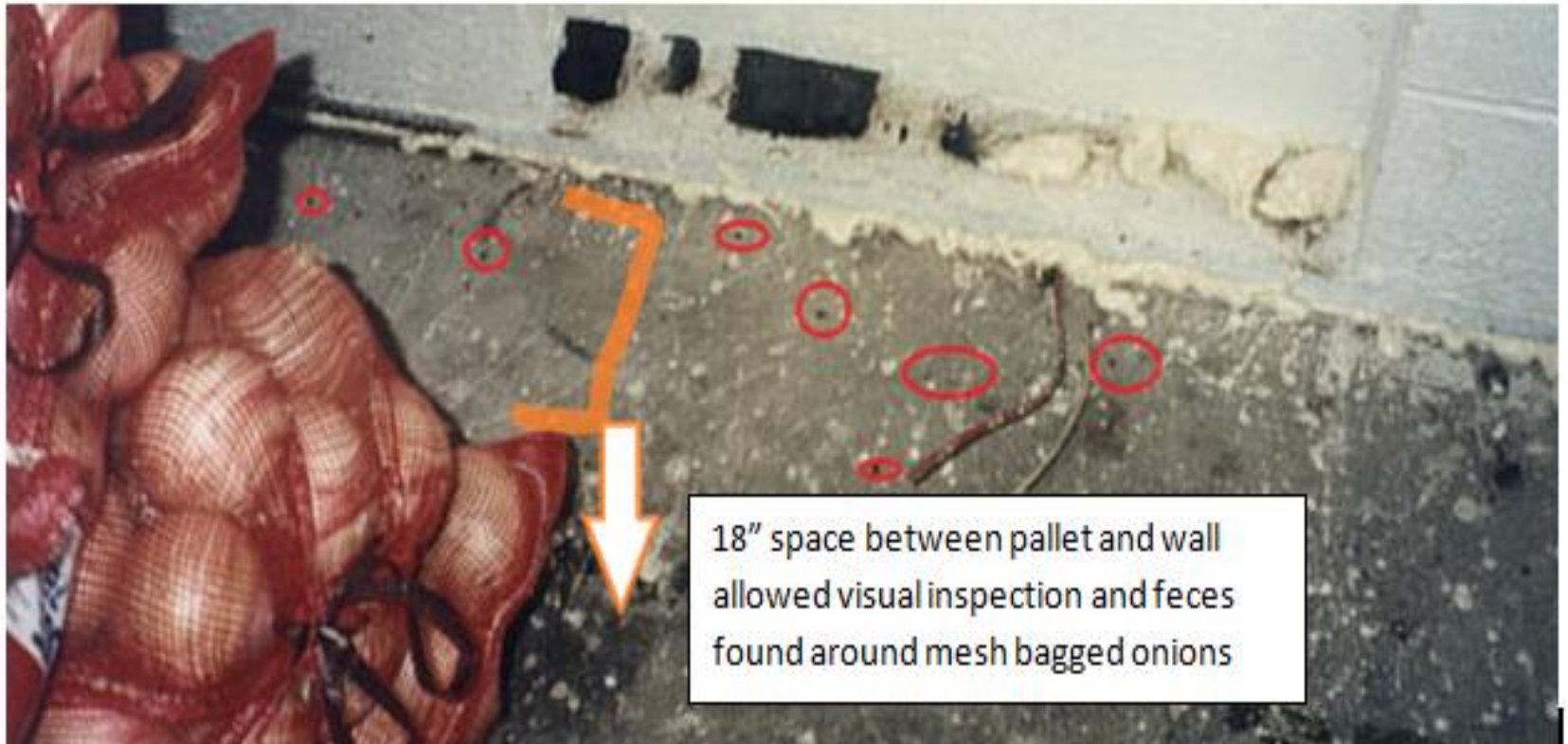
Trabajadores: Forma correcta y sanitaria de almacenar cartón



Fauna silvestre: Identificar y reportar problemas potenciales



Fauna silvestre: Identificar y reportar problemas potenciales



Missouri Dept of Health

Fauna silvestre: Identificar y reportar problemas potenciales



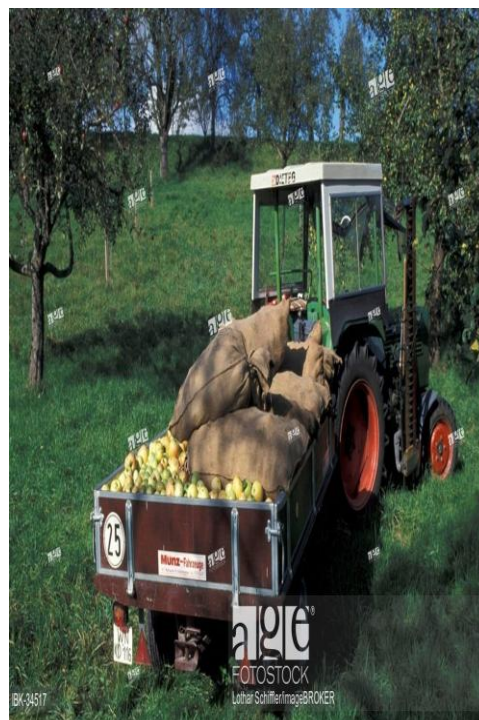
ParksCanada - Photo

Residuos/basura: recoger y eliminar de forma sanitaria



Photos – FoxNews, Stepbystep

Residuos/basura: la contaminación del campo se puede llevar a la planta de empaque



Photos - stockphotos

Agua: siga siempre las instrucciones de los supervisores sobre qué agua usar y cómo usarla



**El supervisor te dirá
qué monitorear si
estás lavando**

washwater.de/intwash/fineschef

Desinfección: Mantener las cosas limpias es mantener las cosas inocuas



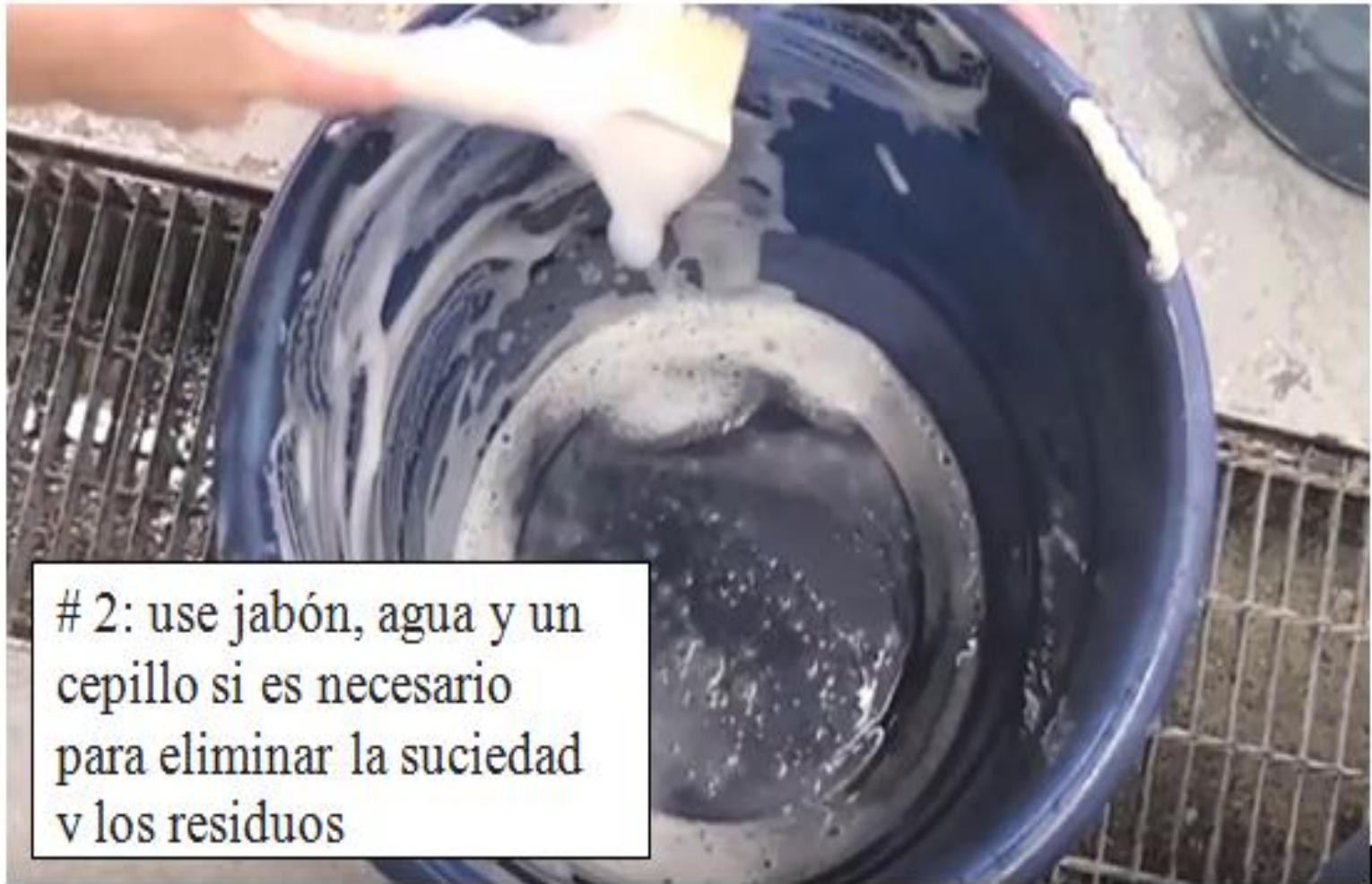
Photos: Cals.arizona.edu

Equipos de limpieza y desinfección



1 - Enjuague el recipiente sucio con agua limpia para eliminar la suciedad o los residuos de vegetales / frutas

Equipos de limpieza y desinfección



2: use jabón, agua y un cepillo si es necesario para eliminar la suciedad v los residuos

Equipos de limpieza y desinfección



3 - Enjuague el
jabón del recipiente
limpio

Photos: UMASS Amhurst

Equipos de limpieza y desinfección



4 - Prepare la cantidad adecuada de desinfectante

Equipos de limpieza y desinfección



5 - Enjuague el
recipiente en el
agua
desinfectante

Equipos de limpieza y desinfección



6 - Guarde el producto del recipiente limpio y desinfectado boca abajo en algún lugar donde pueda SECAR AL AIRE. No aniden los recipientes húmedos juntos.

Equipos de limpieza y desinfección



Utilice el mismo
procedimiento para limpiar
las líneas y tablas.

Diferentes áreas en la planta de empaque pueden necesitar un horario de limpieza diferente



Cuando limpie un área, asegúrese
de no contaminar otra



***Cubra o mueva el equipo lejos del área
que está limpiando***

Último paso: los productos agrícolas frescos saliendo de la huerta - REVISAR EL VEHÍCULO

