

MF3311

Seguridad de muestra alimentaria en las marcadas agrícolas y eventos

Londa Nwadike,
Kansas State University
University of Missouri Extension
Especialista de Seguridad Alimentaria

Se puede dar muestras en marcadas agrícolas en Kansas si sigue estas reglas:
(Nota: no hay una limite en cuantas veces puede ofrecer muestras en el año. Las comidas se pueden vender, pueden muestrear. También, puede muestrear vino, pero vendedores tienen que obtener el permiso del *Kansas Alcoholic Control board*).

Reglas de muestrear

Puede dar muestras sin costo y son ofrecidos demostrar sus características.

- Una cena, un plato, o un sándwich completa no puede ser una muestra.

Tiene que proveer una estación para lavar los manos al evento. Usa la estación lavar el producto o utensilios servir las muestras. (Ve página 2 por la ilustración).

- Una nevera (5 gallones) con llave libre-manos
- Barreño por agua sucio
- Jabón liquido
- Papel absorbente
- Agua caliente
- Bote de basura

5- gallon Container- contenedor de 5 gallones

Paper towels- papel absorbente

Soap- jabón

Clean water- agua limpio

Trash receptacle- bote de basura

Continuous flow spigot – llave

5-gallon discard bucket- Barreño por agua sucio (5 gallones)

wash- lava

rinse- enjuaga

sanitize- desinfecta

allow to air dry- permite secar por aire

La estación de tres compartimentos usada para desinfectar todos los utensilios

[three-compartment sanitizing station is present for washing and sanitizing all utensils]

(Si es necesario- puede usar utensilios desechables o muchas limpios). Necesita este equipaje:

- Tres barreños (5-gallon cooler)
- Agua potable caliente (warm potable wáter)

- Jabón líquido (liquid soap)
- Desinfectante aprobado; tira de prueba (approved sanitizer; test strips)
- Papeles absorbentes (paper towels)
- El primer barreño guarda agua cálida (a menos 110°F) y jabón lavar. El segundo contiene agua enjuagarlos. El tercero guarda liquido desinfectante (si está usando cloro blanqueador, 1 cucharadita blanqueador sin perfuma por gallón de agua)
 - o [the first basin...]
- Se pone los utensilios en el desinfectante a menos 30 segundos, se quita los y pone en los papeles absorbentes. Tiene que permitir los sacar por el aire.
 - o [soak utensils...]

Los trámites para desinfectar

[Sanitary procedures are followed]

- La muestra de comida sube la cubrir. Si el mercado no está en un edificio, usa una carpa o paraguas.
- No puede exponer la comida a insectos o contaminantes ambientes. Es posible que necesita un ventilador o algo.
- No contacto con manos desnudos con comidas listas para comer.
- Antes de trabajan con comida, trabajadores tienen que lavar sus manos con jabón y agua.
- Usa la estación de tres compartimentos para lavar, enjuagar, y desinfectar los utensilios antes de usar los.

Mantiene la temperatura de la comida.

[Proper food storage temperatures are maintained]

- Comidas calientes necesitan estar más de 135°F.
- Comidas frías necesitan estar a o menos de 41°F.
- Desecha la comida en la zona de peligro de 41°F a 135°F más de dos horas.
- Revisa las temperaturas de comidas cada hora. (más información está disponible a: www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3138.pdf)

Hay herramientas y contenedores de basura que puede usar.

[Appropriate tools for dispensing samples are used and adequate trash receptacles are available.]

- El consumidor no puede cortar la muestra.
- Sierva las muestras individualmente.
- Solamente puede tocar su muestra el consumidor. No puede tocar algunas muestras.
- Necesita botes de basuras suficientes en su evento.

**Tiene que lavar productos de campo antes de ofrecerlos como muestras.
[Fresh produce must be washed before being offered as a sample.]**

- Es una recomendación que los vendedores asistan una clase de seguridad antes de ofrecer muestras, como “Focus on Food Safety” (2 horas), “ServSafe” (3 horas), o “ServSafe” certificado de directores (16 horas con un examen). Estos cursos son ofrecidos varios tiempos cada año en Kansas por el Kansas Restaurant and Hospitality Association, o el Kansas State Extension. **
- Más información está disponible a KDA.FSL@ks.gov or 785-564-6767
- Es posible que hay más reglas por mercados de campo individualmente.
- *Puede modificar los barreños de 5 galones con una espita. 1) quita el botón de espita original. 2) Pone la espita nueva (manos libres). Estas espitas son disponibles a la ferretería por menos de \$8.
- **Más información sobre “ServSafe” www.krha.org o www.ksre.k-state.edu/foodsafety/servsafe. Anuncios están disponible en: agriculture.ks.gov/foodsafety.

Revisada por Adam Inman, Departamento de Agricultura en Kansas, El programa de alimentos y alojamiento.