

# Seguridad de muestra alimentaria en las mercados agrícolas y eventos



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

Se puede dar muestras en mercados agrícolas en Kansas si sigue estas reglas:

*(Nota: no hay una límite 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 ([www.ksrevenue.org/abc.html](http://www.ksrevenue.org/abc.html))).*



USDA photo

## 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 galones) con llave libre-manos
- Barreño por agua sucio
- Jabón líquido
- Papel absorbente
- Agua caliente
- Bote de basura

**La estación de tres compartimentos usada para desinfectar todos los utensilios.** (Si es necesario — puede usar utensilios desechables o muchas limpios.) Necesita este equipaje:

- - Tres barreños
- - Agua potable caliente
- - Jabón líquido

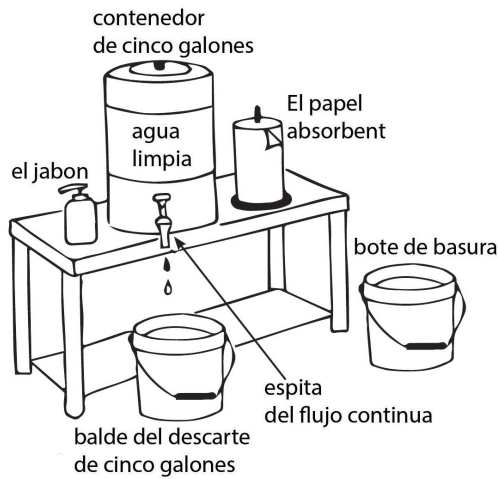
- Desinfectante aprobado; tira de prueba
- Papeles absorbentes
- El primer barreño guarda agua cálida (a menos 110°F) y jabón lavar. El segundo contiene agua enjuagarlos. El tercero guarda líquido desinfectante (si está usando cloro blanqueador, 1 cucharadita blanqueador sin perfuma por galón de agua).
- 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.

### Los trámites para desinfectar.

- 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.

**K-STATE**  
Research and Extension

## Estación de lavado de manos



### Mantiene la temperatura de la comida.

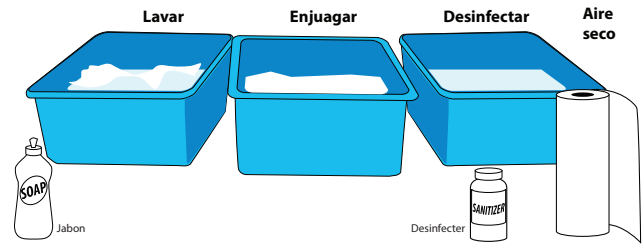
- Comidas calientes necesitan estar más de 135°F.
- Comidas frías necesitan estar a o menos de 41°F.
- Desecha la comida en la zona de peligro de 41°F a 135°F más de dos horas.
- Revisa las temperaturas de comidas cada hora. (Más información está disponible a: [www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3138S.pdf](http://www.bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3138S.pdf))

### Hay herramientas y contenedores de basura que puede usar.

- 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.

**K-STATE**  
Research and Extension

## Estación de lavado y desinfección



### Tiene que lavar productos de campo antes de ofrecerlos como muestras.

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](mailto: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](http://www.krha.org) o [www.ksre.k-state.edu/foodsafety/servsafe](http://www.ksre.k-state.edu/foodsafety/servsafe). Anuncios están disponible en: [agriculture.ks.gov/foodsafety](http://agriculture.ks.gov/foodsafety).

**Kansas**  
Department of Agriculture

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

Traducido por Elizabeth Penton, KDA interno.

Las publicaciones de la Universidad Estatal de Kansas están disponibles en: [www.bookstore.ksre.ksu.edu](http://www.bookstore.ksre.ksu.edu)

La fecha que se muestra es el de la publicación o de la última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducida libremente para propósitos educativos. Todos los demás derechos reservados. En cada caso, de crédito a Londa Nwadike, *Seguridad de muestra alimentaria en las mercados agrícolas y eventos*, Universidad Estatal de Kansas, Agosto de 2018.

### Estación Experimental Agrícola de la Universidad Estatal de Kansas y el Servicio de Extensión Cooperativo

K-State Research and Extension es un proveedor y empleador. Emitido en promoción del Trabajo Cooperativo de Extensión, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, según enmendada. Universidad del Estado de Kansas, el condado de los Concilios de Extensión, los Distritos de Extensión y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos Cooperante, John D. Floros, Director.

MF3311S Agosto de 2018