

# HACCP- Based SOPs

(Washing Fruits and Vegetables – Spanish Addendum)

---

## Lavado de Frutas y Hortalizas

**PROPÓSITO:** Para prevenir o reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados o por lesiones de frutas y verduras.

### INSTRUCCIONES:

1. Capacitar a los empleados de servicio de alimentos en el uso de los procedimientos de esta POE.
2. Siga Estado o de los requerimientos locales del departamento de salud.
3. Lávese las manos utilizando el procedimiento adecuado.
4. Lavar, enjuagar, desinfectar y secar al aire todas las superficies en contacto con alimentos, equipos y utensilios que se pondrá en contacto con productos, tales como las tablas de cortar, los cuchillos y los sumideros.
5. Siga las instrucciones del fabricante para el uso adecuado de los productos químicos.
6. Lave todas las frutas y las verduras antes de combinar con otros ingredientes, incluyendo:
  - sin pelar frutas frescas y verduras que se sirven enteras o cortadas en pedazos.
  - Las frutas y verduras que son peladas y cortadas a utilizar en la cocina o se sirve toeat listos.
7. Lave las verduras frescas vigorosamente con agua fría o con sustancias químicas que cumplir con los locales Reglamento y el Código de Alimentos. **Cloro no es ACEPTABLE PARA ESTE PROCESO.** Paquete frutas y verduras etiquetadas como ser previamente lavados y listos para el consumo no están obligados a lavarse.
8. Frote la superficie de las frutas u hortalizas firmes como las manzanas o las patatas con un paño limpio y desinfectarse cepillo diseñados para este propósito.
9. Eliminar todas las áreas dañadas o golpeadas.
10. Etiqueta, la fecha, y refrigerar los elementos recién cortadas.
11. Servir cortado melones plazo de 7 días si se mantiene a 41 ° F o menos. Consulte el marcado de la fecha listos para el consumo, Módulo de Alimentos Potencialmente Peligrosos Educación y POE.
12. No le sirva brotes crudos de semillas de poblaciones altamente susceptibles, como en edad preescolar los niños.

### SEGUIMIENTO:

1. El gerente de servicios de alimentos visualmente supervisar que las frutas y hortalizas se están lavados, etiquetados y fechados durante todas las horas de operación.
2. los empleados de Servicios de Alimentación comprobará diariamente la calidad de las frutas y hortalizas en frío almacenamiento.

### ACCIÓN CORRECTIVA:

1. Reciclar cualquier empleado de servicio de alimentos que no se encuentran los procedimientos establecidos en este POE.
2. Retire las frutas sin lavar y el servicio de verduras y se lava inmediatamente antes de que se sirve.
3. Etiqueta y la fecha de frutas frescas cortadas y las hortalizas.
4. Deseche cortar melones lugar después de 7 días.