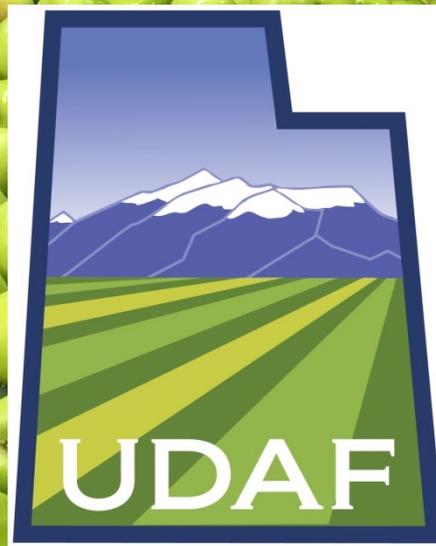


Departamento de Agricultura de Utah

Recomendaciones para evitar la Contaminación Cruzada en el lugar de trabajo



This . Esta publicación fue posible gracias a la subvención número 1 U18 FD005910. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de la FDA.

Tabla de Contenidos

Temas Cubiertos:

- **Visitantes**
- **Materiales Contaminantes**
- **Animales**
- **Protección del Producto**
- **Superficies de Contacto con Alimentos**
- **Recipientes y Material de Empaque**
- **Maquinaria/Equipo**
- **Derrames y Fugas**
- **Productos Químicos**
- **Desechos**

Visitantes

¿Qué necesitas saber sobre los visitantes?

- Los visitantes deben registrarse al llegar y también antes de salir de las áreas de producción.
- Los visitantes nunca deben quedar desatendidos mientras se encuentren en las áreas de producción.
- Los visitantes deben comprender los procedimientos y las reglas antes de ingresar a las áreas de producción.

Visitantes



Contaminación Cruzada

¿Qué es la contaminación cruzada?

- La contaminación cruzada es la propagación de un contaminante desde una fuente de origen, ya sea tocando los productos agrícolas frescos o a través de superficies en contacto con los alimentos.
- La contaminación cruzada es algo que siempre deber ser motivo de preocupación.
- La contaminación cruzada se puede prevenir si los que se encuentran en el área de producción siguen los procedimientos adecuados.
- La contaminación cruzada puede provocar que las personas que consumen productos agrícolas frescos se enfermen.

Contaminación Cruzada



MANTENGA
LA CALMA
Y
LÁVESE LAS
MANOS



U.S. Department of
Health and Human Services
Centers for Disease
Control and Prevention

MLS #244232
CS244232A

Contaminación Cruzada

¿Qué puede causar la contaminación?

Hay muchas fuentes posibles de contaminación. A continuación, se da una lista con algunas posibilidades:

- Sangre
- Vidrio
- Materia Fecal
- Alimentos
- Saliva
- Si se siguen los procedimientos adecuados, la contaminación puede prevenirse.

Materiales Contaminantes



Animales

¿Cómo pueden los animales contaminar los productos agrícolas frescos?

- No se permiten animales en las áreas de producción.
- Todos los animales deben estar encerrados y fuera de las áreas de producción. Tanto la materia fecal de los animales como el contacto físico con el animal son formas de contaminación.
- Algunos ejemplos de animales que pueden contaminar los productos agrícolas frescos son: vacas, cabras, ovejas, cerdos, perros y venados.
- Informe inmediatamente cuando vea un animal en el área de producción.

Animales



Protección del Producto

¿Cómo proteger un producto?

- No utilice ningún producto agrícola fresco que haya estado potencialmente contaminado. El producto que haya tocado el suelo debe desecharse.
- Si ve que un producto se contamina de alguna manera, deséchelo para asegurarse de que el producto no contamine nada más.

Protección del Producto



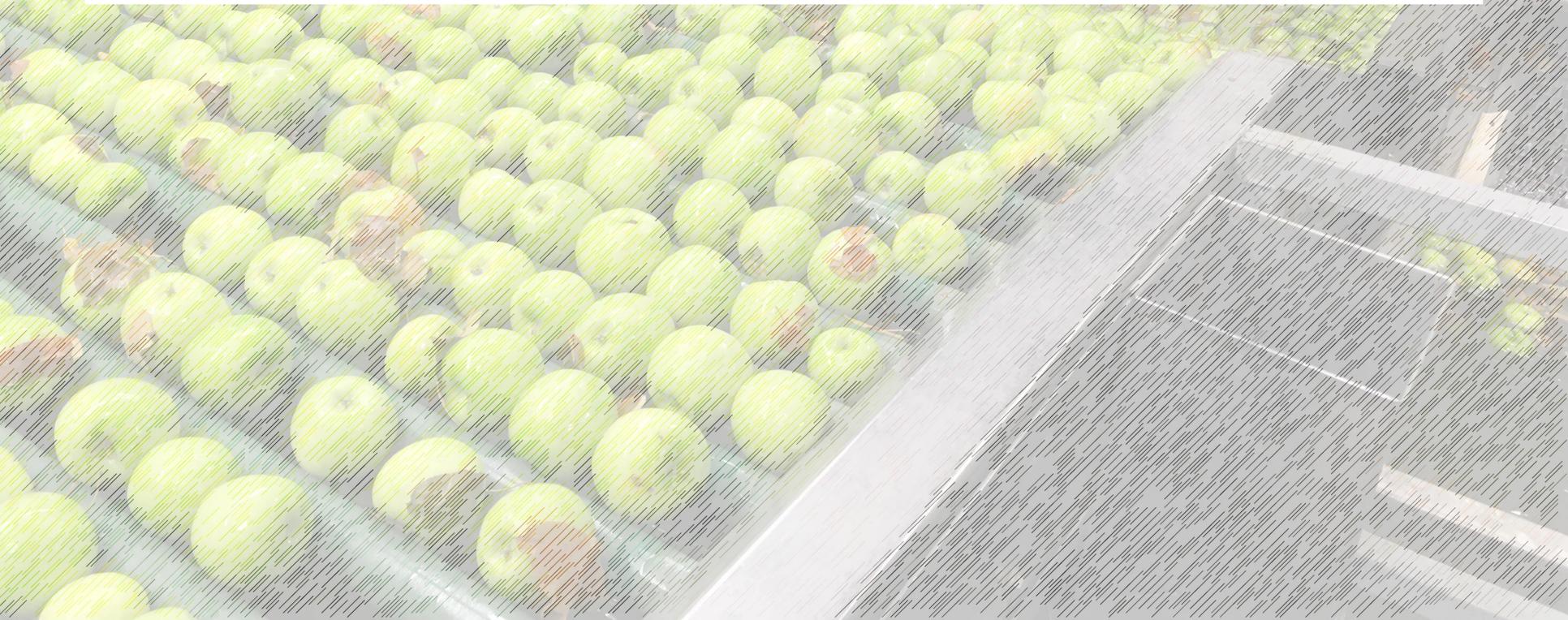
Superficies en contacto con los alimentos

¿Qué se considera una superficie en contacto con alimentos?

- Cualquier superficie que entre en contacto con alimentos, en cualquier punto del proceso de producción, es una superficie en contacto con alimentos.
- La contaminación puede ocurrir involuntariamente debido a goteos o salpicaduras sobre superficies en contacto con los alimentos. Las fuentes de contaminación pueden ser un depósito o un espacio de recolección.

Superficies en contacto con los alimentos

- Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse regularmente y a medida que sea necesario.



Superficies en contacto con los alimentos



Envases y Materiales de Empaque

¿Cómo pueden los envases ser una fuente de contaminación?

- Utilice únicamente envases y materiales de empaque para el fin que han sido previstos.
- Los envases y materiales para empacar nunca deben colocarse en áreas donde potencialmente puedan contaminarse. Por ejemplo, nunca los coloque sobre la tierra.
- Limpie y desinfecte los envases y los materiales de empaque antes de su uso.

Envases y Materiales de Empaque



EST.
1912

(p) 801.554.6317
(e) burgessorchards@gmail.com
645 S Alpine Hwy, Alpine, UT
BURGESSORCHARDS.COM

FOLLOW US ON FACEBOOK

20 LBS. NET

Maquinaria y Equipo

¿Cómo puede la maquinaria causar contaminación?

- Las máquinas que se utilizan en la cosecha de los productos agrícolas frescos siempre deben limpiarse y desinfectarse antes de su uso.
- El equipo debe guardarse correctamente para asegurarse de que no haya posibles contaminantes externos.
- Los contaminantes de la maquinaria pueden incluir la tierra del área de producción o agua que no haya sido tratada.
- Todo el equipo utilizado para la producción debe estar limpio.
- Si la maquinaria no funciona o está dañada, repárela inmediatamente si fuese posible. Utilice las herramientas y los repuestos adecuados para las reparaciones.

Maquinaria y Equipo



Derrames y Fugas

¿Qué hacer si el equipo/maquinaria tiene fugas?

- Los derrames y las fugas pueden contaminar los suelos y otras superficies.
- Si algún equipo o máquina tiene fugas, repárelo inmediatamente.
- La grasa usada en las máquinas que podría entrar en contacto con los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con alimentos debe etiquetarse como de grado alimenticio.

Derrames y Fugas



Productos Químicos

¿Cuándo pueden los productos agrícolas frescos entrar en contacto con productos químicos?

- Los químicos pueden ser un contaminante.
- Este riesgo se presenta durante las épocas de cultivo, recolección y empaque.
- Ejemplos de posibles contaminantes químicos incluyen: pesticidas, aceites, productos desinfectantes y limpiadores.

Productos Químicos



Desechos

¿Cómo son los desechos un contaminante?

- Los productos de desecho como la basura nunca deben ser llevados a las áreas de producción.
- Los productos de desecho deben ser descartados en las áreas designadas.

Desechos

