

Mantenga la comida fría

- Mantenga los siguientes alimentos a 41°F o menos
 - carnes y aves
 - pescado y mariscos
 - moluscos bivalvos
 - huevos y productos lácteos
 - alimentos previamente cocinados
 - alimentos de panadería con alto contenido de humedad (ejemplo, pastel de queso)
 - productos alimenticios que contengan cualquiera de los ingredientes mencionados anteriormente
- Utilice hieleras o algún recipiente con hielo limpio, hielo seco, o algún otro tipo de refrigerante que mantenga el producto frío. Evite contaminar los alimentos con agua sucia de hielo derretido.
- Asegúrese de rodear los alimentos con el refrigerante. No ponga el alimento solamente sobre la superficie del refrigerante.
- Monitoree la temperatura de los alimentos utilizando un termómetro de alimentos.

Protega los alimentos de contaminación

- Mantenga los alimentos sobre tarimas al menos 6 pulgadas fuera del piso
- Cubra o empaque todos los alimentos que estén en exhibición.
- Instale estación para lavarse las manos si es que maneja o empaqueta alimentos para sus clientes.
- Lave sus manos antes de manejar alimentos. Use utensilios limpios, guantes desechables o papel encerado para tocar los alimentos.

Instale estación para lavarse las manos

- Instale un recipiente que tenga grifo para el agua y que no requiera presionar un botón para obtener agua tibia, provea jabón, toallas de papel, y una cubeta para recolectar el agua de desecho.



Método para lavarse las manos

- Mojar las manos, aplicar el jabón, frotarse las manos por lo menos 20 segundos, enjuagar y secarse las manos con toallas desechables.
- Lavarse las manos
 - antes de manejar o preparar alimentos,
 - después de utilizar el baño, toser o estornudar en las manos, sonarse la nariz, tocar animales,
 - entre el manejo de alimentos crudos y alimentos listos para consumirse.

Observación: los guantes desechables y los desinfectantes para manos no substituyen el lavarse las manos con agua y jabón.

Para más información contacte:

Asociación de Mercados de Agricultores de Oregon
www.oregonfarmersmarkets.org

Guía de Comercio Directo para Agricultores de Oregon

http://oregon.gov/ODA/ADMD/farm_direct.shtml

Base de Datos del Departamento de Agricultura de Oregon

<http://oregon.gov/ODA/license.shtml>

Directorio del Departamento de Salud de Oregon

<http://www.oregon.gov/DHS/ph/lhd/lhd.shtml>

Departamento de Agricultura de Oregon

Teléfono: 503-986-4550

Email: info@oda.state.or.us

<http://www.oregon.gov/ODA/>

Departamento de Agricultura de Oregon/División de Estándares y Medidas

Teléfono: 503-986-4670

Email: msd-info@oda.state.or.us

<http://www.oregon.gov/ODA/MSD/>

Departamento de Agricultura de Oregon/División de Inspección de Materias Primas

Phone: 503-986-4620

Email: cid-expert@oda.state.or.us

<http://www.oregon.gov/ODA/CID/>

Departamento de Agricultura de Oregon/División de Sanidad de Alimentos

Publicación del 2008



Oregon
Department
of Agriculture

Manteniendo la Sanidad de Alimentos en el Mercado local de Agricultores

Consejos de Sanidad de Alimentos para los productores de alimentos de Oregon

EN FIEL MERCADO

Qué actividades y productos en los mercados de agricultores requieren licencia?*

Producto**		Licencia de la División de Sanidad de Alimentos?	Algún otro tipo de licencia del Departamento Agricultura o División de Sanidad de Alimentos?
Frutas frescas y verduras	Producto cultivado en granja de su propiedad	No	No
	Producto no cultivado en granja de su propiedad	Licencia para venta de alimentos	Licencia para compra-venta de producto de la División de Inspección de Materias Primas
Alimentos Procesados	Mermelada, productos de panadería o alimentos secos	Licencia de procesador de alimentos, cocina doméstica, o panadería	No
	Leche, queso o alimentos enlatados bajos en acidez	Licencia de procesador de alimentos, licencia de lácteos	Algunos procesos deben cumplir con requisitos específicos de la FDA
Pescado y Mariscos	Pescado fresco, camarón o langostinos	Licencia para venta de alimentos	No
	Pescado cocinado o ahumado	Licencia de procesador de alimentos	Si se vende al mayoreo, se requiere prepararlo bajo HACCP de la FDA
	Moluscos bivalvos	Licencia para venta de alimentos o de distribuidor de mariscos moluscos	
Carnes y aves	Res, puerco o cordero	Licencia de procesador de alimentos, para venta de carnes, o de sacrificio de animales	Los animals deben sacrificarse en una planta inspeccionada por la USDA
	Procesadores de más de 20,000 aves por año	Licencia de procesador de alimentos, para venta de carnes, y/o sacrificio de aves	
	Menos de 20,000 aves por año	licencia para el sacrificio de aves	No, si se crían, sacrifican y venden por el propio productor. Sin embargo, si usted cria y procesa mas de mil aves, usted debe registrarse para una exención con la USDA.
Huevos	Producidos y vendidos en la granja de su propiedad	No	No
	No producidos en la granja de su propiedad	Licencia para manejar huevos	No
Miel	20 o más colmenas	Licencia de procesador de alimentos	Registro de apiarios para 5 o más colmenas, División de Inspección de Materias Primas
	Menos de 20 colmenas	No	
Comida de Restaurantes /servicio de alimentos		No	Licencia temporal de restaurante del Departamento de Salud del condado
Procesador o productor de otros estados		No, ODA reconoce las licencias de otros estados	Licencia de procesador de alimentos del estado de origen
Demostracion de cocina/otras muestras***		No, excepto si se requiere otra licencia para venta de alimentos	No

Requisitos para preparar muestras de forma higiénica

- Instale estación temporal para lavarse las manos. Lávese las manos antes de preparar o manejar las muestras de alimentos
- Enjuague cuidadosamente las frutas y verduras antes de cortarlas. Use agua potable solamente.
- Utilice utensilios y equipo limpio.
- Guarde los utensilios y equipos dentro de un recipiente limpio con cubierta cuando no se estén utilizando y también para transportarlos. Entre usos, los utensilios se mantienen en hielo o dentro de los alimentos con el mango por fuera y sin tocar el alimento.
- Utilice un termómetro de alimentos si se ofrecen muestras de alimentos o alimentos que requieran mantenerse frios.
- Cocine las muestras calientes a la temperatura y por el tiempo requerido.
- Mantenga las muestras calientes a 130°F o más.
- Deseche las muestras de frutas, verduras u otros alimentos que requieran refrigeración a las 4 horas.

Etiquetado del producto

- Etiquete todos los alimentos empacados con
 - (1) nombre común del producto,
 - (2) peso neto en ambos sistemas: estandar y métrico,
 - (3) ingredientes en orden descendiente de acuerdo a su predominio por peso o volumen (incluyendo componentes y substancias alergénicas)
 - (4) nombre y dirección (ciudad, estado y área postal) del fabricante del producto alimenticio.
- Proporcione letrero con los ingredientes de alimentos que se exhiben a granel. Tenga la información de ingredientes disponible para clientes que lo soliciten.

Requisitos para ofrecer muestras de forma higiénica

- Planee la forma de ofrecer las muestras sin que los clientes contaminen el producto. Por ejemplo:
 - Encaje un picadiente en cada muestra para que el cliente no use de nuevo el mismo picadiente.
 - Sirva la muestra individual a cada cliente, en lugar de dejar que el cliente se sirva a si mismo.
 - Ponga las muestras en tacitas desechables.
- Utilice artículos desechables como picadientes, platos de carton, tacitas desechables, untesilios de plastico, y servilletas. Provea recipiente de basura para tirar esos artículos.
- Cubra y proteja las muestras cuando no se estén consumiendo de forma continua. Por ejemplo, provea un cubierta para proteger el producto de estornudos, use un recipiente con tapadera, o un domo de vidrio.



* se podrían requerir otras licencias que no se enlistan aqui. Se pudieran requerir otras licencias para ciertos procesos de alimentos. Por favor contacte a la División de Sanidad de Alimentos con cualquier pregunta referente a su producto.
 ** si las ventas son por peso, se requiere licencia para la báscula de la ODA/División de Estándares y Medidas.
 *** muestras pequeñas que se ofrecen gratis, para promocionar el producto o educar al cliente