

Hoja de datos N.º 11 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Verduras de hojas cortadas

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 1-201.10(B)

La definición de “alimento potencialmente peligroso (control de tiempo/temperatura para la seguridad del alimento)” significa un alimento que requiere de control de tiempo/temperatura por seguridad (TCS) con el fin de limitar el desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Las verduras de hojas cortadas fueron designadas como alimento potencialmente peligroso (TCS) porque proporcionan un medio que permite el desarrollo de patógenos cuando se conservan sin control de temperatura luego de que los fluidos y nutrientes internos son expuestos al cortar la hoja. Cortar o rasgar altera las propiedades físicas (es decir, daña la cutícula cerosa) y los procesos bioquímicos de la hoja, y da oportunidad a una invasión microbiana de los tejidos. La contaminación de las verduras de hojas con patógenos puede producirse en el campo, en las instalaciones de refrigeración, en los establecimientos de envasado, en las procesadoras, en los vehículos de transporte o en los establecimientos de alimentos. Indistintamente de dónde o cómo se produzca la contaminación, una refrigeración adecuada en los establecimientos de alimentos evitará el desarrollo de patógenos que pueden estar presentes en las verduras de hojas cortadas.

En años recientes, ha habido brotes de enfermedades de origen alimentario y retiro de productos del mercado asociados con verduras de hojas cortadas contaminadas con patógenos.

En las Reglas de higiene alimentaria de Oregon, las verduras de hojas cortadas se han designado como un alimento potencialmente peligroso que se debe mantener a temperaturas de 41 °F (5 °C) o menos. “Verduras de hojas cortadas” se refiere a verduras de hojas frescas cuyas hojas se han cortado, triturado, rebanado, picado o trozado.

Ejemplos de verduras de hojas :

- Todos los tipos de lechugas (iceberg, romana, mantecosa y lechuga bebé)
- Escarola
- Endivia
- Mezcla primavera
- Espinaca
- Repollo
- Col rizada
- Arúgula
- Acelga

Esto se aplica a las verduras de hojas cortadas que se procesan comercialmente, tales como mezcla de ensalada y espinacas en bolsa, así como a verduras de hojas que se cortan en el establecimiento alimentario.

No incluye las lechugas enteras u otros alimentos primarios agrícolas crudos; y “cortadas” no incluye retirar y desechar las hojas exteriores, que es la práctica común para exhibirlas en comercios minoristas.

Si las verduras frescas de hojas se cortan en el establecimiento, el producto cortado se debe desechar si no se vende o sirve dentro de los siguientes 7 días.

Las mezclas de ensaladas procesadas comercialmente en bolsas o recipientes también se deben desechar una vez abiertas si no se venden o sirven dentro de los siguientes 7 días.



Las verduras de hojas cortadas no incluyen hierbas, como el cilantro o el perejil

Para verificar el mantenimiento en frío adecuado de las verduras de hojas cortadas, mida la temperatura del producto con un termómetro de sonda fina insertando la punta en la parte más gruesa del tallo de la hoja. En el caso de las bolsas selladas de productos, inserte la sonda del termómetro entre los productos embolsados, o doble la bolsa firmemente alrededor de la sonda para garantizar el contacto adecuado con el producto.