Hoja informativa

Prácticas de seguridad alimentaria para la manipulación de sandías cortadas

A medida que las sandías crecen en el campo, sus cáscaras están expuestas a bacterias procedentes de múltiples fuentes de contaminación (por ejemplo, animales, agua, fertilizantes). Las bacterias pueden pasar de la cáscara al interior de la sandía cuando esta se corta. Algunas bacterias pueden hacer que las personas se enfermen. Para evitar la exposición a una enfermedad de origen alimentario, aplique estas prácticas de seguridad alimentaria cuando manipule sandías.¿Cómo puedo cortar y almacenar las sandías de forma segura?

1. Enfríe las sandías inmediatamente antes de cortarlas.
2. Lave, enjuague y desinfecte las tablas de cortar, los cuchillos y otros equipos.
3. Lave, restriegue y enjuague las sandías con el chorro de agua.*
4. Lávese las manos y póngase guantes.
5. Coloque la sandía en la superficie de corte limpia y desinfectada.
6. Corte la sandía con un cuchillo limpio y desinfectado.
7. Envuelva o empaque los trozos en material de empaque sanitario.
8. Feche las sandías cortadas que se almacenen más de 24 horas. Las sandías pueden ser fechadas para un máximo de siete días; esto incluye el día de corte.
9. Refrigere inmediatamente las sandías cortadas a 41 grados F o más.

*No es necesario un desinfectante químico. Si utiliza un desinfectante, mezcle una solución de 50 a 100 partes por millón (ppm) de cloro y confirme las ppm con tiras reactivas. Si utiliza un producto de lavado de verduras aprobado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA), siga las instrucciones recomendadas por el fabricante y confirme que los niveles son precisos con las tiras reactivas adecuadas.

¿Dónde puedo encontrar más información?

Puede encontrar más información sobre el Código Alimentario de Wisconsin en internet:

- Hojas informativas: https://datcp.wi.gov/Pages/Programs_Services/FoodCode.aspx
- Legislatura del estado de Wisconsin: http://docs.legis.wisconsin.gov/code/admin_code/atcp/055/75_

Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708
https://www.datcp.wi.gov

Nota: esta guía se aplica únicamente a establecimientos de alimentos al por menor.