

NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS

SCHOOLYARD GARDENS

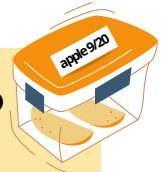


Trabajando en el Huerto

- Riega el huerto con agua potable.
- Nunca utilices herbicidas o pesticidas en o en los alrededores del huerto - habla con el personal de mantenimiento para asegurarte que hagan lo mismo.
- Sugerencia SYG de compost adecuado incluyen:
 - LawnCorps - para proyectos grandes*
 - Cotton Burr Compost (Compost de Rebaba de Algodón) - proyectos pequeños*

*Para más información, contacta tu coordinador de SYG

Instrucciones sobre el manejo, la cosecha y el almacenamiento de productos hortícolas frescos



Almacenamiento Correcto

- Etiqueta y data la fecha de todos los productos almacenados.
- Refrigera todos los productos cortados en contenedores herméticos.
- Para guías específicas sobre almacenamiento, por favor refiérase al folleto de [Storing Fresh Produce](#) (Disponible solamente en Inglés), una colaboración conjunta al Programa de Extensión de la Universidad de K-State.

Cosechando Productos Hortícolas



- Lávese las manos.
- Chequee el área del huerto para ver si encuentra excrementos de animales y/o productos podridos. Si es necesario, remueva dichos productos y excremento y lávese las manos nuevamente.
- Utilice contenedores limpios y aptos para contacto con alimentos para la cosecha.
- Remueva la mayor cantidad de tierra posible de sus productos antes de colocarlos en el contenedor.
- Lave y sanee todos los contenedores entre usos.

Mandando Productos al Hogar



- Provea contenedores aptos para alimentos para mandar productos al hogar (i.e. bolsas Ziploc, bolsas para productos vegetales o contenedores reusables)
- Remueva la mayor cantidad de tierra posible de los productos antes de colocarlos en los contenedores o bolsas.
- No lave los productos para demorar la formación de moho.
- Etiqueta y data la fecha en el contenedor de cada estudiante, y manda una nota o email a los padres para notificarles del envío de productos frescos a sus hogares. Puedes escribir tu propia nota o utilizar nuestra nota, "[Vegetales en la Tabla](#)", para los padres.

Preparando y Sirviendo



- ¡Planea anticipadamente! Comunícate con el personal del servicio de comida para coordinar la cosecha en el momento que podría ser utilizado inmediatamente o para su almacenamiento apropiado.
- Lávese las manos a menudo.
- Lave y sanee fregaderos, mesadas, tablas de cocina, y utensilios antes de la preparación de los productos hortícolas.
- Lave con agua potable todos los productos que planea consumir inmediatamente. No lave los productos que planea utilizar más tarde de manera a demorar la formación de moho.

Recordatorios de Prácticas Sanitarias & Recursos Adicionales



- Nunca dejes que una persona enferma trabaje en el huerto, coseche productos, prepara productos del huerto o sirva alimentos.
- Lávese las manos cuidadosamente y a menudo cuando esté en contacto con productos hortícolas.
- Refiérase siempre a los procedimientos sanitarios del equipo de servicio de comida cuando prepare o sirva alimentos en la cafetería.
- Para más detalles, refiérase al boletín informativo [K-State Extension Food Safety Fact Sheet](#) (Disponible solamente en Inglés).

