

VERDURAS DE HOJA CORTADA



EL NUEVO CÓDIGO DE ALIMENTOS: QUE DEBERÍAN SABER LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

En los últimos años ha habido brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y retiros de productos con verduras de hoja cortada contaminadas con patógenos.

El código de alimentos de Illinois designa las verduras de hoja cortada como un alimento que requiere control de tiempo y de temperatura (“time/temperature control for safety food” (TCS)), anteriormente conocido como alimentos potencialmente peligrosos (potentially hazardous food), que deben ser mantenidos a temperaturas de 41°F o más frías. “Verduras de hoja cortada” significa verduras frescas de hoja cuyas hojas han estado cortadas, ralladas, trozadas o rasgadas.

Ejemplos de verduras de hoja:

- Rúcula
- Repollo
- Acelga
- Endivia
- Escarola
- Lechuga de iceberg, romana, hoja, mantequilla (butter lettuce) y brotes (baby leaf lettuce)
- Col rizada
- Espinaca
- Mezcla de lechuga primavera (spring mix)



Esto aplica a las verduras de hoja cortada que han sido procesadas comercialmente, tales como bolsas de ensalada, espinaca y las verduras de hoja cortada que han sido cortadas en un establecimiento alimentario. **Las verduras de hoja cortada no incluyen hierbas, tales como cilantro y perejil.**

Tampoco incluyen lechuga entera u otros productos agrícolas crudos. La definición de “cortada” no incluye eliminar y descartar las hojas exteriores y/o lavar sencillamente las verduras de hoja, lo cual es una práctica común para exhibir los productos en los supermercados. Sin embargo, si las hojas están más cortadas, ralladas, trozadas o rasgadas, el producto sería considerado una verdura de hoja cortada y por lo tanto un alimento TCS.

Para verificar que mantiene las verduras de hoja cortada a la adecuada temperatura fría, mida la temperatura del producto con un termómetro de sonda delgada introduciendo la punta en la porción más gruesa del tallo de la hoja. Para bolsas selladas de producto, introduzca una sonda de termómetro entre los productos en bolsas o doble la bolsa estrechamente alrededor de la sonda para asegurar contacto adecuado con el producto.

Motivos de salud pública

Las verduras de hoja cortada fueron designadas como un alimento TCS porque proveen un medio que soporta fácilmente el crecimiento de patógenos cuando el producto es mantenido sin control de temperatura. Cortar o rallar las hojas cambia sus propiedades y facilita el crecimiento microbiano.

La contaminación de las verduras de hoja con patógenos puede ocurrir en el campo, las instalaciones de procesamiento, los vehículos de transporte o los establecimientos alimentarios. Independiente de dónde o cómo ocurre la contaminación, la adecuada refrigeración mecánica limitará el crecimiento de patógenos que puede estar en las verduras de hoja cortada. →

VERDURAS DE HOJA CORTADA



LO QUE INDICA EL NUEVO CÓDIGO DE ALIMENTOS PARA VENEDORES DEL MERCADO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

En los últimos años ha habido brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y retiros de productos con verduras de hoja cortada contaminadas con patógenos.

El código de alimentos de Illinois designa las verduras de hoja cortada como un alimento que requiere control de tiempo y de temperatura (“time/temperature control for safety food” (TCS)), anteriormente conocido como alimentos potencialmente peligrosos (potentially hazardous food), que deben ser mantenidos a temperaturas de 41°F o más frías. “Verduras de hoja cortada” significa verduras frescas de hoja cuyas hojas han sido cortadas, ralladas, trozadas o rasgadas.

Ejemplos de verduras de hoja: rúcula; repollo; acelga; endivia; escarola; lechuga de iceberg, romana, hoja, mantequilla (butter lettuce), brotes (baby leaf lettuce); col rizada; espinaca; mezcla de lechuga primavera (spring mix).

Esto aplica a las verduras de hoja cortada que han sido procesadas comercialmente, tales como bolsas de ensalada, espinaca y las verduras de hoja cortada que han sido cortadas en un establecimiento alimentario. **Las verduras de hoja cortada no incluyen hierbas, tales como cilantro y perejil.**

Cosechar las verduras de hoja mediante el corte de su raíz en el campo (a veces eso se llama “field or harvest cut”) sin cortar, rallar, trozar o rasgar más **no** están consideradas como verduras de hoja cortada, sino un producto agrícola crudo.

- Verduras de hoja con el tallo recortado o la base del corazón recortada **no** están consideradas como verduras de hoja cortada.
- Verduras de hoja que han sido sencillamente lavadas para remover la tierra **no** están consideradas como verduras de hoja cortada
- Si el corazón de una lechuga entera o de un repollo entero ha sido quitado, las hojas que quedan **están** consideradas como verduras de hoja cortada.
- Las verduras de hoja con hojas cortadas, ralladas, trozadas o rasgadas **están** consideradas como verduras de hoja cortada.

LO QUE INDICA PARA LOS VENEDORES QUE LLEVAN PRODUCTOS AL MERCADO:

- Verduras que han sido cortadas de su raíz en el campo (harvest cut) y llevadas directamente al mercado **no** están consideradas como verduras de hoja cortada. No es necesario el control de temperatura.
- Col rizada, acelga, espinaca y otras verduras que han estado cortadas de su raíz en el campo y agrupadas para venderlas **no** están consideradas como verduras de hoja cortada. No es necesario el control de temperatura.
- Verduras de hoja cortada en los mercados de productos agrícolas, incluso la ensalada mixta y la mezcla de verduras de hoja dónde las hojas han sido cortadas, ralladas, trozadas o rasgadas – por ejemplo lechuga de romana para una ensalada César – requieren control de tiempo y de temperatura y un permiso de salud.
- Si su operación vende un producto que está considerado como una verdura de hoja cortada que requerirá control de tiempo o de temperatura, tendrá que obtener un permiso de salud para vender los productos en el mercado de productos agrícolas. Si se encuentra dentro de esta categoría, visite esta página: www.c-uphd.org o llame uno de los números de teléfono mencionados más abajo: →