

# Muestreo seguro en mercados de agricultores, puestos de ventas agrícolas y eventos relacionados en Kansas



**Londa Nwadike,**  
Especialista de Extensión en Inocuidad Alimentaria  
Universidad Estatal de Kansas  
Universidad de Missouri

Se permite proveer muestras en un mercado de agricultores de Kansas si se cumplen las condiciones siguientes:

*(NOTA: NO hay límite del número de veces al año que se pueden ofrecer muestras. Se puede degustar cualquier producto alimenticio cuya venta sea legal. También se puede degustar vino, pero los vendedores deben obtener un permiso para eventos especiales de la Junta de Control de Bebidas Alcohólicas de Kansas ([www.ksrevenue.org/abc.html](http://www.ksrevenue.org/abc.html))).*



USDA photo

## Regulaciones del muestreo

**La muestra se provee sin costo y se ofrece para demostrar sus características.**

- Una comida completa, un plato caliente individual o un sándwich entero no se reconocen como muestra.

**La estación de lavado de manos que cumple con los siguientes requisitos mínimos** debe estar presente para el muestreo si va a haber alguna manipulación del producto o utensilios para servir muestras en el sitio (vea el dibujo en la página 2):

- Hielera termo de 5 galones modificada con grifo para manos libres. \*
- Recipiente o receptáculo del agua usada
- Jabón líquido
- Toallas de papel
- Suministro adecuado de agua caliente
- Receptáculo de basura

**La estación de desinfección de tres compartimentos está presente para lavar y desinfectar todos los utensilios** (si es necesario, también puede usar utensilios desechables o traer suficientes utensilios limpios). El siguiente equipo debe estar disponible si es necesario (vea el dibujo en la página 2):

- Tres contenedores de lavado/fregaderos
- Suministro adecuado de agua caliente potable

- Jabón líquido
- Desinfectante aprobado (tabletas desinfectantes o cloro blanqueador sin olor); se recomienda encarecidamente el uso de tiras reactivas de prueba.
- Toallas de papel
- El primer contenedor de lavado contiene agua tibia (al menos 110 °F) con jabón para lavar. El segundo contenedor de lavado contiene agua de enjuague limpia. El tercero contiene una solución desinfectante (si usa cloro blanqueador, 1 cucharadita de cloro sin olor por galón de agua).
- Remoje los utensilios en una solución desinfectante durante un mínimo de 30 segundos, retírelos y colóquelos sobre toallas de papel o rejillas limpias. Los artículos deben dejarse secar al aire.

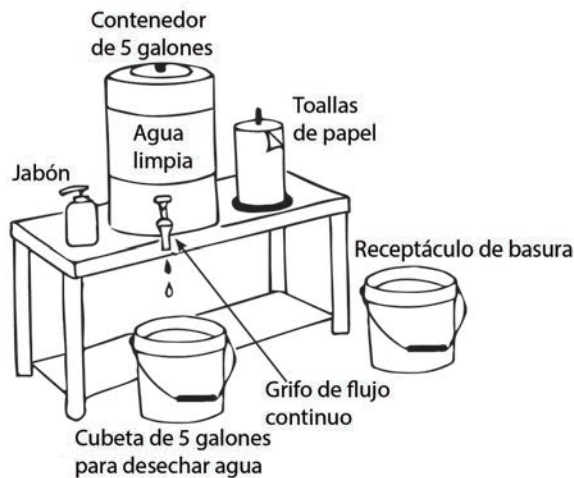
**Se siguen los procedimientos sanitarios.**

- El muestreo debe realizarse bajo un sitio cubierto. Si el mercado en sí no está bajo una estructura, una carpa o sombrilla es adecuada.
- Las muestras no deben exponerse a insectos u otros contaminantes ambientales. Es posible que sea necesario un ventilador o una mosquitera.
- No se permite el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer.
- Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón y luego secarse con toallas de papel antes de trabajar con alimentos.

**K-STATE**  
Research and Extension

Kansas State University Agricultural Experiment Station and Cooperative Extension Service

## Estación de lavado de manos



- Las tablas de cortar y los cuchillos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes de su uso y con frecuencia durante todo el proceso de muestreo utilizando la estación de desinfección de tres compartimentos.

### Se mantienen las temperaturas adecuadas de almacenamiento de alimentos.

- Los alimentos calientes deben mantenerse a 135°F o más. Asegúrese de que los alimentos se cocinen a una temperatura interna mínima segura como se indica aquí: [www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures](http://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures)
- Los alimentos perecederos fríos deben mantenerse a 41°F o menos.
- Deseche cualquier alimento perecedero que quede en la zona de peligro de temperatura de 41°F a 135°F durante dos horas o más.
- Las temperaturas de los productos deben revisarse cada hora con un termómetro debidamente calibrado (más información sobre la calibración de termómetros está disponible en la siguiente publicación: [bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3138.pdf](http://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/MF3138.pdf)).

### Se utilizan herramientas apropiadas para dispensar muestras y se dispone de recipientes de basura adecuados.

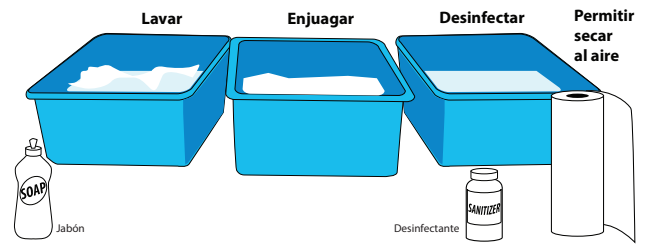
- El vendedor debe dividir las muestras en porciones previamente para que el consumidor no corte ni divida la muestra por sí mismo.
- Las muestras deben servirse individualmente. Esto puede hacerse en platos, en tazas, en palillos de dientes u otro método apropiado.

Revisado por Adam Inman, Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas (KDA). Para obtener más información sobre los requisitos de muestreo, comuníquese con [KDA.FSL@ks.gov](mailto:KDA.FSL@ks.gov) o llame al 785-564-6767.

Las publicaciones de la Universidad Estatal de Kansas están disponibles en: [bookstore.ksre.ksu.edu](http://bookstore.ksre.ksu.edu)

La fecha que se muestra es el de la publicación o de la última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducida libremente para propósitos educativos. Todos los demás derechos reservados. En cada caso, de crédito a Londa Nwadike, *Muestreo seguro en mercados de agricultores, puestos de ventas agrícolas y eventos relacionados en Kansas*, Universidad Estatal de Kansas, Enero 2024.

## Estación de lavado y desinfección



- El acceso a las muestras debe controlarse para que los clientes no puedan tocar ninguna muestra que no vayan a consumir.
- Se deben proveer recipientes de basura adecuados en el sitio de muestreo.

### Los productos del huerto frescos deben lavarse antes de ofrecerlos como muestra.

KDA recomienda que los vendedores y el personal/voluntarios del mercado interesados en ofrecer muestras participen en un curso de inocuidad alimentaria, como “Enfoque en la Inocuidad Alimentaria” (clase de dos horas), Manipulador de Alimentos “ServSafe” (un curso de tres horas) o Certificación de Gerente “ServSafe” (un curso de 16 horas con una prueba escrita). Estos cursos son ofrecidos varias veces al año en diferentes regiones de Kansas por KDA, la Asociación de Restaurantes y Hospitalidad de Kansas y/o la Extensión de Kansas State.\*\*

Para obtener más información sobre los requisitos de muestreo, comuníquese con la División de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento de KDA ([KDA.FSL@ks.gov](mailto:KDA.FSL@ks.gov) o 785-564-6767).

Los mercados de agricultores individuales pueden tener regulaciones adicionales relacionadas con el muestreo.

\*\* Las hieleras termo estándar de 5 galones se pueden modificar fácilmente para tener un grifo de flujo libre a través de los siguientes pasos: 1) Desenrosque el grifo del botón pulsador original; 2) Instale un grifo de repuesto para manos libres disponible para hieleras de agua embotellada. Estos están comúnmente disponibles en ferreterías y tiendas de elaboración casera por menos de \$8.

\*\* Información sobre el curso Kansas ServSafe: [www.krha.org](http://www.krha.org) o [www.ksre.k-state.edu/foodsafety/servsafe](http://www.ksre.k-state.edu/foodsafety/servsafe). Los anuncios de futuros cursos de Enfoque en la Inocuidad Alimentaria están disponibles en: [agriculture.ks.gov/foodsafety](http://agriculture.ks.gov/foodsafety).

**K-STATE**  
Research and Extension



### Estación Experimental Agrícola de la Universidad Estatal de Kansas y el Servicio de Extensión Cooperativo

La Investigación y Extensión de K-State es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades. Emitido en apoyo del Trabajo de Extensión Cooperativa, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los EE. UU., el Director de Investigación y Extensión de K-State, la Universidad Estatal de Kansas, los Consejos de Extensión del Condado, los Distritos de Extensión.

MF3311S rev. Enero 2024