

PREGUNTAS FRECUENTES:
Tratamiento Antimicrobiano para Frutas y
Verduras de Ecolab (AFVT)
Julio 18, 2013

P- ¿Qué ofrece actualmente el AFVT?

R- AFVT ofrece:

- La reducción de los patógenos *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocigótica* y *Salmonella entérica* en agua para procesos de productos agrícolas sin elaborar (RACs) de frutas y vegetales.
- El control del desperdicio y descomposición que provocan que haya microorganismos en el agua de lavado o de procesamiento.
- La reducción de los patógenos *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocigótica* y *Salmonella entérica* en las superficies de frutas y verduras procesadas (cortadas, rebanadas, picadas), introducidos durante el manejo o el procesamiento. Este uso debe cumplir con todas las leyes aplicables de la FDA, incluyendo, pero sin limitarse a la 21 CFR 173.405(a) (b), 21 CFR §184.1061 y 21 CFR 170.3(o)(2).

P- ¿Qué son los procesos de productos agrícolas sin elaborar o RAC?

R- Un RAC es una fruta o vegetal completo, sin cortar. Uno que no ha sido procesado o que está en su estado “natural”.

P- ¿Qué es una fruta o vegetal procesado?

E- Una fruta o vegetal procesado es aquella que ha sido transformada de su estado crudo o natural y que ha sido cortada, rebanada, picada, blanqueada, cocinada, congelada, pelada, etc.

P- ¿A qué tipo de frutas y vegetales se puede aplicar AFVT?

R- AFVT se puede aplicar a frutas como naranjas, limones, manzanas, peras, cerezas, duraznos, fresas, frambuesas y arándanos. AFVT se puede aplicar a vegetales como zanahorias, papas, cebollas, lechugas, apio, espinacas, brócoli, frijoles, chícharos, pimientos, tomates y pepinos. Lea la etiqueta del producto para conocer la lista completa de frutas y vegetales en los que se puede usar el producto.

P- ¿AFVT podrá prevenir el oscurecimiento de las rebanadas de manzana?

R- Por el momento no contamos con información que indique que AFVT pueda prevenir el oscurecimiento de las rebanadas de manzana.

P- ¿En dónde se puede usar AFVT?

R- AFVT puede ser usado en establecimientos de alimentos preparados para consumo inmediato como restaurantes, cafeterías, operaciones de servicios alimentarios, delicatessen y cocinas.

P- ¿En qué condiciones de calidad del agua se puede usar AFVT?

R- AFVT fue formulado para ser usado a temperatura ambiente con agua potable.

P- ¿AFVT es Kosher?

R- AFVT fue aprobado por el Consejo Rabínico de Chicago (cRc).

P- ¿AFVT es orgánico?

R- AFVT actualmente no es orgánico y no cumple con los reglamentos de NOP. Los clientes que procesan alimentos orgánicos no deben usar AFVT.

P- ¿AFVT se puede usar para desinfectar los cascarones de huevo?

R- AFVT no ha sido aprobado para usarse como desinfectante de cascarones de huevo.

P- ¿Qué pasa si se deja un producto en AFVT por un período largo de tiempo?

R- Si deja un producto en AFVT o en agua por mucho tiempo, éste probablemente se empezará a marchitar. Hemos probado el AFVT hasta por 5 minutos de tiempo de contacto sin ver ninguna señal significativa de marchitamiento.

P- ¿El cliente ahorrará dinero en agua o en otros servicios públicos si usa AFVT?

R- Lo más probable es que los ahorros potenciales más grandes al usar AFVT serán ahorros en mano de obra. El Código de Alimentos de la FDA da dos opciones para lavar productos – lavarlos bajo el chorro de agua potable, lo que puede consumir mucho tiempo, o usar un lavado químico. Ahorrar al menos 20 minutos* del tiempo de un empleado que cobra el salario mínimo, en la mayoría de los casos debe compensar el costo de un fregadero con producto cada día.

P- ¿Qué brotes recientes puedo usar para informar a mi cliente?

R- Hay un grupo de Chatter sobre seguridad de los alimentos llamado INST – Food Safety. Únase a este grupo para ver la publicación de noticias recientes sobre éste tema.

P- ¿El ácido láctico de AFVT afectará a la gente que es alérgica a los lácteos?

R- Las alergias a los lácteos son reacciones a ciertas proteínas de la leche. Las personas que padecen alergias a los lácteos no reaccionarán al ácido láctico ya que éste no es una proteína.

P- ¿Cuál es el período de caducidad de AFVT? ¿Cómo se compara con los productos para lavar Victory™?

R- El período de caducidad de AFVT es de 2 años. El de Victory era de 9 meses.

P- ¿Qué mantenimiento requiere el despachador?

R- Tanto el tubo apachurrable como los paquetes de baterías para la bomba peristáltica tienen aproximadamente un año de vida útil esperada (11 meses), y deben ser reemplazados después de ese tiempo. Además, el despachador no requiere más mantenimiento que el que un aspirador o una bomba peristáltica necesitarían normalmente.

P- ¿Por qué no se incluyen instalaciones comerciales de procesamiento de alimentos en los sitios de uso?

R- El consumo de frutas o vegetales de instalaciones comerciales de procesamiento de alimentos no se incluyó en las presentaciones a la FDA durante el proceso de autorización, por lo tanto no forma parte de la autorización de la FDA.

P- ¿AFVT tiene autorizaciones para ser usado en otros países además de los EU?

R- En este momento, AFVT está en proceso de ser autorizado país por país. Por favor contacte a Erika Nelson para más información.

P- ¿Victory será racionado por SKU?

R- Sí, el plan es eliminar Victory en la primavera de 2014.

* Basado en cálculos hechos usando el precio del envase estándar y la disolución más baja por oz/gal para encontrar el costo para un fregadero de 10 gal comparado con una hora de salario mínimo.