

texas MELONS

give it a
**GOOD
WASH!**



why should I WASH MY PRODUCE?

- ✓ To prevent the potential spread of foodborne pathogens.
- ✓ To ensure it is clean and free of soil from the farm.
- ✓ Because many hands have touched your produce since harvest.

how do I WASH MY PRODUCE?

START with clean hands, a disinfected sink area and clean kitchen utensils like knives, cutting boards, and storage containers.

SCRUB the rind until it is dirt-free and rinse with cold water.

SLICE the melon.

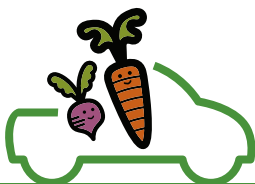
STORE in a clean container or wrap in plastic wrap.

TEXASAGRICULTURE.GOV

storage & handling

OF PRODUCE AT HOME

- It is best to use separate cutting boards for produce and meat products.
- Produce and raw meats should be stored separately while in the refrigerator to prevent cross contamination.
- According to the USDA, there is a danger zone between 40 degrees and 140 degrees Fahrenheit in which pathogens multiply. If produce is left out for more than 2 hours in these conditions you should throw it away.
- Store cut produce in the refrigerator in a clean container or cover in plastic wrap.



*For more information on washing your produce
visit **TexasAgriculture.gov**
or give us a call at **800-835-5832** (TELL-TDA)*



**TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE
COMMISSIONER SID MILLER**

1700 N. Congress, Austin, TX 78701

Funding for Wash Your Produce Pamphlet was made possible by the U.S. Department of Agriculture's (USDA) Agricultural Marketing Service through grant agreement AM170100XXXXG033. Its contents are solely the responsibility of the authors and do not necessarily represent the official views of the USDA.

texas

TOMATOES

give it a
**GOOD
WASH!**



why should I WASH MY PRODUCE?

- ✓ To prevent the potential spread of foodborne pathogens.
- ✓ To ensure it is clean and free of soil from the farm.
- ✓ Because many hands have touched your produce since harvest.

how do I WASH MY PRODUCE?

START with clean hands and a disinfected sink area

CLEAN kitchen utensils like knives, cutting boards, and storage containers.

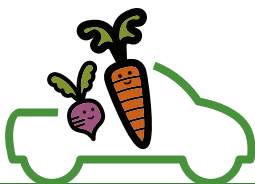
RINSE OR SOAK in cold water only.

TEXASAGRICULTURE.GOV

storage & handling

OF PRODUCE AT HOME

- It is best to use separate cutting boards for produce and meat products.
- Produce and raw meats should be stored separately while in the refrigerator to prevent cross contamination.
- According to the USDA, there is a danger zone between 40 degrees and 140 degrees Fahrenheit in which pathogens multiply. If produce is left out for more than 2 hours in these conditions you should throw it away.
- Store cut produce in the refrigerator in a clean container or cover in plastic wrap.



*For more information on washing your produce
visit **TexasAgriculture.gov**
or give us a call at **800-835-5832** (TELL-TDA)*



**TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE
COMMISSIONER SID MILLER**

1700 N. Congress, Austin, TX 78701

Funding for Wash Your Produce Pamphlet was made possible by the U.S. Department of Agriculture's (USDA) Agricultural Marketing Service through grant agreement AM170100XXXXG033. Its contents are solely the responsibility of the authors and do not necessarily represent the official views of the USDA.

texas CITRUS

give it a
**GOOD
WASH!**



why should I WASH MY PRODUCE?

- ✓ To prevent the potential spread of foodborne pathogens.
- ✓ To ensure it is clean and free of soil from the farm.
- ✓ Because many hands have touched your produce since harvest.

how do I WASH MY PRODUCE?

START with clean hands, a disinfected sink area and clean kitchen utensils like knives, cutting boards, and storage containers.

While it is not common to eat the peels of citrus produce, it is still **BEST TO WASH THE PEEL, ESPECIALLY PRIOR TO GRATING.**

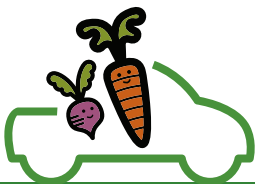
Contamination can occur when slicing or handling the peel and then touching the edible portion of the fruit.

TEXASAGRICULTURE.GOV

storage & handling

OF PRODUCE AT HOME

- It is best to use separate cutting boards for produce and meat products.
- Produce and raw meats should be stored separately while in the refrigerator to prevent cross contamination.
- According to the USDA, there is a danger zone between 40 degrees and 140 degrees Fahrenheit in which pathogens multiply. If produce is left out for more than 2 hours in these conditions you should throw it away.
- Store cut produce in the refrigerator in a clean container or cover in plastic wrap.



*For more information on washing your produce
visit **TexasAgriculture.gov**
or give us a call at **800-835-5832** (TELL-TDA)*



**TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE
COMMISSIONER SID MILLER**

1700 N. Congress, Austin, TX 78701

Funding for Wash Your Produce Pamphlet was made possible by the U.S. Department of Agriculture's (USDA) Agricultural Marketing Service through grant agreement AM170100XXXXG033. Its contents are solely the responsibility of the authors and do not necessarily represent the official views of the USDA.

texas

LEAFY GREENS

give it a
**GOOD
WASH!**



why should I WASH MY PRODUCE?

- ✓ To prevent the potential spread of foodborne pathogens.
- ✓ To ensure it is clean and free of soil from the farm.
- ✓ Because many hands have touched your produce since harvest.

how do I WASH MY PRODUCE?

START with clean hands and a disinfected sink area

CLEAN kitchen utensils like knives, cutting boards, and storage containers.

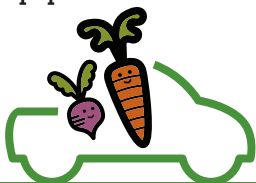
RINSE OR SOAK in cold water only.

TEXASAGRICULTURE.GOV

storage & handling

OF PRODUCE AT HOME

- Unpackaged leafy greens should be washed by separating the leaves and soaking them in a bowl of cold water.
- After a few minutes, rinse and repeat. Dry with a clean towel.
- Salad spinners should be washed with warm, soapy water after each use.
- According to the USDA, there is a danger zone between 40 degrees and 140 degrees Fahrenheit in which pathogens multiply. If produce is left out for more than 2 hours in these conditions you should throw it away.
- Leafy greens should be stored in the refrigerator within two hours of bringing them home from the store or market. Store with a paper towel in order to prevent moisture accumulation and wilting.



*For more information on washing your produce
visit **TexasAgriculture.gov**
or give us a call at **800-835-5832** (TELL-TDA)*



**TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE
COMMISSIONER SID MILLER**

1700 N. Congress, Austin, TX 78701

Funding for Wash Your Produce Pamphlet was made possible by the U.S. Department of Agriculture's (USDA) Agricultural Marketing Service through grant agreement AM170100XXXXG033. Its contents are solely the responsibility of the authors and do not necessarily represent the official views of the USDA.

!lávalos
BIEN!

MELONES *de texas*



¿por qué debo

LAVAR MIS FRUTAS Y VERDURAS?

- ✓ Para evitar la posible propagación de patógenos transmitidos por los alimentos.
- ✓ Para asegurar que estén limpios y quitarles la tierra.
- ✓ Porque mucha gente las han tocado, comenzando con la cosecha.

¿como

LAVO MIS FRUTAS Y VERDURAS?

COMIENZA con manos limpias, un fregadero desinfectado y utensilios de cocina limpios: cuchillos, tablas de picar y recipientes de almacenamiento.

RESTRIEGA la cáscara hasta que esté libre de tierra y enjuaga con agua fría.

CORTA el melón.

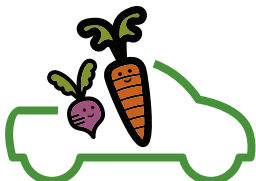
GUÁRDALO en un recipiente limpio o envuélvelo en envoltura de plástico.

TEXASAGRICULTURE.GOV

almacenamiento & manejo

DE FRUTAS Y VERDURAS

- Es mejor utilizar diferentes tablas de picar. Una para frutas y verduras, y otra para carnes.
- Guarda las frutas y verduras, y las carnes crudas por separado en el refrigerador para prevenir la contaminación cruzada.
- De acuerdo con USDA, la zona de peligro de contaminación se encuentra entre los 40°F y 140°F donde se multiplican los patógenos. Si dejas tus frutas y verduras a estas temperaturas por más de 2 horas, es mejor tirarlas.
- Guarda tus frutas y verduras ya cortadas en el refrigerador en un recipiente limpio o cubiertas con plástico.



*Para más información sobre cómo lavar tus frutas y verduras, visita **TexasAgriculture.gov** o llámanos al **800-835-5832** (TELL-TDA)*



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE TEXAS
COMISIONADO SID MILLER

1700 N. Congress, Austin TX 78701

La financiación del panfleto "Láva tus frutas y verduras" fue posible gracias al Servicio de Mercadeo Agrícola del Departamento de Agricultura (USDA) de los EE.UU. por el acuerdo de subvención AM170100XXXXG033. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de USDA.

!lávalos
BIEN!

TOMATES *de texas*



¿por qué debo LAVAR MIS FRUTAS Y VERDURAS?

- ✓ Para evitar la posible propagación de patógenos transmitidos por los alimentos.
- ✓ Para asegurar que estén limpios y quitarles la tierra.
- ✓ Porque mucha gente las han tocado, comenzando con la cosecha.

¿como LAVO MIS FRUTAS Y VERDURAS?

COMIENZA con manos limpias, un fregadero desinfectado y utensilios de cocina limpios: cuchillos, tablas de picar y recipientes de almacenamiento.

USA utensilios de cocina limpios: cuchillos, tablas de picar y recipientes de almacenamiento.

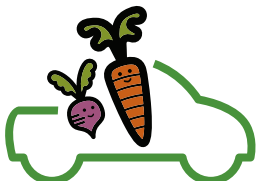
ENJUÁGA O REMÓJALOS solamente en agua fría. water only.

TEXASAGRICULTURE.GOV

almacenamiento & manejo

DE FRUTAS Y VERDURAS

- Es mejor utilizar diferentes tablas de picar. Una para frutas y verduras, y otra para carnes.
- Guarda las frutas y verduras, y las carnes crudas por separado en el refrigerador para prevenir la contaminación cruzada.
- De acuerdo con USDA, la zona de peligro de contaminación se encuentra entre los 40°F y 140°F donde se multiplican los patógenos. Si dejas tus frutas y verduras a estas temperaturas por más de 2 horas, es mejor tirarlas.
- Guarda tus frutas y verduras ya cortadas en el refrigerador en un recipiente limpio o cubiertas con plástico.



*Para más información sobre cómo lavar tus frutas y verduras, visita **TexasAgriculture.gov** o llámanos al **800-835-5832** (TELL-TDA)*



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE TEXAS
COMISIONADO SID MILLER

1700 N. Congress, Austin TX 78701

La financiación del panfleto "Láva tus frutas y verduras" fue posible gracias al Servicio de Mercadeo Agrícola del Departamento de Agricultura (USDA) de los EE.UU. por el acuerdo de subvención AM170100XXXXG033. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de USDA.

!lávalos
BIEN!

CÍTRICOS *de texas*



¿por qué debo LAVAR MIS FRUTAS Y VERDURAS?

- ✓ Para evitar la posible propagación de patógenos transmitidos por los alimentos.
- ✓ Para asegurar que estén limpios y quitarles la tierra.
- ✓ Porque mucha gente las han tocado, comenzando con la cosecha.

¿como LAVO MIS FRUTAS Y VERDURAS?

COMIENZA con manos limpias, un fregadero desinfectado y utensilios de cocina limpios: cuchillos, tablas de picar y recipientes de almacenamiento.

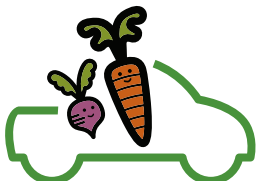
Si bien no es común comer las cáscaras de los cítricos, es **MEJOR LAVAR LA CÁSCARA, ESPECIALMENTE ANTES DE RALLARLA**. La contaminación puede ocurrir al cortar o tocar la cáscara y luego tocar la porción comestible de la fruta.

TEXASAGRICULTURE.GOV

almacenamiento & manejo

DE FRUTAS Y VERDURAS

- Es mejor utilizar diferentes tablas de picar. Una para frutas y verduras, y otra para carnes.
- Guarda las frutas y verduras, y las carnes crudas por separado en el refrigerador para prevenir la contaminación cruzada.
- De acuerdo con USDA, la zona de peligro de contaminación se encuentra entre los 40°F y 140°F donde se multiplican los patógenos. Si dejas tus frutas y verduras a estas temperaturas por más de 2 horas, es mejor tirarlas.
- Guarda tus frutas y verduras ya cortadas en el refrigerador en un recipiente limpio o cubiertas con plástico.



*Para más información sobre cómo lavar tus frutas y verduras, visita **TexasAgriculture.gov** o llámanos al **800-835-5832** (TELL-TDA)*



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE TEXAS
COMISIONADO SID MILLER

1700 N. Congress, Austin TX 78701

La financiación del panfleto "Láva tus frutas y verduras" fue posible gracias al Servicio de Mercadeo Agrícola del Departamento de Agricultura (USDA) de los EE.UU. por el acuerdo de subvención AM170100XXXXG033. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de USDA.

VERDURAS DE HOJAS VERDES

de texas

!lávalos
BIEN!



¿por qué debo

LAVAR MIS FRUTAS Y VERDURAS?

- ✓ Para evitar la posible propagación de patógenos transmitidos por los alimentos.
- ✓ Para asegurar que estén limpios y quitarles la tierra.
- ✓ Porque mucha gente las han tocado, comenzando con la cosecha.

¿como

LAVO MIS FRUTAS Y VERDURAS?

COMIENZA con manos limpias, un fregadero desinfectado y utensilios de cocina limpios: cuchillos, tablas de picar y recipientes de almacenamiento.

USA utensilios de cocina limpios: cuchillos, tablas de picar y recipientes de almacenamiento.

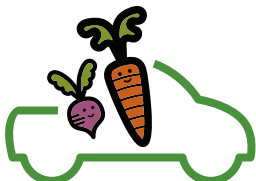
ENJUÁGA O REMÓJALOS solamente en agua fría. water only.

TEXASAGRICULTURE.GOV

almacenamiento & manejo

DE FRUTAS Y VERDURAS

- Es mejor utilizar diferentes tablas de picar. Una para frutas y verduras, y otra para carnes.
- Guarda las frutas y verduras, y las carnes crudas por separado en el refrigerador para prevenir la contaminación cruzada.
- De acuerdo con USDA, la zona de peligro de contaminación se encuentra entre los 40°F y 140°F donde se multiplican los patógenos. Si dejas tus frutas y verduras a estas temperaturas por más de 2 horas, es mejor tirarlas.
- Guarda tus frutas y verduras ya cortadas en el refrigerador en un recipiente limpio o cubiertas con plástico.



*Para más información sobre cómo lavar tus frutas y verduras, visita **TexasAgriculture.gov** o llámanos al **800-835-5832** (TELL-TDA)*



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE TEXAS
COMISIONADO SID MILLER

1700 N. Congress, Austin TX 78701

La financiación del panfleto "Láva tus frutas y verduras" fue posible gracias al Servicio de Mercadeo Agrícola del Departamento de Agricultura (USDA) de los EE.UU. por el acuerdo de subvención AM170100XXXXG033. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa la opinión oficial de USDA.