

Training Announcement

Food Safety for the Harvest of Processing Strawberries

Thursday, June 3, 2010

Spanish

8:30 a.m. Registration
9:00 a.m. – 11:00 a.m. Workshop

English

12:30 p.m. Registration
1:00 p.m. – 3:00 p.m. Workshop

Oxnard Elks Lodge

801 South A St. Oxnard, CA

Workshop Description

This workshop will provide participants with an awareness of potential food safety risks associated with the harvest of strawberries for processing and an understanding of specific Best Practices to reduce these risks, including:

- Employee hand hygiene and glove use
- Use, cleaning & sanitization of calyx removal tools
- Use, cleaning & sanitization of containers & fruit contact surfaces

Who should attend?

This workshop is designed for growers and farm personnel responsible for developing and/or implementing food safety policies and procedures on the ranch. Processor field representatives are also welcome.

Registration

Please register before May 27th, 2010. Send participant information (Name, Job Title, Company, Phone Number, Email Address and English or Spanish session choice) to Sofia Hernandez at shernandez@calstrawberry.org or by fax to 831.724.5973.

Additional workshops will be announced for Santa Maria and Watsonville.

For More Information

Contact Annika Forester at 805.798.0271 or Sofia Hernandez at 831.724.1301.

Note: The presentation location listed above is accessible to the public for purposes of participating in the meeting. Special accommodations will be made for physically handicapped, vision or hearing impaired persons upon request. If accommodation is required, contact Sofia Hernandez at 831.724.1301.



Training Announcement

Seguridad Alimenticia Durante la Cosecha de Fresa para Procesar

Jueves, 3 de junio, 2010

Español

8:30 a.m. Inscripción
9:00 a.m. – 11:00 a.m. Taller

Inglés

12:30 p.m. Inscripción
1:00 p.m. – 3:00 p.m. Taller

Oxnard Elks Lodge

801 South A St. Oxnard, CA

Descripción del Taller

Este taller proporcionará a los participantes un conocimiento de los riesgos de inocuidad asociados con la cosecha de fresas para procesar y un entendimiento de las mejores prácticas para reducir estos riesgos, incluyendo:

- La higiene de las manos de los empleados y el uso de guantes
- El uso, aseo, y sanitación de las herramientas
- El uso, aseo, y sanitación de los contenedores y superficies de contacto directo con la fruta

¿Quién debe asistir?

El taller se dirige a los agricultores y personal de rancho los cuales tienen la responsabilidad de desarrollar e implementar políticas y procedimientos de seguridad alimenticia durante la cosecha. También se invita a los representantes de las procesadoras.

¿Cómo inscribirse?

Por favor inscríbase antes del 27 de mayo, 2010. Envíe datos para cada participante (Nombre, Título de Puesto, Compañía, Teléfono, Correo Electrónico y preferencia para sesión en inglés o español) a Sofia Hernandez en shernandez@calstrawberry.org o por fax a 831.724.5973.

Se programarán talleres adicionales en Santa Maria y Watsonville.

Para más información

Comuníquese con Annika Forester a 805.798.0271 o Sofia Hernandez a 831.724.1301.

