

Training Announcement

Food Safety for the Harvest of Processing Strawberries

Tuesday, June 29, 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

Watsonville Elks Lodge

121 Martinelli Street, Watsonville 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 June 23rd, 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.

For More Information

Contact Andrew Kramer at 831.750.2542 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

Martes, 29 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

Watsonville Elks Lodge

121 Martinelli Street, Watsonville 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 23 de junio, 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.

Para más información

Comuníquese con Andrew Kramer a 831.750.2542 o Sofia Hernandez a 831.724.1301.

