

# Produce Washing Procedures

## PROCEDIMIENTOS PARA LAVAR PRODUCTOS AGRÍCOLAS



FIT is certified kosher.  
FIT es certificado kosher.



Fit is recommended by the American Vegetarian Association  
Fit es recomendado por "American Vegetarian Association" (Asociación Vegetariana Americana)



**Clean and sanitize vegetable wash bin.**

*Lavar y sanear recipiente para lavar vegetales.*



**Add room-temperature water to the fill line; add Fit; completely dissolve.**

*(See Mixing Chart below)*

*Agregar agua a temperatura ambiente hasta la línea de llenado; agregar Fit; completamente disuelto.*

*(Referirse al cuadro para mezclas que se muestra más abajo.)*



**Submerge produce in Fit solution.**

*Sumergir los productos agrícolas en la solución de Fit.*



**Move produce around.**

*Mover los productos agrícolas de un lado para otro en la mezcla.*



**Soak for 30 seconds.**

*Remojar durante 30 segundos.*



**Remove colander from wash bin and rinse produce thoroughly.**

*Retire el colander del recipiente para lavado y enjuague el producto completamente.*



**Drain and store produce according to restaurant procedures.**

*Ecurrir y almacenar los productos agrícolas de acuerdo con los procedimientos para el restaurante.*

### GENERAL GUIDELINES

- Best Practices recommend a dedicated preparation/cleaning area for produce.
- Management recommends assigning one person to clean all produce during a shift.
- Wash hands before preparing produce.
- Gloves must be worn when preparing produce.
- Store produce in the proper environment immediately after delivery. Date upon receipt for proper rotation.
- Only wash produce that will be used that day.
- Use Fit solution to clean and sanitize cutting boards, knives, etc.
- Use Fit on ALL fresh produce (bagged lettuce, melons, citrus, etc.)
- After preparation, immediately store produce at 35°- 40° in clean and covered containers away from the possibility of cross-contamination.

### PAUTAS GENERALES

- Las Mejores Prácticas recomiendan una area dedicada para preparar/lavar el producto.
- La gerencia recomienda asignar a una persona la limpieza de todos los productos agrícolas en un turno de trabajo.
- Lavarse las manos antes de preparar los productos agrícolas.
- Se debe usar guantes cuando se esté preparando el producto.
- Almacenar los productos agrícolas en el ambiente correcto inmediatamente después de la entrega. Fechar los productos cuando se reciban, para permitir una rotación apropiada.
- Lavar solamente el producto que será utilizado el mismo día.
- Utilizar la solución de Fit para limpiar y para esterilizar tableros de corte, los cuchillos, el etc.
- Utilizar la solución de Fit en todo el producto fresco (lechuga empaquetada, los melones, fruta cítrica, los etc.)
- Después de la preparación, almacenar los productos agrícolas inmediatamente a una temperatura de 35° a 40°F en recipientes limpios y con tapas, lejos de cualquier posibilidad de contaminación.

### FIT Mixing Chart

<b>Powder FIT</b>	<b>1 packet / 5 Gallons Water</b>
<b>Liquid FIT</b>	<b>1 ounce / 1 Gallon Water</b>

### Cuadro para Mezclar FIT

<b>FIT Polvo</b>	<b>1 paquete / 5 galones de agua</b>
<b>FIT Liquido</b>	<b>1 onza / 1 galón de agua</b>

*Questions or to order additional wall charts, please call  
Si tiene alguna pregunta o para pedir cuadros adicionales, por favor llame al*

**1-888-348-4722**