

Nota para el Usuario:

Estas pautas contienen lineamientos recomendados y discrecionales sobre las prácticas de seguridad alimentaria, cuyo objetivo es minimizar los riesgos microbiológicos que se pueden asociar a las sandías frescas. Al elaborar este documento, la intención fue brindar información actualmente disponible sobre la seguridad y manipulación de alimentos en concordancia con las presentes regulaciones, normas y directrices aplicables.

La información aquí suministrada se ofrece de buena fe y se estima que es confiable; no obstante, no se otorga garantía alguna, expresa o tácita, respecto de la comercialización, aptitud para algún fin específico o cualquier otra cuestión.

Estas pautas recomendadas no fueron creadas para su aplicación en operaciones específicas. El usuario de este documento tiene la responsabilidad de verificar que estos lineamientos sean apropiados para las operaciones que realice.

La asociación de la industria editorial, sus miembros, revisores y colaboradoras no asumen responsabilidad alguna por la observancia de las leyes y regulaciones aplicables; asimismo, recomiendan a los usuarios que consulten con sus propios asesores jurídicos y técnicos para cerciorarse de que sus respectivos procedimientos satisfagan los requerimientos correspondientes.