

# Desinfección de FRUTAS y VERDURAS en establecimientos de restauración



Consejos para buenas prácticas

## ¿Por qué?



Las frutas y verduras crudas, aunque son muy sanas, pueden estar **contaminadas** por microorganismos y productos químicos. Para evitar **enfermedades** alimentarias a la clientela, se deben desinfectar.

## ¿Qué se debe desinfectar?

Hortalizas, verduras, frutas, brotes de semillas, setas y hierbas aromáticas frescas.



## ¿Dónde?



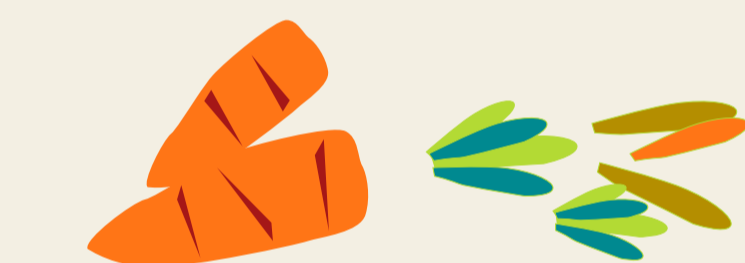
Se deben limpiar y desinfectar en un lugar **separado** para evitar la contaminación de otros alimentos. No se puede hacer en el mismo **momento o lugar** de la preparación de platos sin cocinar.

## ¿Con qué?

Con **agua potable** y con **lejía** etiquetada como «**apta** para desinfectar agua de bebida» o **productos** comerciales **específicos** para este uso.



## ¿Cómo? Siguiendo los siguientes pasos:



**1. Retire** las partes marchitas o no comestibles.



**2. Lave bien** con agua corriente fría. En el caso de frutas u hortalizas con cáscara, use un cepillo de uso exclusivo.

**3. Sumerja** las frutas y verduras en una dilución de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si usa lejía apta, para conseguir la dilución óptima (50-80 ppm) diluya **una cucharilla de postre de lejía (4,5 ml) por cada tres litros de agua.**



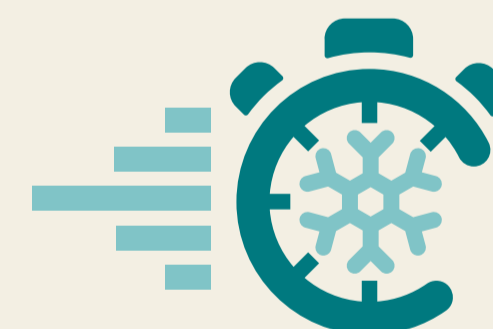
**4. Mantenga** las frutas y verduras **sumergidas cinco minutos.**



**5. Aclárelas** con **agua corriente fría.**

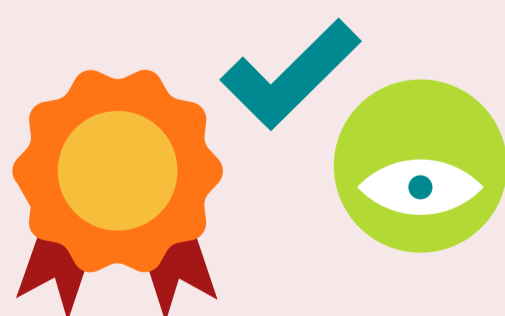


**6. Seque bien** los alimentos (con papel absorbente o centrifugadora).



**7. Refrigérelos** y úselos **lo antes posible.**

## Medidas de control y prevención



- Si la dilución es manual, vigile que es correcta midiendo el cloro.
- Si usa dosificadores automáticos, verifique su funcionamiento midiendo el cloro.

- Compruebe que el agua usada es apta para el consumo humano.
- Si usa pastillas de hipoclorito sólidas, deben estar bien disueltas en agua antes de añadir los alimentos.



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

