



Lavado y desinfectado de frutas y verduras

Contaminación cruzada de los alimentos

1 ESCOGER FRUTAS Y VERDURAS EN PERFECTO ESTADO



2 LAVAR UNA POR UNA O EN MANOJOS PEQUEÑOS, DEBAJO DEL CHORRO DE AGUA Y SI ES NECESARIO UTILIZAR UN CEPILLO



3 ENJUAGAR CON ABUNDANTE AGUA



4 SUMERGIR EN LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE DE SU ELECCIÓN

PLATA COLOIDAL

DESINFECTANTES DE FRUTAS Y VERDURAS

CARBÓN ACTIVADO

HIPOCLORITO DE SODIO

VINAGRE O JUGO DE CÍTRICOS

LOS CONTAMINANTES PUEDEN SER :

BIOLÓGICOS

BACTERIAS, VIRUS....

FÍSICOS

VIDRIOS, PLÁSTICOS, CABELLOS...

QUÍMICOS

PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y FERTILIZANTES...

LA CONTAMINACIÓN PUEDEN SER :

DIRECTA

Alimento contaminado + Alimento sin contaminar

INDIRECTA

Alimentos sin contaminar + Utensilios sucios o mala manipulación

¿CÓMO OCURRE?

DURANTE LA PREPARACIÓN

Debido a manos, utensilios o equipamiento mal lavado

DURANTE EL ALMACENADO

Si no separamos bien las comidas preparadas de las frescas