



# 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

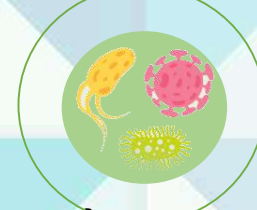
CARBÓN ACTIVADO

HIPOCLORITO DE SODIO

VINAGRE O JUGO DE CÍTRICOS

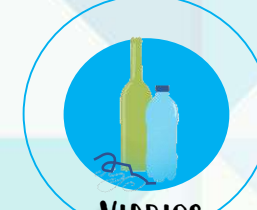
LOS CONTAMINANTES PUEDEN SER :

BIOLÓGICOS



BACTERIAS, VIRUS....

FÍSICOS



VIDRIOS, PLÁSTICOS, CABELLOS...

QUÍMICOS



PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y FERTILIZANTES...

LA CONTAMINACIÓN PUEDEN SER :

DIRECTA



Alimento contaminado

+

Alimento sin contaminar

DURANTE LA PREPARACIÓN

INDIRECTA



Alimentos sin contaminar

+

Utensilios sucios o mala manipulación

DURANTE EL ALMACENADO

¿CÓMO OCURRE?



Debido a manos, utensilios o equipamiento mal lavado



Si no separamos bien las comidas preparadas de las frescas