

Higienização de frutas, verduras e legumes

É importante higienizar todos os alimentos in natura (frutas, verduras e legumes) de forma correta para evitar a contaminação por microrganismos.

Remova raízes e partes deterioradas



Lave em água corrente as frutas e hortaliças um a um, e no caso das verduras, folha a folha.

Desinfetar em solução clorada por 15 minutos - 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio ou água sanitária (sem alvejante) para 1 L de água.



Enxágue em água corrente, em seguida seque com auxílio de papel toalha ou centrífuga de alimentos e, guardar na geladeira.



Lembre-se que só o cloro consegue matar microrganismos, como vírus, bactérias e fungos. Não utilize vinagre e bicarbonato