



LA DESINFECCIÓN DE LOS VEGETALES

El uso de lejía es un método fácil y al alcance de todo el mundo para la desinfección de frutas y vegetales, pero se debe utilizar de manera adecuada, según se indica a continuación:

Hay que utilizar lejía "APTA PARA LA DESINFECCIÓN DEL AGUA DE BEBIDA".

La cantidad de lejía que se ha de añadir es de 1,5 ml por litro de agua.

Esto equivale a:

- Una cucharilla de postre de lejía por 1,5 litros de agua.
- Dos cucharas de postre por 3 litros de agua.

Debemos mantener los vegetales en esta solución como máximo durante 5 minutos.

Luego hay que **ACLARARLOS BIEN CON AGUA CORRIENTE**.

PROCEDIMIENTO:

1. Limpie los vegetales bajo el chorro de agua.



2. Llene con agua el recipiente donde desinfectará las verduras y añada la lejía en la cantidad necesaria en función del volumen de agua.



3. Sumerja las frutas y los vegetales a desinfectar.



4. Espere como máximo 5 minutos.



5. Retire las frutas y verduras y aclárelas con agua corriente bajo el grifo.

