

# RECOMANACIONS D'HIGIENE DE FRUITES I HORTALISSES EN LA RESTAURACIÓ



**LA NETEJA I LA DESINFECCIÓ DE FRUITES I HORTALISSES QUE ES CONSUMEIXIN CRUES SÓN ESPECIALMENT RELLEVANTS A FI D'ELIMINAR-NE ELS MICROORGANISMES PATÒGENS.**

- 1 Seleccioneu els proveïdors**, demaneu-los garanties que apliquen bones pràctiques higièniques durant el conreu, la collita i les fases posteriors a la collita.
- 2 Comproveu les condicions en què arriben els vegetals**. Retireu o rebutgeu els productes o les parts malmeses. Conserveu-los en refrigeració.
- 3 Mantingueu en tot moment les condicions higièniques**. Tingueu cura especialment de la neteja d'estris i superfícies així com del rentat de les mans.
- Si observeu presència de terra o brutícia, **passeeu-hi un raspall o elimineu-la amb un ganivet**. Els raspalls i ganivets s'han de rentar a una temperatura mínima de 55 °C i assecar-los bé. És pràctic posar-los al rentaplats.
- 5 Renteu les fruites i hortalisses directament sota el raig d'aigua**. Eviteu que l'aigua de rentat caigui sobre els vegetals ja nets i eviteu el contacte dels vegetals nets amb estris i superfícies brutes i amb aliments crus.
- 6 Podeu desinfectar els vegetals** submergint-los en una solució d'hipoclorit de sodi (lleixiu apte per a ús alimentari), respectant la concentració que indiqui el fabricant, **durant cinc minuts com a màxim**.
- Un cop els vegetals són nets i desinfectats, **s'han d'esbandir amb aigua i escórrer bé**.
- 8 No trossegeu** els vegetals abans de netejar-los i desinfectar-los.
- 9 El temps entre el trossejat dels vegetals i el seu consum ha de ser el mínim** possible ja que els microorganismes es multipliquen més fàcilment en productes trossejats.
- 10 Mantingueu les fruites i hortalisses refrigerades**.

