

HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTTI

ALIMENTO BEM HIGIENIZADO É
SINÔNIMO DE SAÚDE E PREVENÇÃO

UMA REALIZAÇÃO:



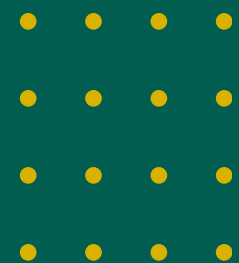
@ETECMANDAQUI
RUA DOUTOR LUÍS LUSTOSA, 303
ETECMANDAQUI.CPS.SP.GOV.BR



SELEÇÃO

Retirada de partes e unidades deterioradas;

Seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades e pragas.



LAVAGEM

**Deve ser cuidadosa
efetuada em água
corrente e potável:
folha por folha, legume
por legume, cacho por
cachos e fruta por fruta.**





DESINFECÇÃO

Deve ser realizada conforme a recomendação do fabricante em relação a diluição e tempo do produto saneante utilizado.



ENXÁGUE

Deve ser efetuada de forma cuidadosa em água corrente e potável.



SANITIZANTES



HIPOCLORITO DE SÓDIO



ÁGUA SANITÁRIA



SANITIZANTE EM PÓ