

A NUTHS ORIENTA: HIGIENIZAÇÃO DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS.

01 Seleção

As partes ou unidades danificadas devem ser retiradas e descartadas.

02 Lavagem

Os folhosos devem ter seus talos cortados para que sejam lavados em água corrente folha a folha; As unidades devem ser lavadas, também, uma a uma.

03 Desinfecção

Imergir as frutas, legumes ou verduras em solução clorada, preparada com produto específico, apropriado para alimentos e de acordo com as instruções do fabricante.

04 Enxague

Deve-se realizar o enxague em água corrente, de acordo com o produto utilizado na desinfecção, retirando o excesso de produto químico.



Fonte: Manual ABERC – Associação Brasileira das Empresas
de Refeições Coletivas e RDC 216/2004.

Este cartaz foi cedido pela NUTHS a este estabelecimento com o propósito de conscientizar seus colaboradores quanto a procedimentos importantes de manutenção da segurança sanitária e alimentar deste ambiente. Este cartaz não significa ou atesta nenhum vínculo de prestação de serviços a este estabelecimento. Para comprovação do vínculo, faz-se necessária a apresentação do contrato em vigência.