

Neteja i desinfecció de vegetals per consumir en cru

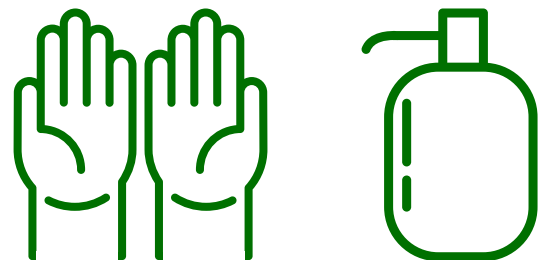


Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet

Bones pràctiques de manipulació

1. Rentar

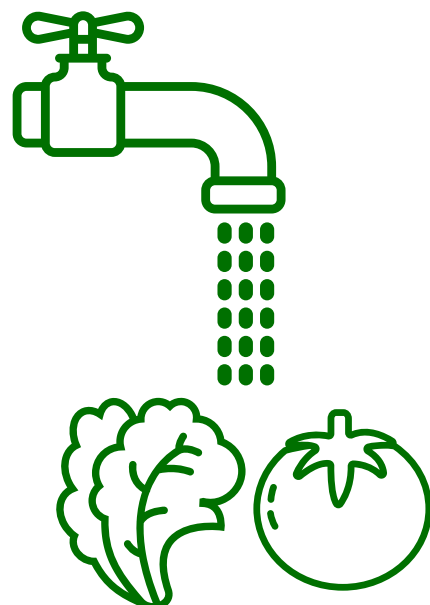
Rentar amb sabó **les mans, els utensilis i la pica o el recipient.**



2 Preparar

Retirar les fulles o les parts deteriorades o amb fongs de les verdures.

Rentar amb **aigua a pressió** la verdura per eliminar restes de terra o sorra, insectes, etc.

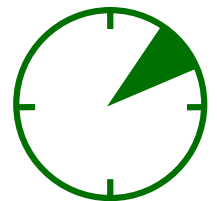


3. Desinfectar

Omplir la pica o el recipient d'**aigua freda** (no ha de ser calenta perquè el clor de l'aigua s'evapora i perd la seva funció desinfectant). Cal **saber el volum d'aigua que conté** la pica o el recipient per a la dosificació.

Posar el **lleixiu alimentari** en la quantitat que indica l'etiqueta per litre d'aigua. Per garantir que és d'ús alimentari, l'envàs hi ha de posar "**Apte per a la desinfecció d'aigua de beguda**".

Submergir les verdures a l'aigua i deixar-les **entre 5 i 10 min.** Menys temps no garanteix la desinfecció i amb més temps l'aliment es podria contaminar per l'absorció del clor.



4. Aclarir

Un cop desinfectada la verdura, cal **esbandir-la amb molta aigua** per eliminar les restes de clor que puguin tenir.



Servei de Salut Pública

Plaça de la vila, 1
08921 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 93 462 40 00
salutpublica@gramenet.cat