

000  
000  
000



# HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTTI

ALIMENTO BEM HIGIENIZADO É  
SINÔNIMO DE SAÚDE E PREVENÇÃO

UMA REALIZAÇÃO:



@ETECMANDAQUI  
RUA DOUTOR LUIS 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  
cacho 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**