



VOCÊ SABE A IMPORTÂNCIA DA HIGIENIZAÇÃO CORRETA DOS HORTIFRUTIS?

A higienização dos hortifrutis é fundamental para garantir a segurança dos alimentos e a saúde do consumidor.

Frutas, verduras e legumes podem conter sujidades e microrganismos causadores de doenças.

A higienização adequada com a lavagem em água corrente e a desinfecção em solução clorada ajuda a eliminar impurezas e reduzir o risco de contaminações.

4 PASSOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DO HORTIFRUTI

1 Selecionar as frutas, legumes e verduras.

2 Lavar os alimentos individualmente em água corrente.

3 Sanitizar em hipoclorito de sódio ou água sanitária para alimentos conforme recomendação do fabricante.

4 Enxaguar em água corrente.

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS PODEM SER EVITADAS COM ESTA PRÁTICA.

DICAS IMPORTANTES

Não é necessário higienizar alimentos cujas cascas não serão consumidas.

Não é necessário higienizar alimentos que passem por cozimento.

Etec
Mandaqui
São Paulo

Instagram: @etecmandaqui
Endereço: Rua Doutor Luís Lustosa, 303
Site: etecmandaqui.cps.sp.gov.br

