

# HIGIENIZAÇÃO CORRETA DOS ALIMENTOS



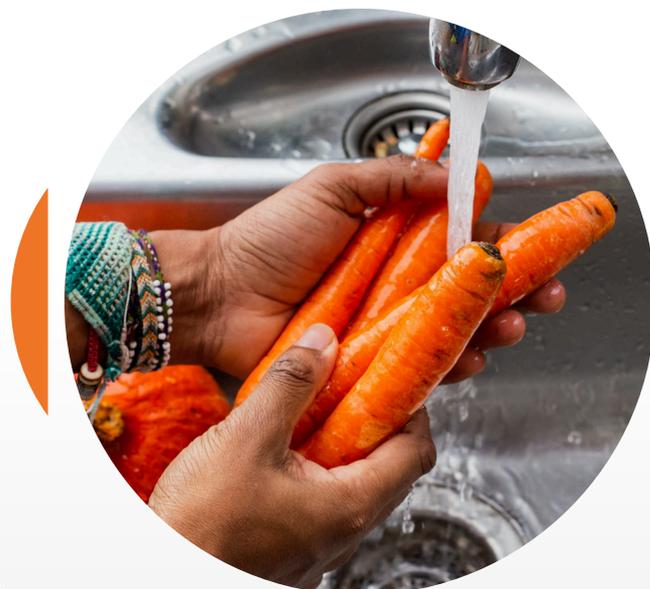
## AO CHEGAR DAS COMPRAS

Lave com água e sabão itens como garrafas, potes, caixas tetrapak, latas e embalagens rígidas. Embalagens que são possíveis de serem lavadas desta forma, devem ser higienizados com pano embebido em álcool 70%, solução de água com cloro ou outro produto sanitizante.

## FRUTAS E LEGUMES

Devem ser lavados um a um, com esponja ou escovinha própria, para remover as sujidades.

Depois, imersos em água com hipoclorito de sódio, conforme diluição indicada pelo fabricante. Deixar de molho por 15 minutos (ou pelo tempo indicado pelo fabricante), enxaguar, secar bem um por um e armazenar.



## FOLHAS

Retirar raízes e partes deterioradas. As folhas devem ser lavadas, uma a uma, em água corrente, para remover todas as sujidades. Depois, imersas em água com hipoclorito de sódio, conforme diluição indicada pelo fabricante. Deixar de molho por 15 minutos (ou pelo tempo indicado pelo fabricante), enxaguar, secar bem (na centrífuga ou com pano limpo/papel toalha) e armazenar nas últimas prateleiras ou gaveta da geladeira para melhor conservação.



**OBS:** Água sanitária de uso doméstico também pode ser utilizada, mas a indicação para uso em frutas, verduras e legumes, bem como sua diluição e tempo de ação, devem estar sinalizados no rótulo da embalagem.