

PROCEDIMENTO PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO DE LEGUMES E FRUTA NÃO DESCASCADA PARA CONSUMO EM CRÚ (incluindo ervas aromáticas, como por exemplo a salsa)



1. Lavar e desinfectar correctamente as mãos antes de iniciar a operação.



2. Verificar se todos os utensílios e equipamentos estão devidamente limpos.



3. Lavar as frutas e os legumes em água corrente para remover poeiras e outros contaminantes.



**4. Mergulhar as frutas e as folhas já soltas num recipiente com água e desinfectante apropriado.
(Siga as instruções do rótulo do produto relativamente à dosagem e ao tempo de acção.)**



5. Escoar a solução e passar novamente as folhas por água corrente, enxaguando bem.



6. Proteger e guardar no frio até ao momento de servir.

