

INSTITUTO
FEDERAL

Sudeste de Minas Gerais

Campus
Barbacena

Dicas importantes



Antes de colocar os insumos nos armários ou despensas, lave as embalagens com água e sabão e borrife álcool 70% ou solução clorada.

SOLUÇÃO
veja na embalagem do produto a diluição adequada



Retire frutas, verduras e legumes das embalagens dos centros de abastecimento e armazene em fruteiras. Se for para a geladeira, higienize antes.

ORGANIZE
Armazene em potes ou sacos próprios para refrigeração.



Antes de consumir frutas, verduras e legumes crus, lave em água corrente e sanitize com hipoclorito de sódio. Ele deve ser usado sempre diluído.

HIPOCLORITO
A proporção e tempo vem indicado na embalagem.

Como higienizar frutas, verduras e legumes



1 Lavar bem as mãos antes de manipular o alimento



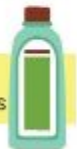
2 Lavar o alimento em água corrente

Para os legumes, retirar as partes "machucadas"



3 Deixar de molho em uma solução de água e hipoclorito de sódio por pelo menos 15 minutos. Essa solução deve ser de 200ppm (uma colher de sopa para um litro)

Para produtos que têm recomendações específicas no rótulo, é sempre bom segui-las



4 Enxaguar