Plano de Lavagem e Desinfeção das Frutas e legumes

1 Tirar toda sujidade

3 Desinfetar num recipiente com água e lixívia (1 colher de sopa ou 15 gotas de lixívia para cada litro de água) e deixar de molho durante 15 a 20 minutos

2 Lavar com água limpa

4 Enxaguar bem com água potável

✓ Registar as higienizações nas fichas de registros

arfa / FICASE / Nações Unidas Cabo Verde			REGISTO DAS OPERAÇÕES DE TRATAMENTO Frutas e legumes Mês _____ Ano _____		
DIA	HORA	Produto trata	Tipo de tratamento*	Assinatura de quem fez a tarefa	Assinatura de quem verificou a execução da tarefa

Na coluna referente ao " tipo de tratamento do produto", explicar se é tratamento por:

- Higienização (Lavagem + desinfeção)
- Higienização (Lavagem + desinfeção) + congelação
- Congelação

5 Conservar de acordo com o tipo de alimento

Atenção!

- ✓ **Fazer a lavagem e desinfeção das frutas e legumes sempre antes de serem consumidos e sempre que necessário, utilizando água, lixívia e recipientes (alguidares/ tigela).**
- ✓ **Registrar na folha de registro do plano de lavagem e desinfeção das frutas e legumes.**

Nações Unidas CABO VERDE Juntos na acção

Organização Mundial da Saúde · PAM · unicef

Programa Conjunto - Apoio à Segurança Alimentar e Nutricional Escolar

COOPERAÇÃO CABO VERDE - LUXEMBURGO

FICASE

Ministério da SAÚDE

arfa — Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares

Cartaz Pop's 2016 corrigido.indd 3 15/02/16 10:39