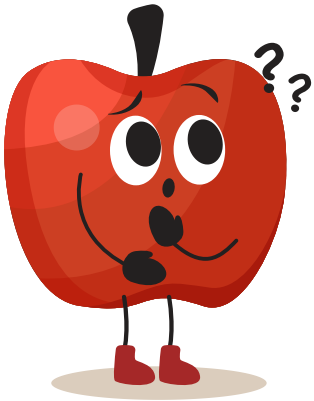
Prácticas de proceso
Lavado y desinfección de frutas y verduras



????

¿Por qué debemos lavar y desinfectar frutas y verduras antes de usarlas?

¡Por que es muy probable que estén contaminadas!

Durante su cultivo y cosecha pueden contaminarse con heces de animales, agua de riego no tratada o malas prácticas de los cosechadores.

Después de ser cosechadas pasan por muchas manos y ambientes diferentes (envasado, traslado, almacenamiento, etc.) en donde están expuestas a contaminantes.

Prácticas de proceso

Lavado y desinfección de frutas y verduras

IDEAFSI FOODSAFETYINNOVATION

Lavar para eliminar suciedad visible

1

Suciedad como:

- Tierra o lodo
- Hierbas y hojas secas
- Plagas
- Pudredumbre

Desinfectar para eliminar microorganismos

2

Bacterias como:

- *Vibrio cholerae*
- *Escherichia coli*
- *Staphylococcus aureus*
- *Salmonella sp.*

Además de algunos virus y parásitos.

Las prácticas de proceso forman parte de la cadena de la inocuidad

Prácticas de proceso
Lavado de frutas y verduras

IDEAFSI
FOODSAFETYINNOVATION

Cuando laves frutas y verduras:

1 Realiza una inspección y elimina hojas, hierbas, plagas, o cualquier materia física presente.

2 Siempre utiliza **agua potable** abundante.

3 Utiliza **agua y tus manos** para remover la suciedad visible. Puedes usar **un cepillo** de uso exclusivo para tallar frutas y verduras de cáscara dura: ej. melón, jícama, piña.

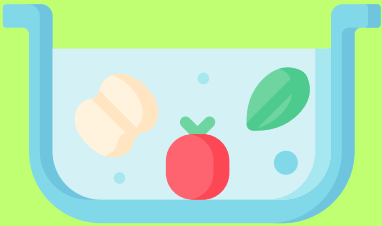
4 Enjuaga con agua limpia.

Para lavar **no es necesario utilizar jabón**, o productos especiales.

Prácticas de proceso
Desinfección de frutas y verduras

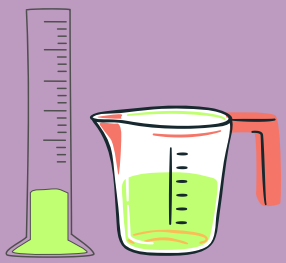
IDEAFSI
FOODSAFETYINNOVATION

Cuando desinfectes las frutas y verduras:



1 Utiliza un producto diseñado exclusivamente para desinfectar .

2 Sigue las instrucciones de preparación de la solución (**cantidad de producto** + **cantidad de agua**)



Siempre utiliza instrumentos de medición precisos

3 Sumerge las frutas y verduras lavadas en la solución. **El tiempo de inmersión es clave**. Sigue las instrucciones.

4 Retíralas de la solución. No es necesario enjuagarlas con agua.

Más producto **no desinfecta mejor**.
Más tiempo **no desinfecta** mejor.

Prácticas de proceso

Lavado y desinfección de frutas y verduras

¿Qué pasa si no lavamos y desinfectamos las frutas y verduras?

Éstas pueden contaminar superficies, utensilios, preparaciones.

¡Evita la contaminación cruzada!

Los consumidores pueden enfermarse al consumirlas.

¡Evita enfermedades transmitidas por alimentos!