

Manipulação de alimentos



HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Depois de adquirir as frutas, legumes e verduras é hora da higienização, processo também conhecido como sanitização. Isso irá garantir alimentos livres de microrganismos, além de estimular o consumo, a durabilidade e ganhar tempo no preparo.



Procedimentos básicos para a higienização

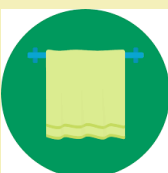
1. Lave as frutas, verduras ou legumes em água corrente removendo toda a sujeira.
2. Em uma tigela, faça uma solução com 1L de água e 1 colher de sopa de água sanitária ou utilize hipoclorito de sódio, conforme as recomendações do fabricante.
3. Coloque as frutas, legumes ou verduras na solução por 15 minutos.
4. Os alimentos que não forem consumidos na hora devem ser armazenados em potes com tampa e colocados na geladeira para aumentar sua durabilidade.



Atenção: As medidas acima citadas, precisam ser complementadas com o uso de utensílios devidamente higienizados!



Tábua de corte: Limpe a tábua com uma esponja e detergente neutro, lave-a em água corrente e, em seguida, deixe-a por 15 minutos em uma solução com 1 colher de sopa de água sanitária e 1 litro de água.



Pano de prato: Para fazer a higienização, ferva o pano por cinco minutos em 1 litro de água com 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio e, depois, lave-o normalmente. Para secar as mãos, use sempre uma toalha; e para pegar panelas, use luvas térmicas. O pano de prato não se aplica a esse uso!

Existem diferentes tipos de materiais usados para as tábuas de corte: madeira, plásticos, vidros...
Pesquise qual o tipo de material mais indicado para o uso diário, sua conservação e modo de limpeza.