

# CÓMO DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS CORRECTAMENTE



Sitúe los alimentos **bajo el chorro de agua aunque vaya a pelarlos**, para evitar la contaminación del cuchillo a los alimentos al cortar.



Si decide usar lejía, sumerja el alimento en la dilución indicada por el fabricante en la etiqueta durante **5 minutos como máximo**.

\* La lejía debe especificar en la etiqueta: «apta para desinfectar agua de bebida».



Aclare los alimentos con **abundante agua limpia**.



**Seque** los alimentos con papel de cocina y **refrigérelos** si no se van a consumir inmediatamente.

4



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - [www.seguretatalimentaria.caib.es](http://www.seguretatalimentaria.caib.es)

