

Hygiène et sécurité 2011

La règle du mois de MARS

NETTOYAGE ET DESINFECTION

LEGUMES ET CRUDITES

Le nettoyage et la désinfection des légumes et crudités permet d'éliminer les impuretés, terre, insectes, bactéries etc.



1

Immerger les légumes et les crudités.

Dans **un premier bac rempli d'eau propre** pour enlever la terre.



2

Immerger les légumes et les crudités.

Dans **un deuxième bac propre rempli d'eau plus un désinfectant** pour tuer les germes

Utiliser un doseur pour le désinfectant.

Temps de contact 10 min



3

Immerger les légumes et les crudités.

Dans **un troisième bac rempli d'eau** pour enlever le désinfectant

Rincer abondamment les légumes par agitation



4

Egoutter les légumes et crudités dans une passoire.



5

Filmer et mettez les légumes et crudités dans le réfrigérateur après le découpe jusqu'à l'utilisation.