

Desinfección de verduras

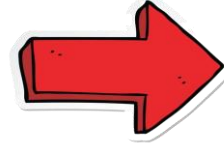
**Capacitación por el Dpt de Calidad
Long Hang**



Objetivo de la desinfección de verduras:

Eliminar la suciedad visible, microorganismos y residuos químicos presentes en frutas y verduras crudas, asegurando su inocuidad antes de su uso en procesos de cocción, emplatado o consumo directo.

✓ *Una práctica clave para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).*

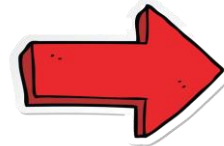


¿Cuándo debe realizarse la desinfección?

📌 **Frecuencia:**

👉 *Cada vez que llegan frutas y verduras al punto de venta.*

No importa si ya vienen limpias o empacadas: **todo producto vegetal debe desinfectarse antes de su uso.**



🧰 **Utensilios y materiales necesarios**

- ✓ Tanque blanco o recipiente exclusivo para desinfección
- ✓ Canastillas verdes para escurrir
- ✓ Cuchillos y tablas verdes (exclusivos para frutas y verduras)
- ✓ Esponja y toalla verde
- ✓ Taza medidora o tetero
- ✓ Desinfectante orgánico PQP
- ✓ Guantes, delantal y tapabocas (opcional)
- ✓ Agua potable

Paso a paso del procedimiento:

1 Inspección y selección

Retira hojas, tallos o partes dañadas.
Desecha productos en mal estado.

2 Lavado inicial

Lava con abundante agua potable.
Usa esponja verde para eliminar tierra y residuos visibles.

Preparación de la solución desinfectante

Mezcla **5 mL de desinfectante PQP por cada litro de agua potable** en el tanque blanco.
Si usas hipoclorito de sodio al 5.25%, aplica la misma proporción, pero recuerda **enjuagar después**.
✓ Usa taza medidora o tetero para asegurar la dosis correcta.

Sumerge completamente las frutas y verduras en la solución durante 5 minutos.

! *Excepción:* Cebolla blanca, zanahoria y frutas de piel gruesa deben sumergirse brevemente.

Escurre, seca y almacenamiento

Escurre en una canastilla limpia.
Seca con papel de cocina o usa centrifugador (si aplica).
Usa inmediatamente o almacena en recipientes **limpios, rotulados, tapados y refrigerados a 4 °C**.

⚠ **Enfermedades transmitidas por verduras mal desinfectadas:**

Las verduras crudas pueden ser vehículos de **patógenos peligrosos** como:

- **Salmonella** → fiebre, diarrea, vómito (ensaladas, tomates, pepino)
- **Escherichia coli (E. coli)** → diarrea grave, cólicos, fiebre (lechuga, espinaca)
- **Listeria monocytogenes** → riesgo en embarazadas, fiebre, meningitis (brotes, repollo)
- **Hepatitis A** → enfermedad hepática viral (frutas crudas mal manipuladas)
- **Parásitos (Giardia, Toxoplasma)** → dolor abdominal, diarrea, náuseas

● El consumo sin desinfección puede causar **ETAS** (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).



🔧 Acciones correctivas

- ❌ *Solución mal preparada:* Descartar, rehacer y capacitar al manipulador.
- ❌ *Agua no potable:* Suspender el proceso, informar y repetir lavado.
- ❌ *Producto en mal estado:* Desechar inmediatamente.
- ❌ *Utensilios sucios:* Lavar, desinfectar y cambiar antes de continuar.
- ❌ *No se enjuagó tras usar cloro:* Repetir procedimiento correctamente.

✅ Recomendaciones finales

- Siempre usar utensilios limpios y exclusivos para verduras.
- Asegurarse de cumplir con los tiempos y concentraciones indicadas.
- Mantener la limpieza del tanque y las canastillas.
- Documentar cada proceso si se exige trazabilidad.
- La higiene empieza desde la recepción, no solo en cocina.

