

HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS



FRUTAS E LEGUMES

HIGIENIZAR AS MÃOS

LAVAR O ALIMENTO EM ÁGUA CORRENTE

IMERGIR EM SOLUÇÃO CLORADA POR 15 MINUTOS

**DILUIÇÃO DA SOLUÇÃO CLORADA
COM CONTATO ALIMENTOS:
1 COLHER DE SOPA (10 ML) DE ÁGUA
SANITÁRIA (2 A 2,5%) EM 1 LITRO DE ÁGUA**

ENXAGUAR EM ÁGUA CORRENTE



OVOS

HIGIENIZAR A EMBALAGEM

LAVAR AS MÃOS

**RETIRAR OS OVOS E GUARDAR EM
RECIPIENTE TAMPADO**

DESCARTAR A EMBALAGEM

LAVAR AS MÃOS

**LAVAR OS OVOS COM ÁGUA E SABÃO
IMEDIATAMENTE ANTES DO USO**

SECAR BEM E ARMAZENAR



**GOVERNO
DO ESTADO**

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO