



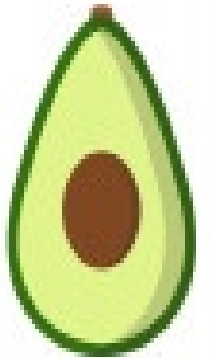
PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

LAVADO Y DESINFECCIÓN

FRUTAS Y VERDURAS





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DEFINICIONES:

- **Limpieza:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

¿Por qué es importante lavar y desinfectar las frutas y verduras?

- La FDA señala que los productos frescos pueden estar contaminados de muchas maneras: durante su etapa de crecimiento, tanto frutas como verduras pueden contaminarse con la tierra, agua o fertilizantes; asimismo, después de la cosecha pasan por muchas manos y se incrementa el riesgo de contaminación.

“Se ha comprobado que la fruta, la verdura y las hortalizas frescas son una fuente importante de patógenos y contaminantes químicos. Por tanto, es vital lavar todas las frutas, verduras y hortalizas con agua limpia y salubre antes de comerlas”.





PERÚ

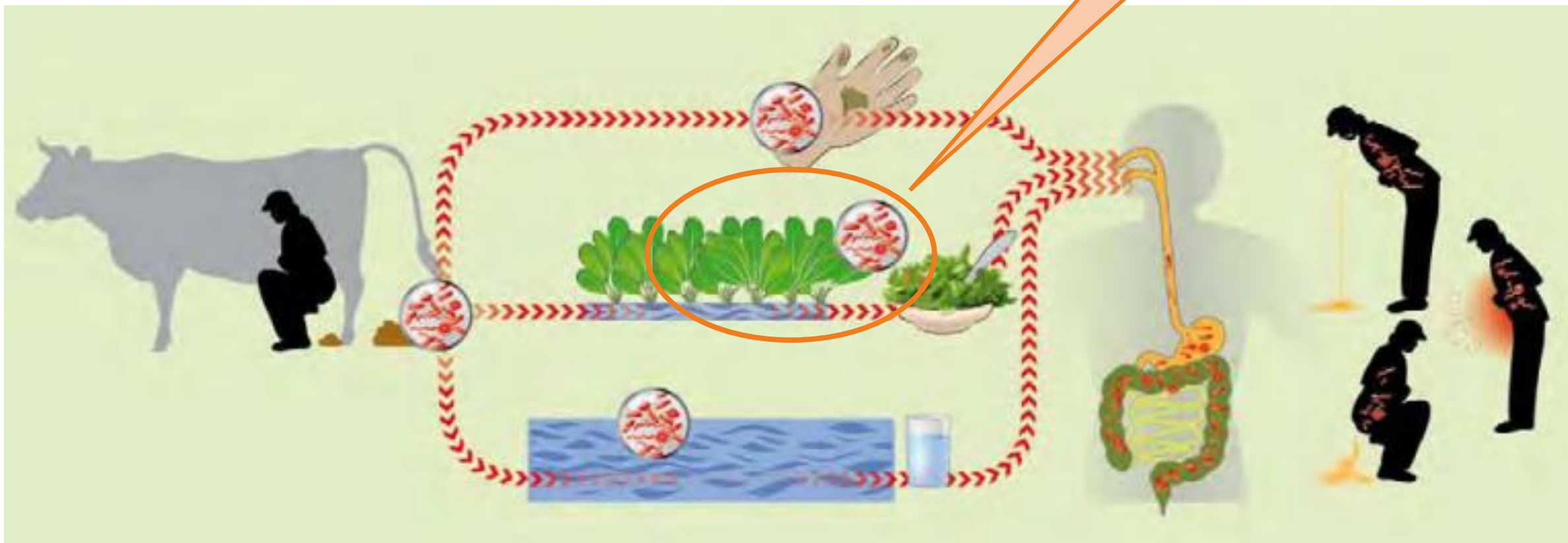
Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

ETA

Enfermedad Transmitida por Alimentos

RECORDEMOS!!!





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

Patógenos aislados sobre frutas y hortalizas causantes de ETAs

<i>Aeromonas spp.</i>	Brotes de alfalfa, espárrago, brócoli, coliflor, lechuga, pimiento.
<i>Bacillus cereus</i>	Brotes de distintas especies.
<i>Escherichia coli 0157:H7</i>	Repollo, apio, cilantro, lechuga, ananá, sidra de manzanas, brotes de alfalfa.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Repollo, pepino, papa, rabanito, hongos comestibles, tomates y otras hortalizas
<i>Salmonella spp.</i>	Tomate, brotes de alfalfa, coliflor, apio, berenjena, pimiento, melón, sandía, lechuga, rabanito y diversas hortalizas
<i>Clostridium botulinum</i>	Repollo cortado
<i>Shigella spp.</i>	Perejil, hortalizas de hoja, lechuga
<i>Cryptosporidium spp.</i>	Sidra de manzana
<i>Cyclospora spp.</i>	Frambuesa, albahaca(*), lechuga(*)
<i>Hepatitis A</i>	Lechuga



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS

- **LIMPIEZA**

Remover contaminantes presentes como restos de tierra, barro, recubrimiento (ceras) y otros restos del alimento.



- **DESINFECCIÓN**

Eliminar microorganismos patógenos.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

¿Cómo lavar las frutas y verduras?





PERÚ

Ministerio
de Salud

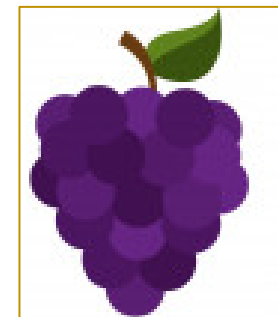
Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

USAR PRESION BAJA DE AGUA

EN FRUTAS Y VERDURAS DELICADAS

- **ASEGURESE QUE SEA AGUA POTABLE**

(0.5 ppm de cloro libre residual)





PERÚ

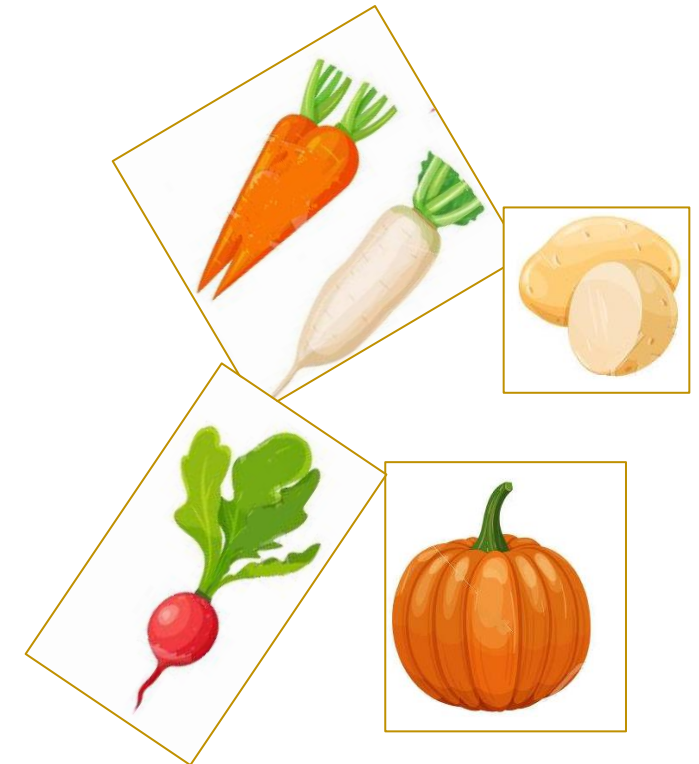
Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

LAVAR A PROFUNDIDAD

FRUTAS Y VERDURAS CON MAYOR CONTACTO A LA TIERRA

- CON AYUDA DE UN CEPILLO, ESPONJA O PAÑO.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

LAVAR HOJA POR HOJA

- HACER EL LAVADO PROFUNDAMENTE Y HOJA POR HOJA
- SE RECOMIENDA ELIMINAR LAS PRIMERAS HOJAS POR QUE PUEDEN SER LAS MÁS CONTAMINADAS





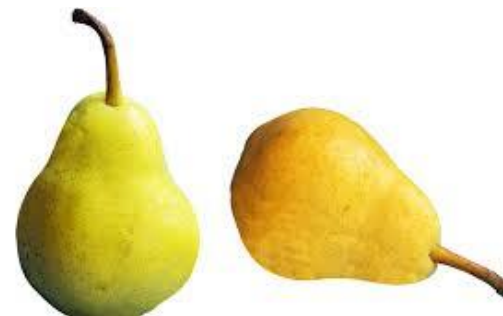
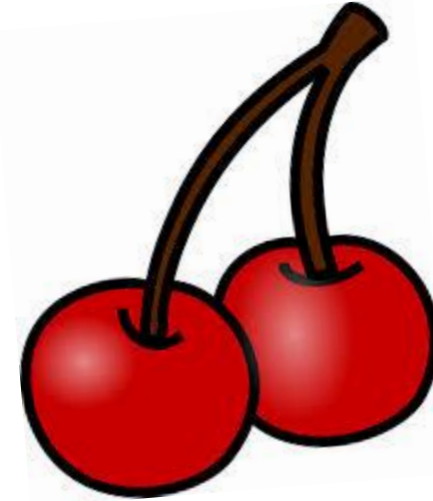
PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

TALLOS

- LAVARLOS CUIDADOSAMENTE
- NO CORTAR EL TALLO PARA EVITAR QUE LOS MICROORGANISMOS INGRESEN AL INTERIOR DEL ALIMENTO





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

¿Cómo desinfectar las frutas y verduras?

• DESINFECTANTES





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

CONDICIONES PARA USAR LOS DESINFECTANTES

- No mezclar cloro (lejía) con detergentes u otros limpiadores.



- Usar la concentración de hipoclorito de sodio (lejía) que esta indicada en la etiqueta del producto que se va a utilizar.
- Preparar las soluciones diariamente.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DOSIS PARA LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE (MINSA)

- Utiliza 3 gotas de lejía, por cada litro de agua.
- Deja reposar las frutas y verduras por 30 minutos.
- Para verduras dejarlas en solución por 5 minutos y enjuagar con agua limpia antes de consumirlas
- Luego enjuégalas con agua limpia para consumirlas.



**5 minutos
máximo**





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DOSIS PARA LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE (INACAL)

- **Para frutas y verduras que no se comen con cascara:**
 - Utilizar una solución de lejía al 0,1 %.
 - Frotar los alimentos con paño húmedo de la solución preparada.
- **Para hortalizas de hojas verdes y frutas como fresas, uvas, entre otros de consumo directo, inclusive con cascara:**
 - Utilizar una solución de lejía a una concentración de 50 ppm
 - Dejar remojar los alimentos por 2 minutos en la solución.
 - No se requiere enjuagar, sin embargo podría utilizar agua potable.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

Estos son los cinco pasos clave para combatir el coronavirus: manos, codo, cara, distancia y sensaciones



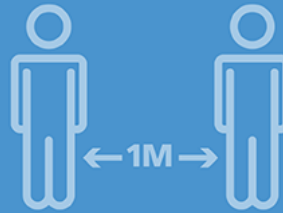
1 MANOS



2 CODO



3 CARA



4 DISTANCIA



5 SENSACIONES

RECORDEMOS:

Prepárate para combatir el #COVID19

www.who.int/COVID-19