**JE RETIENS :**

**Protocole de lavage et désinfection des légumes et fruits**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| OPERATION | SCHEMA | BUT |
| 1 - INSTALLATION DU POSTE LEGUMERIE | Résultat de recherche d'images pour "lavage des légumes en collectivité" | - Désinfecter les plans de travail  - Préparation du bac de lavage ou des bassines  - Organisation du poste de travail |
| 2 - LAVAGE | Résultat de recherche d'images pour "lavage des végétaux" | - Élimination des impuretés visibles des végétaux (sable, poussières, terre, insectes…) en immergeant l’aliment dans l’eau froide. Certains légumes nécessitent plusieurs lavages afin d'éliminer la totalité de la terre. (Ex : pomme de terre) |
| 3 - PREPARATION DE LA  SOLUTION DESINFECTANTE | Résultat de recherche d'images pour "dosage javel végétaux" | Dans l’autre bac immerger l’aliment dans l’eau + javel  Respect du dosage de l’eau de Javel  **30 ml pour 50 L d’eau** |
| 4 - DESINFECTION  Laisser agir  5 minutes | Résultat de recherche d'images pour "timer 5 minutes" | Élimination des micro-organismes mais aussi les impuretés restantes (sable, terre...). |
| 5 - RINCAGE |  | Élimination par entraînement dans les eaux de rinçage |
| 6 - ESSORAGE | Pour la salade | Élimination de l’eau de rinçage |

**Dangers chimiques :**Les résidus des traitements de production peuvent se retrouver sur les produits (engrais chimiques type insecticides, herbicides)

**Dangers physiques :** Avec les végétaux, toutes sortes de corps étrangers peuvent être ramassés, insectes, cailloux, terre, sable, morceau de bois…

**Dangers microbiologiques :** Les végétaux peuvent être contaminés par les microorganismes