

	Référence sommaire	Année : 2022
	2.5 Prétraitement des végétaux bruts	Auteur : Sébastien GENDRE
	<b>LAVAGE ET DÉSINFECTION DES LEGUMES</b>	Version : Observations : <i>Pour affichage</i>
Source :	PMS du Lycée hôtelier Alexandre DUMAS - ILLKIRCH	



## **Laver et éplucher OBLIGATOIREMENT les fruits et légumes dans la zone légumerie, avant l'entrée en zone de production.**

- => Avant l'entrée dans la zone légumerie, éliminer les cartons et cagettes.
- => Respecter la progression logique du sale vers le propre dans l'utilisation des bacs.
- => Laver la peau consommable des fruits à l'eau potable.
- => Laver les légumes, désinfecter les légumes à consommer crus par trempage :
  - *5 minutes dans une solution chlorée (30 ml ou 3 cuillères à soupe d'eau de Javel à 2,6 % de chlore actif dans 50 l d'eau) ou vinaigrée (½ l de vinaigre d'alcool dans 10 l d'eau)*
  - *Rincer à l'eau potable dans un bac propre puis égoutter / essorer (veiller à la propreté du matériel).*
- => Transférer les produits dans un récipient propre et les acheminer dans la zone de préparation spécifique et stocker les produits en attente de préparation, correctement étiquetés dans le frigo de cuisine entre 0 et 3°C.
- => Nettoyer et désinfecter efficacement le matériel comme défini dans le plan de nettoyage et désinfection.

### **Informations concernant l'utilisation de l'eau de Javel**

*L'eau de Javel doit être stockée à l'abri de la lumière et de la chaleur, et hors de la portée des enfants.*

*L'eau de Javel prête à l'emploi (flacon) se conserve au moins 1 an.*

*Le concentré (dose – recharge) doit être dilué après l'achat, dans les 2 à 3 mois qui suivent la date de fabrication inscrite sur l'emballage.*

*L'eau de Javel doit toujours être utilisée seule : ne jamais la mélanger avec un produit d'entretien (produit détergent, désinfectant, détartrant).*

*L'eau de javel doit toujours être utilisée avec de l'eau froide.*