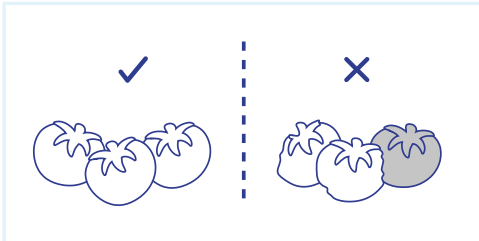


Sanitizado de frutas y verduras

En Sodexo, creemos que el Cero Daño es posible, y para alcanzarlo, tenemos que tomar las decisiones correctas siguiendo los pasos establecido en procedimientos. Esta ficha, resume el paso a paso qué debes seguir para hacer tus tareas con Cero Daño.

1



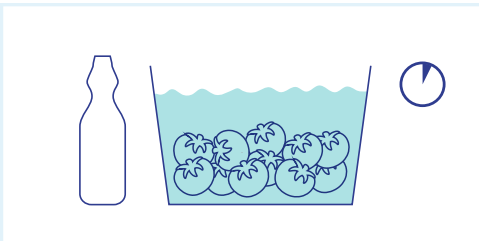
Selecciona los productos descartando aquellos que tengan oxidación, daño, pudrición, sobre madurez o quemaduras de frío.

2



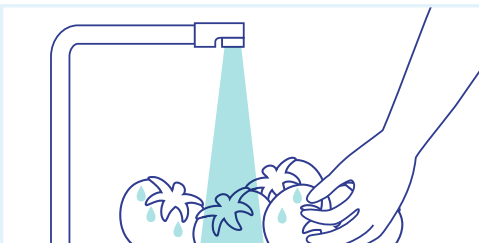
Lava los productos bajo el chorro de agua corriente, retirando impurezas.

3



Sumerge los productos en la solución sanitizante previamente preparada por al menos 5 minutos.

4



Retira los productos y enjuágalos.

5



Seca los productos y elimina la solución.

Si alguna de las condiciones que garantizan la seguridad alimentaria no se cumple, ¡detente! y avísale a tu supervisor(a).