

Procédures de nettoyage et désinfection des légumes mis en œuvre à l'état brut

(Référence réglementaire Circulaire de l'éducation nationale du 6 mars 1968 et note de service DQ/SVHA/N87 N°8155 du 12/11/1987)

<p>CRUDITES SALADES, LEGUMES, FRUITS, ASSAISONNEMENTS (persil, cerfeuil...)</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Après trempage (15 m.) et lavage, essorer (machine ou torchons propres).• Nettoyer et laver le bac, le remplir d'eau et ajouter l'eau de Javel.• Déverser les crudités et après quelques minutes les essorer en machine en aspergeant abondamment d'eau pendant l'opération pour bien rincer.• Procéder à un 3^e lavage à l'eau claire suivi d'un essorage.	<p>3 cl. pour 100 l. d'eau 5 minutes</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Ce dosage, qui correspond à environ 6 gouttes d'eau de Javel par litre d'eau, améliore la qualité des crudités.• Il faut, bien entendu, veiller à la propreté des mains en cours d'opération.• La désinfection des crudités est primordiale pour détruire les parasites (lombrics, oxyures, amibes, etc...) ou les germes (collibacilles, bacilles dysentériques, etc...) <p>(voir brochure "Hygiène Alimentaire dans les Etablissements publics Universitaires et Scolaires" - Journal Officiel - N° 1411 1980, page 23).</p>
--	--	---	--

Le dosage de 6 gouttes par litre correspond à une cuillerée à café pour 5 litres d'eau .

Le double rinçage soigneux après désinfection est un temps obligatoire.

NB seules conviennent pour cette pratique les solutions exclusives d'hypochlorite de sodium sans ajout d'agent détergent. Certains produits actuels de désinfection qui contiennent une base détergente et des parfums (eucalyptus, citron, lavande etc) ne conviennent pas

Procédure alternative :

Utilisation de Chloramine (HYDROCLONAZONE ND AMM N° 330 410 8) à la dose d'un comprimé par litre d'eau.