

# Lavar saladas

Garanta que suas saladas estejam devidamente higienizadas seguindo as etapas abaixo.



**1** - Use uma faca para remover todas as folhas danificadas ou murchas.



**2** - Lave bem em água, folha por folha.



**3** - Use uma escova, se necessário, para remover qualquer sujeira residual.



**4** - Descarte as folhas danificadas ou sujas que permanecem após a limpeza.



**5** - Deixe as folhas imersas em solução de hipoclorito de sódio\*, durante pelo menos 15 minutos.



**6** - Enxágue novamente sob água corrente.



**7** - Seque imediatamente para preservar o alimento.

\*Diluir 2 colheres de sopa (20 ml) de hipoclorito de sódio a 1% em um litro de água.

Treinamento gratuito e completo no site [ufs.com](https://www.ufs.com)

