

IO-11	LAVAGGIO E DISINFEZIONE ORTAGGI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 1	26 lug 17

SCOPO	LA PROCEDURA HA LO SCOPO DI RIMUOVERE EVENTUALI CONTAMINANTI GROSSOLANI PRESENTI SULLA VERDURA E TRAMITE UNA SUCCESSIVA DISINFEZIONE GARANTIRE UNA SICUREZZA IGIENICA DEL PRODOTTO
CAMPO DI APPLICAZIONE	<p>PRIORITÀ ALTA: ORTAGGI A FOGLIA VERDE A CRESCITA RADENTE DESTINATA AL CONSUMO CRUDO E COTTO, FRUTTA A CRESCITA RADENTE</p> <p>PRIORITÀ MEDIA: ORTAGGI IN GENERE DESTINATI A TRATTAMENTO TERMICO</p> <p>PRIORITÀ BASSA: FRUTTA A CRESCITA AEREA</p>
1	RIMUOVERE I RESIDUI GROSSOLANI DI TERRICCIO TRAMITE AMMOLLO IN ACQUA POTABILE
2	PREPARARE ALL'INTERNO DELLE VASCHE UNA SOLUZIONE CLORATA AD UNA CONCENTRAZIONE DAL 2% AL 5% (A SECONDA DEL CARICO ORGANICO DELLA VERDURA ALL'ORIGINE) DI ACQUA E IPOCLORITO DI SODIO COMMERCIALE (200 – 500 ML DI IPOCLORITO OGNI 10 LITRI DI ACQUA)
3	RACCOGLIERE LA MASSA DI ORTAGGI FRESCI DALL'AMMOLLO E CONVOGLIARLA NELLE VASCHE DI DISINFEZIONE
4	LASCIARE IN AMMOLLO ALMENO 10 MINUTI
5	SCARICARE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE
6	AGGIUNGERE NUOVAMENTE ACQUA POTABILE PER RISCACQUARE LA VERDURA
7	SCARICARE NUOVAMENTE L'ACQUA
8	RISCACQUARE UNA SECONDA VOLTA, CAMBIANDO L'ACQUA FINO ALL'ALLONTANAMENTO DEL DISINFETTANTE VERIFICANDOLO EVENTUALMENTE TRAMITE RICONTRI ANALITICI QUANTITATIVI (ANALISI PER RICERCA CLORO RESIDUO LIBERO O SEMIQUANTITATIVI (KIT DPD)
9	SE NECESSARIO RIPETERE RISCACQUO
10	PRELEVARE E PROCEDERE CON CENTRIFUGAZIONE ASCIUGATURA

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		