

Procediment fàcil i segur per manipular fruita fresca en punts de venda

Instal·lacions i equips	• Disposar d'una superfície i estris de treball de materials que permetin una neteja i desinfecció correcta (superfícies llises, ganivets de materials adequats, pica amb aigua i productes de neteja aptes).
Procés	• Rentar-se les mans abans de procedir a la manipulació de la fruita.
	• Rentar la fruita sota el raig de l'aigua, fregant suaument les peces amb les mans o amb ajuda d'un raspall suau.
	• Pelar les peces de fruita i trossejar-les amb un ganivet net. Cal recordar que les fruites que es poden consumir amb la pela no cal pelar-les per aprofitar-ne els beneficis.
Producte	• Dipositar els trossos de fruita en un envàs d'uns sol ús i apte per a ús alimentari.
Instal·lacions i equips	• Rebutjar les deixalles en un cubell amb tapa condicionat per als residus.
Instal·lacions, procés i producte	• Exposar el producte llest per al seu consum en breu, en un lloc visible i preservat de possibles fonts de contaminació.

Per a preservar totes les qualitats organolèptiques i nutritives s'aconsella consumir el producte al més aviat possible.