



DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A LA SALUD  
DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD Y DESARROLLO HUMANO  
SUBDIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD Y COMUNICACIÓN  
DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL



### **Lineamientos para el Manejo Higiénico de Frutas y Verduras en Expendios Autorizados para la venta de alimentos.**

Compra o recepción de las frutas y verduras.

Verificar las características organolépticas:

1. Texturas firmes y continuas.
2. Olor característico.
3. Apariencia fresca.
4. De ser posible partirlos para examinar el interior.
5. Revisar que las hojas no tengan perforaciones, ni manchas de descomposición.
6. Que las cáscaras se encuentren íntegras, sin suciedad, ni presencia de hongos.
7. Que no tengan golpes, magulladuras o reblandecimientos
8. Que no haya presencia de moscas, insectos, gusanos, etc.

**Todos los productos que no cumplan con estas características no podrán ser utilizados para la preparación de alimentos.**

#### **Lavado de Frutas y Verduras**

1. Todas las frutas y verduras deberán lavarse al chorro de agua potable y jabón.
  - a. Las frutas y verduras de cascara delgada deberán ser lavadas pieza por pieza con jabón y esponja
  - b. Las frutas y verduras de cascara rugosa deberán ser lavadas pieza por pieza con jabón, fibra o cepillo
  - c. Los tubérculos deberán ser lavados pieza por pieza con cepillo de cerdas duras.
  - d. Las uvas deberán ser lavadas en racimo con agua y jabón.
  - e. Las verduras de hojas grandes como lechugas, espinacas, acelgas, etc., deberán ser lavadas hoja por hoja con agua y jabón, enjuagadas bajo el chorro de agua.

- f. Las verduras de hojas pequeñas como epazote, cilantro, perejil, etc. deben ser lavados en manojos pequeños con agua y jabón,

**Desinfección:**

Para que la desinfección se la adecuada es necesario seguir las instrucciones del fabricante.

1. En un recipiente con agua potable, se agrega la solución desinfectante.
2. Sumergir las frutas o las verduras.
3. Dejar actuar el tiempo que indica el fabricante.