

### FRUTAS Y VERDURAS



1 Colocar dilución de desengrasante #7L en un recipiente grande en donde quepan las frutas y verduras que se van a lavar.



2 Sumergir las frutas y verduras y tallarlas una a una con desengrasante #7L y fibra esponja P-94.



3 Enjuagarlas a chorro de agua limpia asegurando que se eliminen todos los residuos.

4 Colocar dilución de desinfectante en un recipiente y sumergir las frutas y verduras. Dejarlas reposar durante 10 minutos.



5 Sacar las frutas y verduras y dejarlas escurrir. Si es necesario, secarlas con un paño blanco.



### VERDURAS DE FOLLAJE



1 Deshojar las verduras de follaje con las manos eliminando cualquier hoja que esté oscura, manchada o marchita y tirarla a la basura. Si tiene tallo duro en el centro, retirarlo.



2 Sumergir las verduras de follaje con desengrasante #7L y tallarlas en manojos pequeños con fibra esponja P-94 cuidando no maltratarlas.



3 Enjuagar el follaje en manojos pequeños a chorro de agua limpia hasta eliminar todos los residuos.



4 Colocar dilución desinfectante en un recipiente y sumergir el follaje. Dejarlo reposar durante 10 minutos y escurrir.



5 Sumergir el follaje en un contenedor de plástico con agua potable. Identificarlo de acuerdo con la **Técnica de etiquetado de productos** vigente y guardarlo en el refrigerador.

#### Dilución desinfectante

Desinfectante 3M	Agua
5 ml	1 litro

**AUTORIZACIONES Y FIRMAS**

Nombre	Puesto	Rúbrica
<b>Elaboró</b> Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
<b>Revisó</b> Carlos Anaya Navarro	Gerente de Mantenimiento	
<b>Revisó</b> Raúl Rodríguez Gutiérrez	Gerente de Operaciones	
<b>V.º B.º</b> Yessica Beatriz Estrada Ibarra	Gerente de Capacitación	
<b>Autorizó</b> Sergio Elías Gaspar	Gerente de Operaciones	

**TABLA DE CAMBIOS**

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se incluyó el lavado de frutas.</li> <li>Se eliminó el enjuague después de la desinfección.</li> <li>Se indicó que las frutas y verduras se deben tallar una a una.</li> <li>Se agregó el lavado de las verduras de follaje con desengrasante y el enjuague a chorro de agua.</li> <li>Se agregó el resguardo de las verduras de follaje en agua potable.</li> <li>Se actualizó la imagen corporativa.</li> <li>Se cambió el formato de Apoyo Visual a Guía Operativa.</li> </ol>	10/10/2019

**DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

Documento vigente	Clave
Técnica de etiquetado de productos	MX-VIP-GO-TEP

