

---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

---

# BPH: Décontamination des légumes



## Étape Déroulement

- 1 Réaliser un premier lavage dans un évier plein d'eau
  - 2 Égoutter les légumes
  - 3 Vider l'évier
  - 4 Le remplir à nouveau
  - 5 Verser l'eau de javel à 2,6 % (*30 ml pour 50 L d'eau soit 3 cuillères à soupe ou 3 bouchons*) (Maxi 5 à 6 gouttes d'eau de javel par litre) ou du vinaigre blanc (8%) dilué à 5 % (150 ml pour 10l)
  - 6 Immerger les légumes quelques minutes (5 mn minimum)
  - 7 Rinçage abondant à l'eau claire
  - 8 Égoutter et essorer
- 
- **Cas des fruits rouges:** juste lavage à l'eau (avec jus de citron)