

## غسل الخضار والفواكه

تحتوي المنتجات الطازجة على أنواع مختلفة من البكتيريا والفطريات والميكروبات الأخرى إضافة الى بقايا المبيدات الحشرية. ولكن بإمكاننا إتخاذ خطوات تساعد على رفع مستوى السلامة للخضار والفواكه وهي:

١. إستخدم سكيناً لقطع أي أوراق تالفة أو ذابلة.



٢. إغسل الخضار الورقية بالماء جيداً ورقة تلو الأخرى.



٣. إستخدم فرشاة إذا لزم الأمر لإزالة أي أوساخ متبقية أو عالقة.

٤. إحرص على التخلص من الأوراق التالفة أو المتسخة التي تبقى بعد التنظيف.



٥. إترك الأطعمة منقوعة في محلول معقم معتمد من بلدية دبي حسب تعليمات المورد.

٦. إشطفها مرة أخرى بالمياه الجارية.



٧. جفف الأغذية على الفور للحفاظ عليها.