06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Décontamination des légumes

Deux méthodes pour les fruits et légumes consommés crus. Ils ne subissent aucune cuisson : cette étape est la seule qui élimine les micro-organismes de leur surface.

6 ml
de Javel à 2,6 % pour 10 L d'eau

500 ml
de vinaigre blanc pour 10 L d'eau

30 ml
Plafond de Javel pour 10 L : 80 ppm



Avant tout : laver

1 — Retirer, trier, parer
Cartons et cagettes restent hors de la cuisine. Retirer feuilles abîmées et produits altérés.

2 — Laver à l'eau potable
Retirer toute la terre, plusieurs fois si besoin. Un légume terreux neutralise la solution.

Méthode 1 · Eau de Javel

La référence : désinfectant, bactéricide et virucide.

1. **6 ml pour 10 L d'eau**
   Javel à 2,6 % de chlore actif, mesurée au doseur ou à la seringue.
2. **Tremper 5 minutes**
   Immersion complète, chronométrée, dans une solution préparée à l'instant.
3. **Ne jamais forcer la dose**
   Plafond : 30 ml pour 10 L, soit 80 ppm. Au-delà, le produit n'est plus conforme.

Méthode 2 · Vinaigre blanc

L'alternative sans chlore, à valider par analyse.

1. **500 ml pour 10 L d'eau**
   Vinaigre d'alcool alimentaire, jamais le vinaigre ménager.
2. **Tremper 5 à 15 minutes**
   Immersion complète. Trop dilué, il perd son effet sur certains germes.
3. **Valider par une analyse**
   Pas un désinfectant au sens strict : une analyse sur crudités confirme le protocole.

À FAIRE

- ✓ Laver avant de décontaminer, toujours
- ✓ Mesurer la dose, jamais à l'œil
- ✓ Rincer abondamment à l'eau potable
- ✓ Stocker entre 0 et +4 °C, filmé et daté

À NE JAMAIS FAIRE

- ✕ Plonger des légumes terreux dans la solution
- ✕ Dépasser 30 ml de Javel pour 10 L
- ✕ Réutiliser le même bain pour plusieurs séries
- ✕ Remplacer par du citron, du sel ou du bicarbonate

Dans les deux cas, le rinçage final à l'eau potable est obligatoire : il retire les résidus de produit. Dose de Javel conforme à l'arrêté du 19 octobre 2006, qui plafonne le chlore actif à 80 ppm pour la décontamination des végétaux.

HPA SOLUTIONS SASU — 20 Avenue du Maréchal Joffre — 60500 Chantilly — SIRET 106 864 614 00016 06 35 45 35 61

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel.