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

Décontamination des fruits et légumes

Les végétaux destinés à être consommés crus ne subissent aucune cuisson : la décontamination est la seule étape qui élimine les micro-organismes de surface. Protocole à afficher en légumerie.



Laver d'abord, décontaminer ensuite : la terre neutralise le chlore de la solution.

La dose d'usage, pour 10 litres d'eau : 6 ml d'eau de Javel à 2,6 % de chlore actif, mesurés au doseur ou à la seringue — soit environ 16 mg de chlore actif par litre. Trempage **5 minutes**, puis rinçage abondant à l'eau potable.
Le plafond à ne jamais dépasser est de **80 ppm** de chlore actif, fixé par l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques. Il correspond à **30 ml de Javel à 2,6 % pour 10 litres** d'eau.

Qui est concerné

Type de produit	Lavage	Décontamination
Légumes destinés à être consommés crus (crudités)	Obligatoire	**Obligatoire**
Fruits à peau consommable, mangés crus	Obligatoire	**Obligatoire**
Herbes aromatiques fraîches servies crues	Obligatoire	**Obligatoire**
Fruits et légumes destinés à la cuisson	Obligatoire	Facultative
Fruits épluchés avant consommation	Obligatoire	Facultative
Produits de 4e gamme, prêts à l'emploi	Non	Déjà traités par le fabricant

Le protocole, étape par étape

	Étape	Précision
1	Éliminer cartons et cagettes à l'entrée de la légumerie	Ils ne rentrent jamais en cuisine
2	Trier, parer, retirer les parties abîmées	Parage individuel

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

	Étape	Précision
3	Laver à l'eau potable pour retirer terre et corps étrangers	Plusieurs lavages si nécessaire
4	Préparer la solution : 6 ml de Javel à 2,6 % pour 10 L d'eau	Mesurer, ne jamais verser à l'œil
5	Immerger complètement pendant 5 minutes	Chronométrer
6	Rincer abondamment à l'eau potable, dans un bac propre	Étape obligatoire
7	Égoutter et essorer	Essoreuse propre et désinfectée
8	Stocker entre 0 et +4 °C, filmé et daté	Consommation rapide

L'erreur qui annule tout le protocole. Un légume terreux plongé directement dans la solution désinfectante la neutralise : la matière organique consomme le chlore, et il ne reste plus d'action décontaminante. Le lavage précède toujours la décontamination — l'eau de Javel désinfecte, elle ne nettoie pas.

L'alternative : le vinaigre blanc

	Eau de Javel à 2,6 %	Vinaigre blanc
Dose pour 10 L d'eau	6 ml	500 ml
Plafond pour 10 L	30 ml (80 ppm)	—
Trempage	5 minutes	5 à 15 minutes
Rinçage à l'eau potable	Obligatoire	Obligatoire
Efficacité	Désinfectant, bactéricide et virucide	Pas un désinfectant au sens strict

Le vinaigre demande une validation. Il n'est pas un désinfectant au sens strict : certains germes résistent à son acidité, surtout lorsqu'il est trop dilué. Des établissements l'emploient après avoir validé leur protocole par des analyses microbiologiques sur crudités prêtes à servir. Utilisez un vinaigre d'alcool **alimentaire**, jamais le vinaigre ménager.

Ce qui ne fonctionne pas

- **Jus de citron, bicarbonate, gros sel** : leur efficacité décontaminante n'est pas établie. Ils ne remplacent ni la Javel ni le vinaigre.
- **Le simple rinçage à l'eau** retire la terre, pas les micro-organismes de surface.
- **Une solution préparée la veille** : le chlore actif se dégrade. La solution se prépare au moment de l'emploi.
- **Réutiliser le bain** pour plusieurs séries : la charge organique le neutralise progressivement.

Registre de décontamination

Date	Produits traités	Volume d'eau	Produit et dose	Durée	Rinçage	Visa

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

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

Date	Produits traités	Volume d'eau	Produit et dose	Durée	Rinçage	Visa

Vérifier que le protocole fonctionne. Une analyse microbiologique sur crudités prêtes à servir mesure l'efficacité réelle de votre décontamination. C'est aussi l'un des prélèvements les plus instructifs : il révèle à la fois la qualité du protocole et celle de la matière première.

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