



## **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR** **de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria**

- > Las frutas y hortalizas frescas pueden contener residuos de los tratamientos con productos fitosanitarios.
- > La buena práctica agrícola y el control que realizan las Administraciones Públicas sobre los alimentos hace que la cantidad de estos residuos no sea peligrosa para la salud del consumidor.

No obstante, determinadas prácticas contribuyen a disminuirlos o eliminarlos:

- Un buen lavado – mejor a chorro que sumergir- de frutos y hortalizas previamente a su consumo.
- El pelado de frutas y hortalizas, cuando sea posible.
- El cocinado o el tratamiento con el calor es también un factor muy eficaz



Agencia Aragonesa de Seguridad  
Alimentaria