

HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS E FRUTAS

O conceito de qualidade de hortaliças e frutas envolve vários atributos.

Aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e **segurança do alimento** fazem parte do conjunto de atributos que definem a qualidade.

SEGURANÇA DO ALIMENTO ↔ HIGIENIZAÇÃO

HIGIENIZAR SIGNIFICA:

LAVAR, ADEQUADAMENTE, PARA RETIRAR TERRA, INSETOS, POEIRA, SUJIDADES EM GERAL.



DESINFETAR, CORRETAMENTE, PARA COMBATER MICRO-ORGANISMOS COMO BACTÉRIAS E FUNGOS.



A **HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS E FRUTAS** é um dos procedimentos a ser adotado por Unidades de Alimentação e Nutrição, a fim de garantir a **QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA** dos alimentos em conformidade com a legislação sanitária.



Descrevemos a seguir o **PASSO-A-PASSO** para a higienização de hortaliças e frutas, mas é sempre importante consultar outros materiais já elaborados pelo INAD, como os Informativos CQA nº 03/2009 e CQA nº 03/2010, que contém diversas orientações para garantir a qualidade desses gêneros alimentícios, com destaque para os cuidados que devemos ter no seu recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo.



Acesse os Informativos no Blog do Instituto de Nutrição Annes Dias:

<http://inad-smsdc.blogspot.com.br/p/publicacoes.html>

HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS E FRUTAS

1º PASSO: LAVAR AS HORTALIÇAS E FRUTAS



Enxaguar bem as folhas para retirar terra, insetos e sujidades. Enxaguar uma a uma, folha a folha. Essa etapa vale para todas as hortaliças e frutas, mesmo aquelas que serão cozidas ou descascadas. **Aquelas que serão consumidas cruas como alface, tomate, pepino, maçã, caqui e os temperos (coentro, cheiro-verde, salsa, manjeriço), seguir para o 2º passo.**

2º PASSO: PREPARAR A SOLUÇÃO PARA DESINFECÇÃO



Encher a caixa monobloco ou caixa organizadora com água potável e colocar os tabletes de desinfetante de alimentos (cloro orgânico), de acordo com a quantidade de hortaliças e frutas a serem higienizadas. Existem tabletes de 1 e 5 gramas. Recomenda-se que sejam utilizados e diluídos, de acordo com a quantidade de alimentos a ser utilizada.

➤ **1 tablete de 1 grama em 4,5 litros de água ou 1 tablete de 5 gramas em 22,5 litros de água.**

Os tabletes são efervescentes e demoram cerca de 5 minutos para dissolver. Quando o tablete terminar de dissolver totalmente, misturar um pouco (usar a pá tipo remo – item 29.2 do Instrutivo de utensílios) e seguir para o 3º passo.

3º PASSO: DESINFETAR AS HORTALIÇAS E FRUTAS



Com a solução pronta (tablete dissolvido), mergulhar bem as hortaliças e frutas, cobrindo-as totalmente e deixar de molho por **20 minutos**. Após esse tempo, **enxaguar os alimentos** com água potável. Esta solução pode de ser utilizada no máximo por duas (2) vezes, dentro de um período de 1 hora após seu preparo.

ATENÇÃO para as orientações de precauções que estão no rótulo do produto. Em caso de acidentes com o produto, seguir as recomendações do fabricante.

HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS E FRUTAS

Orientações para diluição dos saneantes na higienização dos alimentos

Tabletes	Quantidade de água	Capacidade do utensílio	Alimentos	Quantidade MÁXIMA de hortaliças e frutas		Total
				1º uso	2º uso (reutilização)	
1 tablete de 1g	4,5 litros	8-9 litros (caixa organizadora)	Temperos (coentro, cheiro-verde, salsa, manjeriço)	0,3kg	0,3kg	0,6kg
2 tabletes de 1g cada	9 litros	35-36 litros (monobloco)	Hortaliças (tomate, pepino, alface) Frutas (maçã, caqui)	7kg	7kg	14kg
1 tablete de 5g	22,5 litros	35-36 litros (monobloco)	Frutas (maçã, caqui)	10kg	10kg	20kg

- ✓ Para a realização do procedimento, deve-se observar o **Descritivo de Utensílios**, elaborado pelo INAD e enviado juntamente com o Instrutivo para a SME através do ofício S/SUBPAV/SPS/INAD nº 132/2011 de 31/10/2011.
- ✓ **MONOBLOCO LISO**, item 27.2 do descritivo. Tipo liso, confeccionado em polietileno branco injetado de alta densidade, com tampa, medidas externas: 60 a 61cm de comprimento, 39cm de largura e 20 a 21cm de altura, **capacidade: 35 a 36 litros**.
- ✓ **CAIXA ORGANIZADORA**, item 28.2 do descritivo. Confeccionada em polipropileno incolor, com presilhas em polipropileno fosco colorido, material atóxico. Medidas aproximadas de 40cm de comprimento, 27cm de largura e 13cm de altura, **capacidade: 8-9 litros**.

➤ Utilização da caixa organizadora e do monobloco:

- ✓ Caixa organizadora - quantidade de água 4,5litros – suficiente para higienizar, em duas etapas, até 0,6kg de temperos, usando 1 tablete de 1g;
- ✓ Monobloco – quantidade de água 22,5 litros – suficiente para higienizar, em duas etapas, até 20kg de frutas (maçã e caqui), usando 1 tablete de 5g.
- ✓ Monobloco – quantidade de água 9 litros – suficiente para higienizar, em duas etapas, até 14kg de frutas (maçã e caqui) e de hortaliças (alface, tomate, pepino), usando 2 tabletes de 1g cada.
 - A solução **PODE SER REUTILIZADA**, dentro de um período de 1 hora após seu preparo.

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS:

DESINFETANTE, ALIMENTOS - Tablete efervescente, a base de dicloroisocianurato de sódio, com teor de cloro ativo de 45% p/p, destinado a desinfecção de alimentos. Acondicionados em **embalagens de 150g, contendo tabletes de 1 grama**. A embalagem primária deve ser lacrada industrialmente, com dados de identificação do produto e do fabricante, em atendimento à legislação sanitária e demais legislações e normas técnicas vigentes.

DESINFETANTE, ALIMENTOS - Tablete efervescente, a base de dicloroisocianurato de sódio, com teor de cloro ativo de 45% p/p, destinado a desinfecção de alimentos. Acondicionados em **embalagens de 150g, contendo tabletes de 5 gramas**. A embalagem primária deve ser lacrada industrialmente, com dados de identificação do produto e do fabricante, em atendimento à legislação sanitária e demais legislações e normas técnicas vigentes.