

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	Página: 1/3
Título do Documento	<b>HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS</b>	Emissão: 03/05/2025 Versão: 2

## **1. CONCEITO:** Procedimento de higienização e desinfecção das frutas e verduras

### **1.2 Responsáveis pela execução**

Copeira responsável pelo setor de Frutas e verduras.

### **1.3 Objetivo**

- Definir critérios e procedimentos para higienização e desinfecção dos vegetais folhosos e das frutas que serão ofertados aos pacientes e funcionários do Hospital São Vicente de Paulo.

### **1.5 Materiais**

- Bacia ou caixa plástica;
- Água filtrada;
- Água sanitária ou sanitizante específico;
- Escorredor
- Relógio.

### **1.4 Frequência**

- Antes do uso. Sempre que verduras ou frutas forem solicitados como parte dos cardápios dos pacientes e no almoço dos funcionários.

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	Página: 2/3	
Título do Documento	<b>HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS</b>	Emissão: 03/05/2025 Versão: 2	Próxima revisão: 03/05/2026

## 2. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO

- Iniciar com a higienização das mãos;
- Selecionar as verduras e as frutas, retirando aquelas com aparência ruim. No caso das folhas, descartar aquelas amareladas, envelhecidas e murchas. No caso das frutas, descartar as que estão danificadas com ranhuras, amassados, partes escuras (mofadas);
- Lavar em água corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e as frutas uma a uma até que todo resíduo visível seja retirado;
- Preparar a solução clorada, utilizando água sanitária na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água); Se for utilizar algum sanitizante específico, realizar procedimento conforme indica no rotulo do produto.
- Colocar os alimentos de molho submerso na solução por 10 minutos;
- Após o tempo estipulado, retirar e enxaguar cuidadosamente em água corrente;
- Colocar os alimentos em recipiente previamente higienizado e deixar que escorra o excesso de água.
- Caso o alimento não seja enviado imediatamente para consumo, colocar os alimentos nas caixas próprias para alimentos sanitizados, dentro da câmara.

## 3. REFERÊNCIAS

1. STOLARSKI, Márcia Cristina et al. (org.). Boas práticas de manipulação de alimentos. Curitiba: SEED– PR., 2015.
2. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora. POP.SCIH.002 - Higienização simples das mãos. Juiz de Fora, 2020.

### Versão 1-Elaboração

Nutricionista Flávia Rafaela Fernandes Freire

Data: Maio/2025

### Versão 2 – Revisão

Nutricionista Emerson da Silva Santos

### Registro, análise e revisão final

Dr Claudio Emanuel

### Aprovação

Sonia da Silva Delgado

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	Página: 3/3	
Título do Documento	<b>HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS</b>	Emissão: 03/05/2025	Próxima revisão: 03/05/2026

**Anexo I – Ilustração de como higienizar frutas, verduras e legumes**

Fonte: Adaptado de Hortifruti Saber e Saúde. Higienização de hortifruti: como fazer corretamente. 17 de janeiro de 2019. Disponível em: <<https://saberhortifruti.com.br/higienizacao-de-hortifruti/>>. Acesso em: 22/04/2025.