



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	Página: 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS	Emissão: 03/05/2025	Próxima revisão: 03/05/2027
		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.

1.4 Frequência

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

1.5 Materiais

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



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

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 rótulo 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.

Versão1-Elaboração
Nutricionista Flávia Rafaela Fernandes Freire

Versão 2 – Revisão
Nutricionista Emerson da Silva Santos

Registro, análise e revisão final
Dr Claudio Emanuel

Aprovação
Sonia da Silva Delgado

Data: Maio/2025



INSTITUTO WALFREDO GUEDES PEREIRA

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	Página: 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS	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.