

Para evitar a contaminação dos alimentos devemos realizar de forma correta a higienização hortifruti como verduras, frutas e legumes crus. Diariamente a solução clorada é monitorada pelo manipulador do setor de hortifruti através da **Planilha de Monitoramento da Higienização de Hortifruti Nutribem n°. F007/GQ.**

Seguir o procedimento de higiene dos alimentos abaixo:

A) PROCEDIMENTO



Recomendações:

- 1) Não clorar os alimentos em pias;
- 2) Após todos os alimentos limpos colocar na solução clorada de uma única vez os alimentos limpos;
- 3) Respeitar o tempo recomendado de 15 minutos;
- 4) Deixar o alimento totalmente imerso na solução clorada.

B) COMO FAZER A SOLUÇÃO CLORADA

Para fazer a Solução Clorada 200 ppm (partes por milhão) é seguido a seguinte proporção:



RECIPIENTE	VOLUME DE ÁGUA	DOSAGEM PRODUTO
Carrinho de inox	60 litros	6 medidas (300g)
Bacia de plástico	20 litros	2 medidas (100g)



Observação: 1 medidor (50 g) para cada 10 litros de água

Recomendações:

- 1) Utilizar caixa plástica ou bacia específica para este procedimento;
- 2) Colocar a quantidade de litros de água necessários para a higienização;
- 3) Colocar o cloro em pó proporcional à quantidade de água e misturar até que a diluição tenha sido feita;
- 4) Seguir a dosagem recomendada para 200 ppm;
- 5) Fixar fita ou marcar a caixa plástica com o **nível de água**.



Observação: o tempo recomendado para imersão dos alimentos em solução clorada é de 15 minutos.

C) COMO FAZER A ANÁLISE DE CLORO

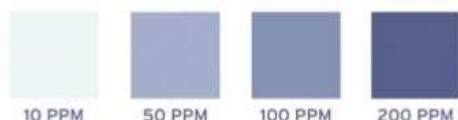
Para analisar a solução em concentração em ppm de cloro livre disponível, mergulhe uma fita na solução e compare imediatamente com a tabela de cores.

Esta solução deve fiar com um teor de cloro livre de 200 ppm.

Após a medida fazer o descarte da fita no lixo.

Tempo da fita imersa na solução: resultado imediato.

Tempo para interpretação da escala de cores: imediato.



Recomendação: Fique atento a data de validade da fita para análise de cloro.



REUNIÃO TÉCNICA 01 HIGIENE DOS ALIMENTOS



AUTO AVALIAÇÃO REUNIÃO TÉCNICA 01 – HIGIENE DOS ALIMENTOS

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) Quais os alimentos abaixo devem ser higienizados com solução clorada?

- () Alface, rúcula e tomate
- () Feijão e arroz
- () Carnes
- () Batata cozida e cenoura cozida

2) Quanto tempo o alimento deve ficar imerso na solução clorada?

- () 15 segundos
- () 05 minutos
- () 15 minutos
- () Não tem tempo

3) Como saber se a quantidade de cloro está correta?

- () Não tem medida de cloro
- () Devo seguir a medida recomendada pelo fabricante dependendo da quantidade de água
- () São 50 g de cloro para 1 L de água
- () Só consigo medir utilizando a fita teste

4) Após a imersão na solução clorada o que deve fazer?

- () Enxaguar em água corrente os alimentos
- () Não enxaguar
- () Só trocar a água e manter em imersão
- () Enxaguar o alimento mas voltar a solução clorada até o momento da utilização.

5) O que é correto afirmar:

- () A higienização dos hortifrúti seguem várias etapas
- () Para higienização dos hortifrúti preciso utilizar utensílios não contaminante
- () Não precisam desinfetar os alimentos que serão cozidos
- () Todas as alternativas estão corretas

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 26/03/19	Revisão: 00	Página: 3 de 4
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº. RT01/GQ	Arquivo: REUNIÃO TÉCNICA 01 HIGIENE DOS ALIMENTOS NUTRIBEM	



REUNIÃO TÉCNICA 01 **HIGIENE DOS ALIMENTOS**



AUTO AVALIAÇÃO **REUNIÃO TÉCNICA 01 – HIGIENE DOS ALIMENTOS**

GABARITO

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) Quais os alimentos abaixo devem ser higienizados com solução clorada?

- ☒ Alface, rúcula e tomate
- ☐ Feijão e arroz
- ☐ Carnes
- ☐ Batata cozida e cenoura cozida

2) Quanto tempo o alimento deve ficar imerso na solução clorada?

- ☐ 15 segundos
- ☐ 05 minutos
- ☒ 15 minutos
- ☐ não tem tempo

3) Como saber se a quantidade de cloro está correta?

- ☐ Não tem medida de cloro
- ☒ Devo seguir a medida recomendada pelo fabricante dependendo da quantidade de água
- ☐ São 50 g de cloro para 1 L de água
- ☐ Só consigo medir utilizando a fita teste

4) Após a imersão na solução clorada o que deve fazer?

- ☒ Enxaguar em água corrente os alimentos
- ☐ Não enxaguar
- ☐ Só trocar a água e manter em imersão
- ☐ Enxaguar o alimento mas voltar a solução clorada até o momento da utilização.

5) O que é correto afirmar:

- ☐ A higienização dos hortifrúti seguem várias etapas
- ☐ Para higienização dos hortifrúti preciso utilizar utensílios não contaminante
- ☐ Não precisam desinfetar os alimentos que serão cozidos
- ☒ Todas as alternativas estão corretas

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 26/03/19	Revisão: 00	Página: 4 de 4
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº. RT01/GQ	Arquivo: REUNIÃO TÉCNICA 01 HIGIENE DOS ALIMENTOS NUTRIBEM	