

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.015 – Página 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DE LEGUMES E HORTALIÇAS	Emissão: 20/09/2021	Próxima revisão: 20/09/2023
		Versão: 06	

## 1. OBJETIVO

Orientar auxiliar de cozinha quanto a correta higienização e manipulação dos legumes e hortaliças.

## 2. MATERIAL

- ✓ Hipoclorito de sódio;
- ✓ Copo medidor na marcação indicada;
- ✓ Cuba de higienização de hortifruti;
- ✓ Esponja dupla face (parte amarela).

## 3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Selecionar os vegetais;
- II. Retirar as partes danificadas das folhas, legumes e frutas;
- III. Lavar em água corrente folha a folha, no caso de verduras;
- IV. Lavar com auxílio de esponja dupla face específica para as frutas e legumes (parte amarela);
- V. Imergir por 15 minutos em solução de hipoclorito de sódio (230 ml de hipoclorito a 2,5% para uma cuba cheia de água 45 litros);
- VI. Escorrer e enxaguar bem em água corrente;
- VII. Para realizar o corte, montagem e decoração utilizar luvas descartáveis. Antes de colocá-las realizar a higienização das mãos conforme protocolo CCIRAS 001;
- VIII. Esperar para distribuição em câmara ou geladeira a no máximo 10°C devidamente etiquetados;
- IX. Descartar a solução clorada em água corrente;
- X. Guardar o restante do material no DML.

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.015 – Página 2/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DE LEGUMES E HORTALIÇAS	Emissão: 20/09/2021	Próxima revisão: 20/09/2023
		Versão: 06	

#### 4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS 6/99**. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, Brasília-DF, 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. **Manual de Boas Práticas HU-UFGD** - Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética-SND. Elaborado em 2010. Revisado em 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

#### 5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	10/08/2010	Elaboração do POP de Higienização dos Legumes e Hortaliças
02	01/2012	Revisão do POP de Higienização dos Legumes e Hortaliças- Não utilização mais de imersão em solução de vinagre. Alteração na concentração de hipoclorito de 250 ppm para 156 ppm;  Alteração na medida específica do copo descartável de 180ml para 50 ml.
03	11/2013	Revisão do POP de Higienização dos Legumes e Hortaliças
04	01/2015	Revisão do POP de Higienização dos Legumes e Hortaliças
05	2017	Revisão do POP de Higienização dos Legumes e Hortaliças
06	09/07/2021	Revisão do POP de Higienização dos Legumes e Hortaliças, alteração da padronização de diluição de hipoclorito.

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.SHH.015 – Página 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DE LEGUMES E HORTALIÇAS	Emissão: 20/09/2021	Próxima revisão: 20/09/2023
		Versão: 06	

<b>Elaboração:</b> Andrea Ribeiro Luz Chama	Data: 10/08/2010
<b>Revisão:</b> 2ª Versão: Miriam Pereira Soares 3ª Versão: Miriam Pereira Soares 4ª Versão: Débora K. Tadano 5ª Versão: Débora K. Tadano 6ª Versão: Bruna Roberta Cavalcante dos Santos Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: 01/2012 Data: 11/2013 Data: 01/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021
<b>Validação:</b> Fuad Fayez Mahmoud – SVSSP	Data: 20/09/2021
<b>Aprovação:</b> Marcelo Santana Rodrigues – Chefe do Setor de Hotelaria Hospitalar João Fernandes Guimarães Júnior – Chefe da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar Vagno Nunes de Oliveira – Gerente Administrativo	Data: 30/08/2021 Data: 11/11/2021 Data: 01/12/2021

*Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte*