1. OBJETIVO

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

2. MATERIAIS

- ✓ Hipoclorito de sódio;
- ✓ Cuba ou caixa 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 diluída de hipoclorito de sódio;

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!;

VIII. Esperar para distribuição em câmara ou geladeira a no máximo 10ºC devidamente tampados e etiquetados;

IX. Descartar a solução clorada em água corrente;

Tabela 1 – Funcionário e frequência da limpeza.

funcionário	Frequência	Obs:
Auxiliar de Cozinha	Diariamente	Antes do preparo

FONTE: Hospital universitário da Universidade Federal da Grande dourados, 2023.

4. REFERÊNCIAS

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

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.

Manual de Boa Práticas HU-UFGD - **Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética - SND**. Elaborado em 2010; revisado em 2021.

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.
07	15/03/2023	Revisão do POP de Higienização dos Legumes e Hortaliças. Alterado a diluição manual da solução, cozinha conta com diluidor instalado.

Elaboração: Andrea Ribeiro Luz Chama	Data: 10/08/2010
Revisão: Miriam Pereira Soares – 2ª Versão Miriam Pereira Soares – 3ª Versão Débora K. Tadano – 4ª Versão Débora K. Tadano – 5ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos e Célia Aparecida Martins Alves dos Santos – 6ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 7ª Versão	Data: 01/2012 Data: 11/2013 Data: 01/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021 Data:15/03/2023
Análise: Marcelo Santana Rodrigues – STHH Paulo Serra Baruki – DMED Daniel Salas Steinbaum – DCDT	Data: 15/03/2023 Data: 04/05/2023 Data: 05/06/2023
Validação: Graciela Mendonça dos Santos Bet - STGQ	Data: 20/04/2023
Aprovação: João Fernandes Guimarães Júnior – DLIH Vagno Nunes de Oliveira – GAD	Data: 06/06/2023 Data: 16/06/2023

Assinado eletronicamente no processo SEI nº 23529.011029/2021-04.