

# POP

HUAB-UFRN/EBSERH

## Higienização e desinfecção de hortifrútis e frutas

Versão: 2 | 2025



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



## 1. OBJETIVO

Orientar o auxiliar de cozinha quanto a correta higienização e manipulação dos legumes, verduras, frutas e hortaliças.

## 2. MATERIAL

- Hipoclorito de sódio e água;
- Copo medidor na marcação indicada ou colher de sopa;
- Bacia ou caixa plástica;
- Cronômetro, ou relógio de parede (para medir o tempo do molho);
- Esponja dupla face (parte amarela);
- Touca e Máscara.

## 3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- Fazer a limpeza da bancada, pia e dos utensílios necessários (vasilhas, facas, tábuas, escorredores, processadores e etc.);
- Higienizar adequadamente as mãos em água corrente com sabão neutro e produto antisséptico;
- Utilizar touca e máscara no momento de higienização dos vegetais;
- Selecionar os vegetais;
- Retirar as partes danificadas das folhas, legumes e frutas (se houver);
- Lavar em água corrente folha a folha, no caso dos folhosos;
- Lavar com auxílio de esponja dupla face especifica para as frutas e legumes (parte amarela);
- Imergir por 15 minutos em solução de hipoclorito de sódio 1% (20 ml ou 2 colheres de sopa) ou (10 mL ou 1 colher de sopa) de hipoclorito de sódio de 2 % a 2,5 % para cada 1 litro de água (ler o rótulo da embalagem) Escorrer e enxaguar em água corrente os vegetais folhosos folha a folha, frutas e legumes um a um;
- Para realizar o corte, montagem e decoração utilizar luvas descartáveis. Antes de colocá-las realizar a higienização das mãos;
- Esperar para distribuição em câmara ou geladeira a no máximo 10°C devidamente etiquetados (caso não seja levado para o preparo imediatamente);
- Guardar o restante do material.

**Quadro 1:** Diluição de hipoclorito 1% em água.

<b>Volume de água (litro)</b>	<b>Hipoclorito (mL)</b>	<b>Recipiente utilizado</b>
01 litro	20 mL (2 colheres de sopa)	Caixa plástica capacidade de 1,5 a 2 litros
05 litros	100 mL (10 colheres de sopa)	Caixa plástica capacidade entre 6 e 7 litro
10 litros	200 mL (20 colheres de sopa)	Caixa plástica capacidade entre 12 e 15 litros
15 litros	300 mL (30 colheres de sopa)	Caixa plástica capacidade entre 18 e 20 litros

**Quadro 2:** Diluição de hipoclorito 2 % a 2,5 % em água

<b>Volume de água (litro)</b>	<b>Hipoclorito (mL)</b>	<b>Recipiente utilizado</b>
01 litro	10 mL (1 colher de sopa)	Caixa plástica capacidade de 1,5 a 2 litros
05 litros	50 mL (5 colheres de sopa)	Caixa plástica capacidade entre 6 e 7 litro
10 litros	100 mL (10 colheres de sopa)	Caixa plástica capacidade entre 12 e 15 litros
15 litros	150 mL (15 colheres de sopa)	Caixa plástica capacidade entre 18 e 20 litros

#### 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 Boa 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	22/07/2022	Implantação do POP de higienização e desinfecção de hortaliças e frutas
02	10/07/2025	Atualização

## 6. RESPONSÁVEIS PELO DOCUMENTO

<b>Elaboração</b> Arthur Emanuel da Silva - STHH/DLIH/SUP Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/SUP	Data: 10/07/2025
<b>Análise</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/SUP	Data: 10/07/2025
<b>Validação</b> Wilton Nogueira de Abreu - STGQ/SUP Franciane Carla de Souza Bento - STGQ/SUP	Data: 21/08/2025
<b>Aprovação</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/SUP	Data: 21/08/2025

*Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte e sem fins lucrativos. © Ano 2025, Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. Todos os direitos reservados [www.ebserh.gov.br](http://www.ebserh.gov.br)*



HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ANA BEZERRA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
Praça Tequinha Farias, nº 13 - Bairro Centro, Santa Cruz/RN, CEP 59200-000  
- <http://huab-ufrn.ebserh.gov.br>

Certidão

Processo nº 23527.003360/2025-96

Interessado: Setor de Gestão da Qualidade

**Certidão de assinaturas eletrônicas correspondente ao documento: Higienização e Desinfecção de Hortifrúti e Frutas .POP.STHH.027 – versão 2 (52613561)**

<b>Elaboração:</b> Arthur Emanuel da Silva - STHH/DLIH/GAD Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/GAD	Data: 10/07/2025
<b>Análise:</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/GAD	Data: 10/07/2025
<b>Validação</b> Wilton Nogueira de Abreu - STGQ/SUP Franciane Carla de Souza Bento - STGQ/SUP	Data: 21/08/2025
<b>Aprovação:</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/DLIH/GAD	Data: 21/08/2025

*Santa Cruz-RN, datado e assinado eletronicamente.*



Documento assinado eletronicamente por **Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra, Chefe de Setor**, em 25/08/2025, às 14:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Arthur Emanuel Da Silva, Nutricionista**, em 25/08/2025, às 14:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Franciane Carla de Souza Bento, Assistente Administrativo**, em 25/08/2025, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **52613713** e o código CRC **385EB3D2**.

