A importância da higienização adequada de frutas, verduras e legumes em uma UAN e na segurança alimentar.

Autor(res)

Beatriz Dall Armellina

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

Introdução

A higienização adequada de frutas, verduras e legumes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fundamental para garantir a segurança alimentar e a saúde dos consumidores, evitando a propagação de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), as quais podem causar: náuseas, vômitos e/ou diarreia, com febre ou não, podendo levar até mesmo a óbito (Boaventura et al., 2017; Van Amson et al., 2006; Carvalho & Mori, 2017). Para evitar potencialmente a incidência das DTAs é necessária a conscientização e capacitação de todos os envolvidos na cadeia de produção sobre o método adequado de realizar a higienização alimentícia, preservando a qualidade nutricional e organoléptica dos alimentos (Santos et al., 2021).

Objetivo

Ressaltar a necessidade de realizar a higienização completa de frutas, verduras e legumes; provando sua importância para serviços de alimentação, como uma UAN, e seu impacto na segurança alimentar.

Material e Métodos

Foi realizada uma pesquisa quantitativa nas bases de dados adquiridos em artigos científicos do google acadêmico, livros, a apostila da disciplina de gestão de UAN e a legislação brasileira. Após a realização da pesquisa foram utilizados como base trechos da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/2004), Portaria 2619/11 e artigos científicos que utilizavam a língua portuguesa, postados entre 2020 até 2025.

Resultados e Discussão

Segundo os artigos pesquisados, há estudos de que alimentos como vegetais, frutas, verduras e legumes, possuem risco elevado de contaminação por microorganismos (Devides et al., 2014; Sultana et al., 2013), incluindo: bactérias, protozoários e helmintos, devido ao fato desses alimentos serem colhidos diretamente do solo. Porém é importante ressaltar que além do solo, a água utilizada para irrigação, as condições de transporte e armazenamento desses alimentos também desempenham papéis críticos na segurança alimentar (Paixão et al., 2022). A manipulação manual destes alimentos, como corte e embalagem, aumenta significativamente o risco de contaminações microbiológicas (Rodrigues et al., 2019), o que deve ser salientado para se tomar cuidado nas

UANs visto que os colaboradores que realizam estas tarefas podem acabar colocando a saúde coletiva da unidade em risco se realizarem estas tarefas de maneira descuidada.
Por isso para a correta higienização de frutas, verduras e legumes que não irão passar por processo de cocção deve-se: retirar partes e unidades deterioradas, retirar sujidades, pragas e vetores vetores visíveis ao olho nu, para então realizar a lavagem em água corrente, entretanto, a eficácia na operação de lavagem deve ser complementada com o uso de produtos criados para o propósito de desinfeccionar vegetais, que estejam regularizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e dentro da data de validade, reduzindo e ou eliminando micro-organismos presentes nestes alimentos, sendo um procedimento obrigatório para alimentos que serão consumidos crus (Chaves et al., 2016). Os cortes destes alimentos devem ser feitos com utensílios limpos, de material adequado e sanitário.

Conclusão

A higienização adequada de frutas, verduras e legumes em uma é uma prática essencial para garantir a segurança dos alimentos oferecidos por serviços de alimentação, assim prevenindo a ocorrência de DTAs, mantendo a qualidade nutricional dos alimentos e garantindo o máximo aproveitamento dos alimentos. Portanto, investir na conscientização e capacitação nas equipes das UAN, no controle rigoroso dos procedimentos e nos estudos sobre a importância da higienização de frutas, verduras e legumes é fundamental para assegurar refeições seguras e para a saúde pública.

Referências

DOS SANTOS, Maria Catarine Almeidas et al. Avaliação da Higienização de Vegetais Folhosos em Serviços de Alimentação. Research, Society and Development, v. 10, n. 7, p. e38410716680-e38410716680, 2021.

FARINACIO, Ana Clara Mickus et al. Saúde em dia–acadêmicos de medicina promovem campanha do hipoclorito de sódio na higienização dos alimentos em JI-Paraná/RO. Cuadernos de Educación y Desarrollo, v. 17, n. 1, p. e7290-e7290, 2025.

DOS SANTOS BRANDÃO, Viviani et al. A Eficácia das Práticas de Higienização de Alimentos na Prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos. CONECTA AFYA, v. 1, n. 1, 2025.

https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf

https://drive.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf
NILO, Maryah Christina dos Santos Senna; MARIN, Victor Augustus. Contaminação por bactérias resistentes a antibióticos em alimentos: o perigo de comer vegetais prontos para o consumo. Research, Society and Development, v. 11, n. 10, p. e403111033099-e403111033099, 2022.