

HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS



O que é higienização?

Higienização é: Ação ou efeito de higienizar.

Quando pensamos em higiene, a definimos como um conjunto de normas e procedimentos capazes de prevenir doenças preservando a saúde através da limpeza, conservação e desinfecção de objetos, locais, equipamentos entre outros.

Essa palavra vem do grego *hygeinos*, que significa "o que é saudável" derivado do nome da deusa Hígia, protetora da saúde e limpeza.

Na alimentação não é diferente, através de normas e procedimentos capazes de reduzir a níveis aceitáveis os microrganismos presentes realiza-se a higienização dos hortifrutis em duas etapas: lavagem e sanitização.

LAVAGEM:



Lavagem folha a folha ou unidade por unidade para a retirada de sujidades, perigos físicos e ovos de parasitos através de água corrente. Quando o alimento possuir casca sensível ter o cuidado de lavar sem romper a superfície.

SANITIZAÇÃO:



É feita pela imersão de todo o alimento em solução sanitizante, que pode ser à base de hipoclorito de sódio ou peróxido de hidrogênio. Essa solução deve ser feita de acordo com o fabricante respeitando o tempo de imersão indicado.

HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS



1- Retirar as partes deterioradas.



2- Lavar em água corrente folha a folha ou um a um.



3- Deixar em imersão na solução sanitizante.



4- Enxaguar em água corrente e consumir.


SEATECH
 SEGURANÇA ALIMENTAR
www.seatechconsultoria.com.br
seatech@seatechconsultoria.com.br
 (31) 3291-7629

FONTES:

<https://www.significados.com.br/higiene/>

<https://www.dicio.com.br/higienizacao/>

Livro: ASSIS, Luana de Alimentos seguros:

Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. RJ, SENAC Nacional, 2011. Pág. 198 e 199