

## IMPORTÂNCIA DO PROCESSO DE SANITIZAÇÃO DE HORTIFRUTÍFEROS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Gabriela Theresinha de Paula Souza<sup>1</sup>; Nathalia Thayane Saraiva Santos<sup>1</sup>; Tayana Patrícia Aleixo Sepeda<sup>1</sup>; Elielza da Silva Rodrigues<sup>2</sup>; Suely Maria Ribeiro da Silva<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica de Nutrição; <sup>2</sup>Nutricionista; <sup>3</sup>Mestre em Gestão

gabriela\_depaula13@hotmail.com

Universidade Federal do Pará (UFPA)

**Introdução:** Os profissionais da Nutrição utilizam os conhecimentos de higiene e controle de qualidade dos alimentos de maneira preventiva, a fim de promover melhorias na linha de produção. Frutas e hortaliças são potenciais veiculadores de microrganismos que podem estar associados a toxinfecções e, conseqüentemente, a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Assim, lavar e sanitizar produtos hortifrutíferos é necessário em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), que objetiva fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente e segura, bem como manter e/ou recuperar a saúde do comensal. A sanitização é um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários realizados de acordo com legislações específicas, visando garantir a obtenção de alimentos limpos e baixa carga microbiana. **Objetivo:** Relatar as experiências vivenciadas relacionadas ao processo de padronização de sanitizantes no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará. **Descrição da experiência:** Trata-se de um relato, baseado na experiência vivenciada por estudantes de Nutrição em estágio supervisionado na UAN, no período de 15 a 19 de Setembro de 2014. Foi realizado o processo de padronização de soluções para sanitização de hortifrutíferos. Os manipuladores seguiam a recomendação do rótulo do produto, utilizando 20 ml do produto em um litro de água, com concentração de 5% de cloro ativo. Porém, com base nesses dados e utilizando a fórmula  $C.V = C'.V'$ , verificou-se uma solução com concentração elevada de ppm (1000), sendo não aceitável para a desinfecção de alimentos, pois o hipoclorito de sódio deve ser diluído a uma concentração de 100 a 250 ppm para que não ocorra contaminação química. Portanto, foi realizada a padronização da solução a fim de verificar a quantidade de soluto ideal para diluição em 1 litro de água a uma concentração de 200 ppm. Com o resultado, as estudantes verificaram as capacidades dos recipientes para o preparo da solução, um de 20 L e outro de 70 L, e copos descartáveis (200ml, 180 ml e 100 ml) e elaboraram os cartazes com instruções e ilustrações quanto à maneira de se realizar a diluição e afixaram os cartazes em áreas estratégicas com fácil visualização dos manipuladores de alimentos. **Resultados:** Verificou-se que 4 ml é a quantidade ideal de produto para diluir em 1 litro de água, para que a concentração em ppm estivesse adequada e não oferecesse perigo de contaminação dos alimentos por quantidade excessiva de produto. Dessa forma, para o recipiente de 20 L utilizou-se 400 ml de produto (medida caseira de dois copos descartáveis de 200 ml) e para o de 70 L utilizou-se 280 ml (medida caseira de um copo descartável de 180 ml e outro de 100ml). Portanto, é garantido um processo de higienização adequada, bem como, seguro sob o ponto de vista sanitário. **Conclusão:** Observou-se que o estágio em UAN propiciou aos estudantes aplicar seus conhecimentos teóricos e práticos, quanto à elaboração da padronização de diluição de um sanitizante, além da experiência de auxiliar os manipuladores de alimentos, por meio de instruções compreensíveis de como elaborar soluções sanitizantes, explicando a importância de seguir o processo de higienização adequadamente, levando em consideração que eles são os responsáveis pela qualidade do alimento preparado.