

**Título: Avaliação da sanitização de hortaliças em uma unidade de alimentação e nutrição em Fortaleza - Ceará**

**Autor(es)** Ariane Teixeira dos Santos; Danielle Abreu Foschetti; Francisco Nataniel Macedo Uchoa; Maria Tatiana de Lima Rocha; Marta da Rocha Moreira

**E-mail para contato:** ariane\_teixeira@ymail.com

**IES:** ESTÁCIO FIC

**Palavra(s) Chave(s):** Unidade de alimentação, Sanitizantes, Hortaliças

#### **RESUMO**

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são locais voltados para preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, seguindo o perfil da clientela. Nas UAN, pode acontecer transferência de microorganismos aos comensais, via alimentação, vindo de várias fontes, além do próprio alimento, especialmente por aqueles que não passaram por tratamento térmico ou não o receberam corretamente. Os trabalhadores destas Unidades podem transferir microorganismos ao comensal, pelo fato de estarem infectados e contaminar o alimento pelo uso de técnicas de processamento inadequadas, causando assim, uma toxinfecção alimentar. As frutas e hortaliças podem estar associadas à toxinfecções alimentares e a doenças transmitidas por alimentos (DTA), pois são potenciais veiculadores de microorganismos. Várias são as causas para presença de elevada carga microbiana nesse tipo de produto, dentre elas estão às técnicas de cultivo como o uso de adubo orgânico e a utilização de águas contaminadas para irrigação, armazenamento, transporte feito em engradados aberto, as condições de higiene no manuseio, preparo das refeições, principalmente quando tais alimentos são consumidos crus e a distribuição para consumo. O manuseio e preparo correto de frutas e verduras são cruciais para a redução da carga microbiana, saúde do consumidor e diminuir a incidência de doenças transmitidas por alimentos. Para isso, deve-se realizar corretamente a higienização e sanitização dos frutos e hortaliças e dos equipamentos e utensílios, seguindo o modo de uso indicado pelo fabricante do produto sanitizante. Dessa forma, este trabalho teve como objetivo verificar o tempo de exposição das hortaliças em uma solução sanitizante e sua concentração. Para isso foi analisado durante 10 dias o tempo de imersão das hortaliças (alface e repolho), no qual foi cronometrado o seu tempo de imersão e por meio de uma fita com graduação de 10 ppm a 200 ppm foi verificado a concentração utilizada durante a higienização dos produtos. Os resultados com relação ao tempo de imersão não foram obedecidos conforme informa o produto e a ABERC (Associação Brasileira das empresas de refeições coletivas). Com relação à concentração de sanitizante os resultados não foram satisfatórios, no qual os valores encontrados foram de 100 ppm e superiores a 200 ppm. Portanto, é possível concluir que os resultados encontrados no presente estudo referente ao tempo de sanitização não estão de acordo com a recomendação do fabricante e da ABERC e a solução de hipoclorito de sódio utilizada para a higienização estava com valores acima do permitido, podendo ocorrer alteração sensorial no produto. É importante atentar aos cuidados, desde a seleção do fornecedor, produção até a mesa do consumidor e que sejam realizados com qualidade e segurança. Os procedimentos operacionais padronizados com uma higienização adequada junto à sanitização certificam uma boa qualidade do produto e redução do custo de produção da UAN, assim oferecendo o melhor para o consumidor.