

S A Z O R

Experiências de Sabor



EXPERT
Restaurantes Empresariais



HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

PROGRAMA
Expert
SALA DE AULA

VÍDEO: Dr. Bactéria – Casca do limão



PROGRAMA
Expert
SALA DE AULA

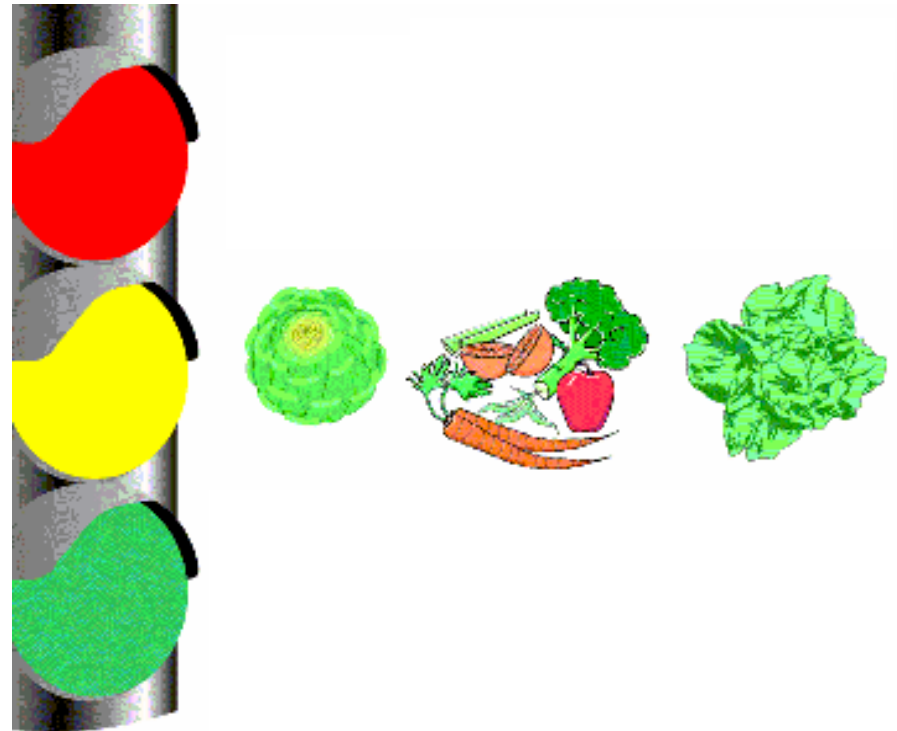


EXPERT
Restaurantes Empresariais



OBJETIVO DO TREINAMENTO

Capacitar os profissionais para realizar a correta higienização de hortifrútis, de modo a reduzir o número de micro-organismos presentes nos alimentos.





PRIMEIROS PASSOS:

- **Higienizar** as bancadas, pias, equipamentos e utensílios a utilizar no processo de higienização de hortifruti, utilizando álcool a 70% para a desinfecção;

- **Higienizar** as mãos antes de iniciar o trabalho;

Higienizar as mãos antes de colocar as luvas e após retirá-las.

- **APÓS A HIGIENIZAÇÃO OS HORTIS SOMENTE PODEM SER MANIPULADOS COM UTENSÍLIO HIGIENIZADO OU COM LUVAS DESCARTÁVEIS.**



SOLUÇÃO CLORADA

- O preparo (diluição e o modo de uso) do saneante obedece às instruções recomendadas pelo fabricante;

Ex.: Alcalan Horticook = 50 a 70ml de produto para cada 10litros de água.

- Mexer a solução até que fique totalmente homogeneizada;
- Sempre preparar a solução antes de colocar os hortifrúteis de molho;
- Medir a concentração da solução de cloro antes de colocar os hortifrúteis na solução;





SOLUÇÃO CLORADA - CUIDADOS

- **Trocar** a solução clorada a cada lote imerso ou reutilizá-la quando o monitoramento indicar um mínimo de 100 ppm de cloro ativo, desde que a água não apresente turvação;
- **Lavar** abundantemente cada vegetal no início do processo, o que reduz a carga microbiana e potencializa a ação do saneante;
- **Cuidar** para que os vegetais fiquem totalmente imersos na solução saneante;
- **Mexer**, eventualmente, a solução durante o processo de desinfecção.



SOLUÇÃO DE VINAGRE



- Preparar a solução de vinagre com 200ml de vinagre para 10 litros de água;
- Somente imergir em vinagre o repolho e os folhosos por 10 minutos.



PASSO A PASSO DA HIGIENIZAÇÃO

FRUTAS



Fazer a seleção uma a uma retirando as partes e unidades deterioradas

Lavar uma a uma em água corrente e potável, garantindo a retirada das sujidades

Fazer a desinfecção, mergulhando todas as frutas de uma só vez na solução clorada, por 15 a 30 minutos

Enxaguar em água corrente e potável, escorrendo os resíduos

Descascar e/ou fazer o corte das frutas para servir, com as mãos e utensílios bem lavados

Manter protegido e em refrigeração até a hora de servir



PASSO A PASSO DA HIGIENIZAÇÃO

LEGUMES E TUBÉRCULOS



Fazer a seleção um a um retirando as partes e unidades deterioradas

Lavar um a um em água corrente e potável, garantindo a retirada das sujidades. Descascar.

Fazer a desinfecção, mergulhando todos os vegetais de uma só vez na solução clorada, por 15 a 30 minutos

Enxaguar em água corrente e potável, escorrendo os resíduos

Fazer o corte dos vegetais para servir, com as mãos e utensílios bem lavados

Manter protegido e em refrigeração até a hora de servir



PASSO A PASSO DA HIGIENIZAÇÃO

FOLHOSOS E REPOLHO



Fazer a seleção folha a folha retirando as partes e unidades deterioradas
Lavar folha a folha em água corrente e potável, garantindo a retirada das sujidades

Fazer a desinfecção, mergulhando todas as folhas de uma só vez na solução clorada, por 15 a 30 minutos, mexendo periodicamente durante o processo, para que todas as folhas fiquem submersas

Enxaguar em água corrente e potável, escorrendo os resíduos

Fazer o corte das folhas para servir, com as mãos e utensílios bem lavados

Preparar solução de vinagre a 2% (1 copo de 200ml de vinagre para cada 10 litros de água potável), e imergir os folhosos por 10 minutos

Escorrer os resíduos e manter protegido e em refrigeração até a hora de servir





REPOLHO E REPOLHO ROXO

- Cortar o repolho em 4 pedaços;
- Lavar muito bem cada pedaço em água corrente;
- Colocar o repolho de molho na solução clorada a 150 ppm, durante 20 minutos; Clorar também o ralador manual ou as lâminas do processador;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer a água;
- Passar no processador, picar ou cortar, apenas os pedaços limpos;
- Colocar de molho em solução de vinagre a 2%, por 10 min;
- Escorrer a água e servir
- Colocar em recipiente protegido ou com tampa.



FOLHOSOS



- Desfolhar, separando as folhas danificadas;
- Lavar **cada** folha em água corrente;
- Colocar as folhas inteiras/picadas/cortadas de molho na solução clorada a 150 ppm, durante 20 minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer a água;
- Colocar de molho em solução de vinagre a 2%, por 10 min;
- Escorrer a água e servir;
- Colocar em recipiente protegido ou com tampa.



CENOURA, BETERRABA, NABO E RABANETE



- Lavar cada uma das verduras em água corrente;
- Descascar;
- Colocar os legumes, já descascados de molho na solução clorada a 150 ppm, durante 20 minutos; Clorar também o ralador/ lâminas;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer a água ;
- Passar no processador ou ralar manualmente;
- Colocar em recipiente protegido ou com tampa.



PEPINO



- Lavar cada pepino em água corrente;
- Colocar os pepinos de molho na solução clorada a 150 ppm, durante 20 minutos; Clorar também o fatiador ou facas e placas de corte;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer a água;
- Passar pelo descascador e/ou pelo processador ou fatiar;
- Colocar em recipiente protegido ou com tampa.



MORANGA RALADA



- Lavar cada uma das morangas em água corrente com auxílio de uma escova;
- Descascar a moranga;
- Lavar cada um dos pedaços em água corrente;
- Colocar a moranga, já descascada, de molho na solução clorada a 150 ppm, durante 20 minutos; Clorar também as lâminas do processador ou ralador manual;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer a água;
- Colocar os pedaços de moranga no processador ou ralar;
- Colocar em recipiente protegido ou com tampa.

TOMATE E PIMENTÃO



- Lavar cada tomate ou pimentão com água corrente;
- Colocar o tomate e/ou pimentão de molho na solução clorada a 150 ppm, durante 20 minutos; Clorar também a faca e a placa de corte;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer a água;
- Picar ou fatiar o pimentão e/ou tomate;
- Colocar em recipiente protegido ou com tampa.



FRUTAS SERVIDAS CORTADAS OU PARA SALADA DE FRUTAS



- Selecionar as frutas retirando as partes estragadas;
- Lavar bem cada fruta com água corrente;
- Colocar a fruta, de molho na solução clorada a 150 ppm, durante 20 minutos; clorar a faca e a placa de corte;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer bem a água;
- Cortar as frutas em fatias;
- Colocar em recipiente protegido ou com tampa.



FRUTAS INTEIRAS COM CASCA COMESTÍVEL



- Selecionar as frutas retirando as partes estragadas;
- Lavar bem cada fruta com água corrente;
- Colocar as frutas, de molho na solução clorada a 150 ppm, durante 20 minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer bem a água;
- Colocar em recipiente protegido ou com tampa.



FRUTAS INTEIRAS QUE SÃO DESCASCADAS PELO CONSUMIDOR



- Selecionar as frutas retirando as partes estragadas;
- Lavar bem cada fruta com água corrente;
- Escorrer bem a água;
- Colocar em recipiente protegido ou com tampa.



ENFEITES



- Lavar cada legume, fruta ou tempero com água corrente;
- Colocar os produtos de molho na solução clorada a 150 ppm, durante 20 minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer e utilizar;
- Moldar, cortar, picar, ... usar a criatividade!



HORTIFRUTI PRÉ PROCESSADOS

- **Enxaguar** cada vegetal com água corrente;
- Fazer a **desinfecção**;
- **Enxaguar**;
- **Escorrer**;
- **Processar**;
- **Servir**.



MONITORAMENTO



- Diariamente deve ser realizado o registro da Higienização dos Hortifrutis crus, registrando todos os passos do processo na planilha RMBP 09 – Monitoramento da Higienização de Hortifruti.



VERIFICAÇÃO DA EFICÁCIA



- Através da realização de análises microbiológicas das saladas ou frutas já higienizadas, podemos verificar a existência ou não de contaminação nestes alimentos.
- Produtos crus mal higienizados podem ocasionar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).



OBRIGADA PELA SUA PRESENÇA!

**Aplique os conhecimentos adquiridos
neste treinamento e aproveite os resultados no
seu dia-a-dia!**

