

CLORAÇÃO DE HORTIFRUTIS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Paula Eduarda Lima da Silva
Ligia Machado Prieto

Resumo

A higienização correta de frutas e hortaliças é um dos pontos críticos dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares, visto que pacientes internados apresentam maior vulnerabilidade a infecções e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Nesse sentido, este trabalho descreve uma proposta de intervenção realizada durante estágio obrigatório em uma UAN hospitalar localizada no Extremo-Oeste de Santa Catarina, tendo como foco a capacitação das cozinheiras e auxiliares quanto ao processo de cloração de hortifrutis. A atividade será desenvolvida em formato educativo e prático, abordando inicialmente conceitos de segurança alimentar e, na sequência, a demonstração do procedimento de cloração, utilizando produto em pastilha já disponível na unidade. A expectativa é de que a capacitação contribua para a padronização da prática de higienização, assegurando a redução de riscos microbiológicos e promovendo maior conscientização da equipe quanto à importância do cumprimento das normas sanitárias. Dessa forma, a ação pretende reforçar a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos oferecidos aos pacientes, acompanhantes e colaboradores da instituição.

Palavras-chave: Higienização de alimentos; Cloração; Segurança alimentar; UAN hospitalar.

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares possuem a responsabilidade de oferecer refeições seguras e adequadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores. Considerando que grande parte do público atendido apresenta sistema imunológico fragilizado, qualquer falha nos processos de higienização pode representar sérios riscos à saúde (SILVA; PAGANOTO, 2023). As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) estão entre as principais preocupações em serviços de saúde, já que podem ocorrer a partir de falhas simples, como a inadequada higienização de frutas e hortaliças consumidas cruas (SILVA DE MELO et al., 2018).

Nesse contexto, a cloração de hortifrutis constitui um dos métodos mais eficientes para redução da carga microbiana, sendo amplamente recomendada pelas legislações sanitárias e manuais de boas práticas (SANTOS et al., 2021). Além disso, a capacitação dos colaboradores é um fator essencial para assegurar a correta execução das técnicas de higienização, visto que a adesão a normas de segurança alimentar ainda representa um desafio em muitos serviços de alimentação (SILVA; PAGANOTO, 2023).

Objetivo: Relatar a experiência de uma capacitação sobre a cloração de hortifrutis realizada com manipuladoras de alimentos em uma UAN hospitalar, visando padronizar o procedimento, promover segurança alimentar e conscientizar a equipe sobre boas práticas de higienização.

Metodologia: O estágio foi realizado em uma unidade de alimentação hospitalar no Extremo-Oeste de Santa Catarina, com foco na capacitação das cozinheiras e auxiliares. A atividade começou com a parte teórica, abordando os riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), e seguiu para a demonstração prática do procedimento de cloração.

Para a higienização, utilizou-se um sanitizante em pastilha já disponível na unidade. Conforme a recomendação do fabricante, uma pastilha foi dissolvida em cinco litros de água. Antes da imersão, frutas e hortaliças foram lavadas em água corrente para remover sujidades. Em seguida, ficaram na

solução clorada por 15 minutos, não sendo necessário enxaguar após o processo.

Além da capacitação, foi elaborada uma cartilha prática para as manipuladoras, que pode ser consultada sempre que surgirem dúvidas sobre o procedimento de cloração, garantindo mais segurança e confiança na rotina de trabalho.

Resultados: A atividade possibilitou orientar as colaboradoras sobre a importância de seguir corretamente cada etapa do processo de higienização, destacando os riscos da execução inadequada. A padronização do procedimento tende a garantir maior eficiência microbiológica, contribuindo para a redução de agentes patogênicos frequentemente associados a surtos alimentares (SILVA DE MELO et al., 2018). Além disso, a capacitação proporcionou um momento de troca de conhecimentos, esclarecendo dúvidas e reforçando a responsabilidade da equipe na promoção da segurança alimentar. Acredita-se que a prática favoreça maior comprometimento das manipuladoras com as boas práticas, resultando em melhorias na rotina da unidade.

Conclusão: A cloração de hortifrutis é uma prática de baixo custo e alta eficácia, que deve ser padronizada nas UAN hospitalares como medida de prevenção de doenças transmitidas por alimentos. A experiência relatada demonstra que atividades educativas desenvolvidas durante o estágio podem contribuir de forma significativa para a qualificação da equipe, o fortalecimento das boas práticas e a promoção da segurança alimentar.

Portanto, a integração entre teoria, legislação e prática profissional possibilita não apenas a proteção da saúde dos pacientes hospitalares, mas também o aprimoramento contínuo da qualidade dos serviços de alimentação.

Referências bibliográficas:

SILVA, Vinícius de Oliveira; PAGANOTO, Fernanda Spagnol. A IMPORTÂNCIA DA HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR DENTRO DAS COZINHAS HOSPITALARES NO BRASIL. *Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação*, [S. l.], v. 9, n. 10, p. 4757–4768, 2023. DOI: 10.51891/rease.v9i10.11930. Disponível

em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/11930>. Acesso em: 19 ago. 2025.

Avaliação da Higienização de Hortaliças Folhosas em Serviços de Alimentação. *Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento*, [S. l.], v. 10, n. 7, p. e38410716680, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i7.16680. Disponível em: <https://rsdjournal.org/rsd/article/view/16680>. Acesso em: 19 ago. 2025.

SILVA DE MELO, Eveny et al. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil. *Pubvet*, [S. l.], v. 12, n. 10, 2018. DOI: 10.31533/pubvet.v12n10a191.1-9. Disponível em: <https://ojs.pubvet.com.br/index.php/revista/article/view/1010..> Acesso em: 19 ago. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*, Brasília, 2004.
Email: paulagodoii13@gmail.com