



Nota Técnica nº: 005/2020

CRITÉRIOS SANITÁRIOS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS FRACIONADOS EM ESTABELECIMENTOS

Atualmente, os consumidores estão mais preocupados quanto à escolha de seus alimentos, e alguns têm sido considerados fundamentais na dieta alimentar, como as frutas e hortaliças. Frente a isso, em estabelecimentos comerciais como supermercados, quitandas e “sacolões” é cada vez mais comum encontrar **frutas e verduras já lavadas, higienizadas, fracionadas e embaladas, prontas para o consumo. Trata-se de produtos minimamente processados**, que aliam conveniência e praticidade, conquistando a preferência do consumidor.

O processamento consiste em submeter hortaliças e frutos a uma ou mais alterações físicas, como lavagem, descascamento, fatiamento e corte, e em alguns casos a tratamentos químicos, tornando-os prontos para o consumo ou preparo. Porém, essa técnica pode aumentar a perecibilidade dos alimentos, visto que em condições de temperatura ambiente, os produtos processados deterioram-se mais rapidamente, já que os processos metabólicos e danos microbiológicos são mais acelerados. Dessa forma, o processamento mínimo favorece a contaminação de alimentos por microorganismos deterioradores e patogênicos, em razão do manuseio e do aumento das injúrias nos tecidos. Por ser um produto pronto para ser consumido, sem nenhum preparo adicional, a adoção de boas práticas na sua fabricação irá assegurar que os produtos minimamente processados se conservem por mais tempo e não causem problemas à saúde de seus consumidores.

O sucesso desta produção depende do uso de matérias-primas de alta qualidade, manuseadas e processadas com boas condições de higiene e tem como objetivo entregar ao consumidor um produto fresco, com maior vida útil, garantindo ao mesmo tempo, a segurança alimentar e a manutenção da qualidade do produto.

AMBIENTE DE MANIPULAÇÃO/FRACIONAMENTO:

Todas as etapas do processamento devem ser realizadas em ambiente próprio para a manipulação, não devendo ser realizada no local do comércio varejista. O ambiente deve ser rigorosamente limpo e com ótima iluminação, por manipuladores treinados para

desenvolvimento dos procedimentos padrão, que deverão ser estabelecidos pela empresa, os quais deverão estar em conformidade com a legislação.

ESCOLHA DA MATÉRIA PRIMA:

As operações de processamento não devem ser vistas como uma maneira de se utilizar produtos de qualidade inferior, muito maduros ou com defeitos, os quais não podem ser comercializados na sua forma “in natura”. Somente alimentos de boa qualidade devem ser utilizados, com o objetivo de se assegurar a qualidade do produto final.

Boa qualidade e uniformidade da matéria prima facilitam as etapas do processamento, aumentando a produtividade, a qualidade e a vida útil do produto minimamente processado.

ETAPAS DO PROCESSAMENTO

O ponto crítico de controle deste processo é a Higienização das frutas, verduras e legumes, a qual compreende a duas etapas: a limpeza e a sanitização. Na primeira há eliminação dos resíduos mais visíveis, como terra e farpas. Já a segunda etapa compreende a redução de microorganismos, principalmente os patogênicos.

Após inspeção visual, descartando os vegetais inadequados, deve-se realizar a etapa de lavagem. É importante observar que dependendo do nível de sujidades, uma pré lavagem é recomendada. Esta etapa tem o objetivo de se eliminar o excesso de sujidades na superfície do produto com o uso de água potável, podendo usar detergente neutro apropriado para pré lavagem de vegetais.

Para alguns vegetais que necessitam de descascamento prévio ao corte, sugere-se mergulhar o alimento descascado em tanques/recipientes com água com solução sanitizante, para evitar o processo de oxidação, antes da realização dos cortes.

O corte deve ser realizado em ambiente com rigoroso controle de higiene, bem como limpeza, desinfecção e o uso de equipamentos afiados.

SANITIZAÇÃO

A sanitização dos produtos minimamente processados é de suma importância e etapa obrigatória, pois com a refrigeração de alguns produtos várias bactérias podem sobreviver e até mesmo se reproduzir em baixas temperaturas, a proliferação é mais intensa em temperatura ambiente, por isso a sanitização é etapa crítica no controle dos alimentos comercializados nesta temperatura.

Dessa forma, torna-se importante a sanitização de toda a planta de processamento, inclusive dos instrumentos, equipamentos, e utilização de matéria-prima de qualidade.

Para higienização de hortaliças, frutas e legumes:

- 1) Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- 2) Lave em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- 3) Colocar de molho os alimentos em solução de hipoclorito de sódio diluída (na diluição a 200 ppm - 1 colher de sopa para 1 litro, por 15 minutos) por tempo determinado de acordo com as instruções do rótulo do produto saneante, indicado para a sanitização de alimentos. Também pode ser utilizado qualquer outro produto de princípio ativo indicado e adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem).
- 4) Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- 5) Fazer o corte dos alimentos, para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados, se for o caso;
- 6) Seguir para a embalagem e rotulagem dos alimentos;
- 7) Manter sob refrigeração até a hora de servir, se for o caso.

PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA:

Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas eficazes a fim de se evitar a contaminação do alimento por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontrem nas fases iniciais do processo. Sendo assim, deve-se observar:

- Evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo;
- Os vegetais não lavados também podem transmitir agentes patogênicos aos alimentos prontos por meio dos utensílios (talhares, pratos, bacias, tabuleiros);
- Funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;
- As mãos devem ser cuidadosamente lavadas entre uma e outra manipulação de produtos nas diversas fases do processo;
- Todo equipamento e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com os produtos em diferentes fases devem ser limpos e desinfetados cuidadosamente antes de serem utilizados para entrar em contato com produtos acabado;

EMBALAGEM/ROTULAGEM

As embalagens devem ser de material apropriado para o produto e as condições previstas de armazenamento, não devem transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possam dar lugar a uma contaminação do produto. Além disso, devem ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do uso. Na área de enchimento/embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

O rótulo devem conter nome do produto e sua variedade (se houver), a data de fracionamento, entre outras informações, como:

- Devem estar devidamente identificados por meio de etiquetas com caracteres alfanuméricos (letras e números), código de barras, QR Code ou qualquer outro sistema que permita identificar os produtos de forma única e inequívoca, aos registros e informações obrigatórias para a rastreabilidade de agrotóxicos, conforme Portaria Conjunta SEAG/SESA Nº 1-R DE 24/11/2017.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

De uma forma geral, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com as legislações específicas.

A água potável também precisa estar disponível para todas as etapas do processamento.

Os estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados – POP:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- b) Seleção dos fornecedores de matérias-primas (frutas e vegetais frescos), ingredientes e embalagens.
- c) Controle da potabilidade da água.
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

- e) Manejo dos resíduos.
- f) Controle da higienização, lavagem e desinfecção, das frutas e vegetais frescos.
- g) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- h) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- i) Programa de rastreabilidade e recolhimento de alimentos.
- j) Controle das temperaturas.

Os POP devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico ou responsável legal do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, descrição detalhada das atividades, monitorização, registro, verificação e manutenção dos mesmos. O cargo e ou função dos responsáveis pela execução devem estar especificados em cada POP. Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POP. Quando aplicável, os POP devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações, assim como os equipamentos de proteção Individual. Os POP devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias. Os POP podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do estabelecimento.

RESPONSABILIDADES E PENALIDADES

Considerando o período de pandemia a empresa está proibida a realizar o fracionamento de alimentos no próprio estabelecimento, conforme a Portaria 012/2020. No entanto, se a mesma optar por realizar tais atividades deverá assinar o termo de ajuste responsabilidade (ANEXO 1) e comprometer-se a cumprir essa nota técnica.

A ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

A Vigilância Sanitária do município da Serra em suas atividades de fiscalização percebeu o aumento da comercialização de produtos vegetais minimamente processados em hipermercados, supermercados e estabelecimentos congêneres. Visando proporcionar um maior controle na qualidade do produto evitando a contaminação do mesmo, e para que sua comercialização esteja de acordo com as legislações vigentes, os critérios sanitários apresentados nesta Nota Técnica devem ser observados, estando passíveis de apreensão e demais penalidades, aqueles produtos e procedimentos em descumprimento com a mesma.

REFERÊNCIAS:

CENCI, A. S. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem.** Rio de Janeiro, RJ: EMBRAPA – Empresa Brasileira de pesquisa Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2011.

JUNIOR, F. M. **Processamento mínimo.** AGEITEC. Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fjk6z4wb02wyiv80sq98yqjr4uzx.html. Acesso em: 01 de abril de 2020.

MELO, B.; SILVA, C. A.; ALVES, P.R.B. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Núcleo de estudo em fruticultura no Cerrado.** Instituto de Ciências Agrárias. Universidade Federal de Uberlândia. Disponível em: <http://www.fruticultura.iciag.ufu.br/pminimo.htm>. Acesso em: 01 de abril de 2020.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética: Teoria e Aplicações.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária- SVS. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 de agosto de 1997. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária- SVS. 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, DF, 16 de setembro de 2004. Seção 1.

BRASIL. . Ministério da Saúde. Portaria de Consolidação nº 05, de 03 de outubro de 2017. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da União, DF, 03 de outubro de 2017. Seção 1.

ESPÍRITO SANTO. Secretaria de Estado da Saúde. Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca. Portaria nº 1-R de 24 de novembro de 2017. Define os

procedimentos para aplicação da rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva de frutas e hortaliças frescas para fins de monitoramento e controle de resíduos de agrotóxicos nestes alimentos. Diário Oficial do Estado do Espírito Santo, ES, 27 de novembro de 2017. Página 22.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria nº 90 de 13 de fevereiro de 2017. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, RS, 14 de fevereiro de 2017. Página 39.

ANEXO 1

T E R M O D E R E S P O N S A B I L I D A D E

A empresa _____, nome fantasia _____, localizado na Rua _____, nº _____, bairro _____, CEP: _____, Serra/ES, inscrita no CNPJ _____, representado pelo responsável legal _____, CPF _____, tendo como ramo de atividade principal _____ vem por meio deste Termo de Obrigações a Cumprir (TOC) comprometer-se a atender na íntegra a Nota Técnica nº: 005/2020, sendo essa considerada necessária para evitar a disseminação de microorganismos, especialmente o coronavírus (COVID-19). A empresa declara conhecer, concordar e acatar as solicitações contidas neste documento, bem como o conteúdo da Nota Técnica. A qualquer momento as autoridades sanitárias da equipe de vigilância sanitária, poderão comparecer à empresa sem aviso prévio para fins de monitoramento e verificação da aplicação da nota técnica supra. O não cumprimento das obrigações constantes neste Termo de responsabilidade configurará infração sanitária, dando ensejo a uma autuação de acordo com a Lei Municipal nº 2915/2005, aplicando penas previstas na legislação. O responsável pelo estabelecimento supracitado declara estar ciente do conteúdo deste.

Serra/ES, ____ de _____ de 2020.

Nome do Representante Legal da empresa

CPF:

Assinatura