

Cuidados na compra de hortifruti.

O que o comprador deve observar nos Fornecedores de hortifrutis higienizados.

Por Tereza Cristina Avancini de Almeida

Foto: Eduardo M. P. Dantas

Engenheira de Alimentos da Coordenadoria de Vigilância em Saúde
Secretaria de Saúde / Prefeitura Municipal de Campinas



Cada vez mais comum nos dias de hoje encontrar em supermercados, quitandas e varejões frutas e hortaliças já higienizadas e embaladas, prontas para o consumo. São produtos que sofrem um processamento mínimo, mantendo o frescor e a qualidade do produto acabado e agregando conveniência, praticidade e higiene.

Em geral, as etapas do processamento mínimo de hortifrutis são: seleção, classificação da matéria-prima, pré-lavagem, processamento (cortar, picar, torrear, fatiar, descascar, etc.), higienização, enxágüe, centrifugação e embalagem. Para manter o frescor e o estado natural de alguns vegetais pode ser necessário substituir a atmosfera normal da embalagem por atmosfera modificada ou controlada. Os principais gases utilizados são O₂, N₂ e Co₂. A embalagem com atmosfera modificada em combinação com a refrigeração, minimiza a deterioração do produto. Um tratamento térmico brando aplicado a alguns legumes evita o escurecimento.

A higienização é uma operação que compreende duas etapas: a limpeza e a desinfecção.

Limpeza é a etapa de remoção de substâncias minerais ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, fragmentos de insetos e outras sujidades. Desinfecção é a operação de redução do número de microorganismos por método físico ou produto químico, sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Esses produtos estão dispensados de registro no Ministério da Saúde e não há uma legislação específica, no entanto, as empresas fabricantes devem seguir as

normas de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente, além de atender aos Regulamentos Técnicos de Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados e Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

O que são Boas Práticas de Fabricação?

São todos os procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos. Para isso, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Os estabelecimentos que se preocupam com a qualidade dos produtos expostos à venda, com certeza têm mais sucesso no mercado, pois conquistam a confiança dos seus clientes. Para assegurar a qualidade, é muito importante que o responsável pela compra de hortifrutis higienizados dos supermercados, varejões, etc., tenham noção sobre as Boas Práticas e visitem as instalações em que os produtos fornecidos são processados.

Assim, além de observar a qualidade da matéria-prima; a higiene das instalações, equipamentos e utensílios; os uniformes dos funcionários, o comprador deve estar atento a alguns itens que fazem parte das Boas Práticas, mas muitas vezes, pouco valorizados:

• É imprescindível que a empresa esteja

regularizada e apresente Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária para essa atividade.

• A empresa processadora também deve manter cadastro contendo, no mínimo, nome e endereço do fornecedor e identificação do local de origem da matéria-prima para facilitar possível necessidade de rastreamento.

• Todos os manipuladores devem ser treinados em Boas Práticas de manipulação.

• Durante o processamento, em hipótese alguma, o produto já higienizado pode entrar em contato com o produto ainda não lavado.

• A água utilizada na manipulação dos vegetais deve ser potável.

• É proibida a entrada de caixas de madeira dentro das áreas de manipulação e armazenamento.

• A cadeia do frio (baixa temperatura) deve ser mantida durante todas as etapas desde a produção, manuseio até a comercialização.

• Os produtos utilizados na desinfecção, tanto dos vegetais como dos equipamentos, utensílios, pisos e paredes devem ter registro no Ministério da Saúde e ser guardados em local reservado para essa finalidade.

• A empresa deve fazer o controle integrado de pragas empregando principalmente barreiras físicas (telas milimétricas, ralos abre-fecha, etc.). Caso seja necessária a aplicação de produtos químicos (inseticidas, raticidas, etc.), o procedimento só poderá ser feito por empresa competente com Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária.

Toda legislação referente aos parâmetros higiênico-sanitários discutidos neste artigo está no site: www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/index.htm

Processos da higienização de hortifruti.

Acompanhe o passo-a-passo de um tipo de higienização e fique de olho no seu fornecedor.

Por Regina Lara
Foto: Eduardo M. P. Dantas
regina@mercadogastronomico.com.br

Na tendência das empresas *fast foods*, principalmente as localizadas em *shoppings*, que não dispõem de amplo espaço para manipulação e preparo, surge a necessidade das empresas de hortifruti em se adaptar a este cenário atendendo este tipo de demanda existente.

Entre os fornecedores de verduras higienizadas destaca-se a Calusne Farms que atua no segmento de restaurantes, bares e hotéis. O proprietário Sérgio Ricardo Donofrio conta que este segmento vem se expandindo muito nos últimos cinco anos. No início entregava as verduras sem higienizá-las, mas com a vinda de muitas empresas *fast foods* surgiu a necessidade de entregá-las higienizadas e prontas para o consumo. Entre os seus clientes estão hoje os melhores e mais conceituados restaurantes e hotéis da cidade. Fornecendo até saladas em cortes variados de acordo com o cliente e embaladas individualmente com o mesmo padrão.

No caso da alface americana, diz que a perda para se obter um pacote de 500g só do miolo - como o padrão fornecido por ele - é de 50%. Quando se compara o preço dele ao maço sujo é perceptível uma grande margem de custo, mas ao higienizar um pé de alface americana e separar apenas as melhores folhas que ficam próximas ao miolo, verá que a diferença não é alta e poderá reavaliar levando em consideração também todo o processo de higienização que, dependendo do restaurante, poderá até apresentar redução no custo de mão-de-obra para exercer este tipo de atividade.

Os pacotes também contam com uma durabilidade maior devido ao processo de higienização, reduzindo a perda em estoque.

Acompanhe passo-a-passo o processo de higienização da alface americana:

1. À tarde ele pega todos os pedidos de entrega para o dia seguinte e já solicita, ainda na madrugada, a colheita do dia para que seja feito o processo de higienização.

2. Após a colheita, os pés recebem uma ducha que retira o excesso de terra. Logo após, são colocados em caixas brancas dentro de uma câmara fria de 3 a 4°C. Para facilitar a manipulação das folhas sem quebrá-las, o ideal é que estejam em baixa temperatura para que as folhas fiquem mais rígidas.

3. Os pés de alface são pré-selecionados um a um, corta-se o talo e retiram-se todas as folhas machucadas, deixando-se apenas o miolo de folhas mais claras. Neste processo a alface perde quase 50% do volume total.

4. Os pés são imersos em água potável para facilitar o desfolhamento sem machucar as folhas.

5. As folhas são lavadas uma a uma e transportadas para um tacho de plástico branco. Este mesmo processo é repetido duas vezes. Os possíveis insetos são retirados neste processo e alerta Sérgio que o ideal é também prevenir no plantio a eliminação de insetos e pragas.

6. Escorre-se a água e colocam-se delicadamente as folhas num recipiente que será levado a uma cuba de inox que passará por um processo 3000 vezes mais oxidante do que o cloro.

7. As folhas são imersas na água com ozônio por cerca de 1 minuto e meio.

8. Escorre-se o recipiente e coloca-se na

centrífuga e, após este processo, coloca-se num tacho de plástico branco e, logo após, serão novamente selecionadas e empacotadas. Por último os pacotes são pesados para conter o valor especificado na embalagem, selados e etiquetados com a data de fabricação da lavagem.

9. Os pacotes prontos são recolocados numa outra câmara fria onde permanecem até serem carregados para a entrega ao cliente.

Recomendamos a você comprador, visitar seus fornecedores de hortifruti higienizado para comprovar de perto a qualidade do produto adquirido.

