REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

HIGIENE EM HORTALIÇAS E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRÁTICAS E PADRÕES EM COMUNIDADE RURAL

VEGETABLE HYGIENE AND FOOD SAFETY: PRACTICES AND STANDARDS IN A RURAL COMMUNITY

HIGIENE EN HORTALIZAS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: PRÁCTICAS Y ESTÁNDARES EN UNA COMUNIDAD RURAL

Angela Carolina Medeiros Alves Simões
Especialista, UFCG, Brasil
E-mail: angelacsimooes@gmail.com

Caciana Cavalcanti Costa
Doutora, UFCG, Brasil
E-mail: caciana.cavalcanti@professor.ufcg.edu.br

Rosália Severo de Medeiros
Doutora, UFCG, Brasil
E-mail: rosalia.severo@professor.ufcg.edu.br

Resumo

As hortaliças são amplamente reconhecidas por seu valor nutricional e recomendadas para a alimentação humana. Contudo, quando não adequadamente higienizadas, podem se tornar veículos de contaminação microbiológicas representando um risco à saúde pública. Este estudo teve o objetivo analisar a origem, higienização e consumo de hortaliças por moradores da Comunidade Campo Comprido, em Patos–PB, e comparar essas condutas com as recomendações de órgãos oficiais, a fim de identificar lacunas e riscos potenciais à segurança alimentar. A pesquisa envolveu a aplicação de um questionário misto para identificar o perfil dos participantes e as práticas higiênico-sanitárias, abordando as práticas de higienização das hortaliças, o nível de conscientização sobre segurança alimentar, e as condições sociais dos participantes da pesquisa. A amostra foi composta por 50 moradores da comunidade. Os resultados deste estudo demonstraram que, embora os participantes possuam consumo frequente de diferentes tipos de verduras, as práticas de higienização das hortaliças mostraram-se inadequadas em relação às recomendações dos órgãos competentes. Além disso, 76% dos entrevistados relataram não ter recebido orientações sobre os procedimentos adequados de higienização, evidenciando a necessidade de ampliar as ações de educação sanitária e disseminar informações sobre as boas práticas de manipulação e higienização desses alimentos.
Palavras-chave: Sanitização; Doença Transmitida por Alimentos; Contaminação Bacteriológica; Alimento.

Abstract

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

Vegetables are widely recognized for their nutritional value and are recommended for human consumption. However, if not properly sanitized, they can become vehicles for microbiological contamination, posing a risk to public health. This study aimed to analyze the sourcing, sanitization, and consumption of vegetables among residents of the Campo Comprido community in Patos, Paraíba (PB), and to compare these practices against the recommendations of official regulatory bodies, in order to identify gaps and potential risks to food safety. The research involved the use of a mixed-method questionnaire to profile the participants and assess their hygiene and sanitation practices—specifically regarding how they clean their vegetables—as well as their level of awareness concerning food safety and their social conditions. The sample consisted of 50 community residents. The results indicate that, while participants frequently consume various types of vegetables, their sanitization practices fall short of the recommendations provided by competent authorities. Furthermore, 76% of the respondents reported never having received guidance on proper sanitization procedures, highlighting a clear need to expand health education initiatives and disseminate information on best practices for the handling and cleaning of these food items.
Keywords: Sanitation; Foodborne Illness; Bacteriological Contamination; food.

Resumen

Las hortalizas son ampliamente reconocidas por su valor nutricional y recomendadas para la alimentación humana. Sin embargo, cuando no se higienizan adecuadamente, pueden convertirse en vehículos de contaminación microbiológica, lo que representa un riesgo para la salud pública. Este estudio tuvo como objetivo analizar el origen, la higienización y el consumo de hortalizas por parte de los habitantes de la comunidad Campo Comprido, en Patos (Paraíba), y comparar estas conductas con las recomendaciones de organismos oficiales, con el fin de identificar brechas y riesgos potenciales para la seguridad alimentaria. La investigación incluyó la aplicación de un cuestionario mixto para determinar el perfil de los participantes y sus prácticas higiénico-sanitarias, abordando los métodos de higienización de las hortalizas, el nivel de concienciación sobre la seguridad alimentaria y las condiciones sociales de los participantes. La muestra estuvo compuesta por 50 habitantes de la comunidad. Los resultados de este estudio demostraron que, si bien los participantes consumen frecuentemente diversos tipos de hortalizas, las prácticas de higienización resultaron inadecuadas en relación con las recomendaciones de los organismos competentes. Además, el 76 % de los encuestados señaló no haber recibido orientación sobre los procedimientos adecuados de higienización, lo que pone de manifiesto la necesidad de ampliar las acciones de educación sanitaria y difundir información sobre las buenas prácticas de manipulación e higienización de estos alimentos.
Palabras clave: Sanitización; Enfermedad transmitida por alimentos; Contaminación bacteriológica; Alimento.

1. Introdução

As frutas e hortaliças são essenciais para uma dieta saudável, pois a baixa ingestão está associada a problemas de saúde e a um risco maior de doenças não transmissíveis - DNTs (FAO, 2020). É amplamente reconhecido que a obesidade e doenças crônicas, como diabetes e hipertensão, podem ser prevenidas e controladas pela alimentação equilibrada. Assim, há uma busca crescente por um estilo de vida mais saudável, com a inclusão de alimentos não processados, como

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

hortaliças (Martins *et al.*, 2021). No entanto, apesar de seus benefícios, elas podem ser uma fonte de contaminação microbiológica quando não são manuseadas adequadamente durante o cultivo, o transporte e o preparo para o consumo, causando problemas de ordem infectológicas. As infecções por decorrência das hortaliças são comuns e são denominadas como doenças transmitidas por alimentos-DTAs (Silva *et al*., 2021).

A contaminação microbiológica em hortaliças pode ocorrer em diferentes etapas da cadeia produtiva. Segundo dados da Organização Mundial da Saúde, doenças transmitidas por alimentos (DTAs) afetam cerca de 600 milhões de pessoas por ano, crianças menores de 5 anos são responsáveis por 40% da carga de doenças transmitidas por alimentos, com 125.000 mortes todos os anos (OMS, 2024).

As principais bactérias envolvidas em surtos de DTA associadas a hortaliças *In natura* incluem *Salmonella sp., coliformes e Escherichia coli* que podem causar nos seres humanos febre, dor de cabeça, cólicas abdominais, diarreia, náuseas, vômitos e em casos mais graves, doença hemorrágica, ocasionando até a morte dos consumidores (Silva *et al.*, 2017; Brasil, 2024).

Na Comunidade Campo Comprido, em Patos-PB, onde o cultivo e consumo de hortaliças são atividades comuns, as práticas de higiene influenciam diretamente a qualidade desses alimentos. A comunidade não conta com abastecimento regular de água tratada, dependendo de poços abastecidos por carro-pipa, o que pode comprometer a segurança das hortaliças consumidas. Um estudo de Santos *et al.* (2023), realizado na zona rural de Sergipe, constatou que 54,17% das amostras apresentavam coliformes termotolerantes em níveis acima dos permitidos.

Vale ressaltar que, o desenvolvimento físico saudável e a melhoria das condições de vida do indivíduo é influenciado por diversos fatores como os hábitos alimentares, equilíbrio nutricional e ausência de doenças infecciosas transmissíveis, assim para reduzir a vulnerabilidade nas comunidades é necessário o avanço em frentes integradas: a promoção da diversidade dietética mínima, o controle global de doenças transmissíveis e o acesso a saneamento e água potável de forma segura (FAO, 2014; ONU, 2026), reforça-se então a necessidade de ações educativas. Estudos como o de Vieira *et al.* (2024) apontam que a falta de infraestrutura básica,

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

como água potável e saneamento, contribui significativamente para a contaminação dos alimentos. A educação em saúde, tanto para consumidores quanto para horticultores, é fundamental para reduzir esses riscos, abordando conhecimentos sobre formas de contaminação e métodos adequados de sanitização das hortaliças.

Diante do reconhecido valor nutricional das hortaliças e de seu papel fundamental na alimentação humana, surge um questionamento crucial: quais são os padrões de higienização de hortaliças adotados pelos moradores da Comunidade Campo Comprido, em Patos–PB? A ausência de práticas adequadas de higiene para o consumo desses alimentos pode favorecer a presença de patógenos, ampliando o risco de surtos de doenças e comprometendo a saúde pública local.

Este estudo se justifica pela necessidade de implementar ações relacionadas à saúde pública em termos de melhoria da segurança dos alimentos para a comunidade, minimizando assim os riscos relacionados à contaminação no preparo dos alimentos, através de orientações educativas e preventivas. Além disso, o trabalho contribuirá com dados relevantes para futuras intervenções em saúde pública voltadas para comunidades rurais, ampliando o conhecimento sobre as práticas de higienização das hortaliças. Portanto, o objetivo do trabalho foi analisar a origem, higienização e consumo de hortaliças por moradores da Comunidade Campo Comprido, em Patos–PB.

2. Metodologia

O estudo foi de natureza exploratória, descritiva e aplicada. A pesquisa exploratória visou identificar e compreender as práticas de higienização das hortaliças na Comunidade Campo Comprido em Patos-PB, fornecendo uma base para futuras intervenções. Além disso, foi descritiva, pois descreveu a realidade das práticas de higiene da comunidade. Em relação à abordagem, tratou-se de uma pesquisa de caráter misto, com abordagem qualitativa e quantitativa. Quanto aos procedimentos, a pesquisa se caracterizou como uma pesquisa de campo, pois houve interação direta com os moradores da comunidade e coleta de dados no local por meio da aplicação dos questionários.

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

A pesquisa foi realizada na Comunidade Campo Comprido, localizada na Zona Oeste do município de Patos, no estado da Paraíba (PB), Brasil. O questionário foi aplicado de outubro a dezembro de 2025.

A população alvo da pesquisa foi composta por famílias da comunidade Campo Comprido, em Patos, PB. O cálculo amostral foi realizado considerando uma população de 154 residências, a amostra foi composta por 50 famílias, selecionadas por conveniência, equivalente a 32,47% da população total da comunidade. Considerando um nível de confiança de 95% e uma proporção esperada de 50%, a margem de erro estimada é de aproximadamente 11,43%, este valor foi obtido através da fórmula da margem de erro para amostras com população finita. A amostra foi adotada por critérios de viabilidade, sendo considerada adequada para os objetivos exploratórios da pesquisa.

Como critérios de inclusão para os participantes da pesquisa, foi necessário atender aos seguintes pré-requisitos: ser morador da Comunidade Campo Comprido, ter ao menos um morador com idade superior a 18 anos e que, na residência, ter o envolvimento com o consumo ou manuseio de hortaliças, independentemente da forma de aquisição. Como critérios de exclusão, foram considerados os indivíduos que não consomem ou não manipulam as hortaliças, os que não estão diretamente envolvidos no processo de higienização ou consumo desses alimentos na comunidade.

Este estudo foi conduzido com base nas Lei nº 14.874/2024 e Decreto nº 12.651/2025 do Conselho Nacional de Saúde e a sua execução teve início somente após a aprovação pelo CEP, parecer consubstanciado nº 7.909.616, Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) é 92564725.4.0000.5181. Vale ressaltar que todos os sujeitos envolvidos na pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

O instrumento da coleta de dados utilizado foi um questionário estruturado, composto por 15 questões, que visavam coletar informações sobre as práticas de higienização das hortaliças, o nível de conscientização sobre segurança alimentar e microbiológica, e as condições sociais dos participantes da pesquisa.

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas presenciais com os moradores da comunidade. O questionário foi aplicado individualmente para cada casa com o objetivo de garantir que todas as questões fossem respondidas de forma clara e precisa, sendo a unidade de análise a residência com um respondente por residência. A entrevista teve duração média de 17 minutos por pessoa. A seleção dos participantes foi feita com base nos critérios de inclusão e exclusão garantindo uma amostra representativa da comunidade. O processo de coleta foi conduzido de acordo com as diretrizes éticas de pesquisa, assegurando a confidencialidade das respostas e o consentimento informado de cada participante.

Os dados coletados por meio dos questionários impressos foram digitados em planilha no Microsoft Excel, onde passaram por um processo de pré-tratamento para garantir a consistência e a completude das respostas. Foram utilizadas a estatística descritiva para caracterizar o perfil da amostra, apresentando percentuais e médias das variáveis, com o objetivo de fornecer uma visão geral dos hábitos de consumo e higienização de hortaliças na comunidade.

As respostas das questões abertas foram agrupadas em categorias analíticas distintas.

Os dados obtidos foram comparados com as recomendações oficiais de órgãos como o Ministério da Saúde e a Anvisa, permitindo identificar possíveis lacunas nas práticas locais.

3. Resultados e Discussão

3.1 Caracterização Sociodemográfico e Perfil Financeiro dos Participantes

A amostra foi composta por moradores com predominância de faixa etária entre 31 a 60 anos de idade.

Observou-se que a maior parte dos participantes (64%) tinham escolaridade correspondente ao Ensino Fundamental incompleto (Tabela 1).

Em relação ao número de moradores por residência, constatou-se que 60% dos domicílios possuíam entre dois e três moradores.

Sobre a ocupação, 58% dos entrevistados declararam-se agricultores. Entretanto, em função do período de estiagem vigente na região no momento da

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

coleta dos dados, observou-se que, apesar de exercerem essa ocupação como principal, os entrevistados não estavam realizando atividades de plantio durante o período da entrevista. Uma pesquisa qualitativa realizada no município de Água Boa, Mato Grosso, com os assentados rurais do Alto Xingu, revelou que o período sazonal de chuvas ocasiona a necessidade em comprar hortaliças em mercados das áreas urbanas. Nesse período, a pesquisa revelou que as produções de hortaliças são as mais afetadas devido os obstáculos relacionados ao manejo e maiores investimentos, no período de seca e aos empecilhos envolvidos no acesso à água que impedem a produção. O mesmo foi observado em relação ao consumo, devido às dificuldades dos moradores de acessar mercados (Grigol *et al*., 2022).

Em relação à renda dos entrevistados, o equivalente à 44% atingem de 1 a 2 salários mínimos, 56% alegam obter menos de 1 salário mínimo, conforme descrito na Tabela 1.

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

Tabela 1. Características sociodemográficas da comunidade Campo Comprido, Patos-PB.

Variáveis	n	%
Faixa etária		
18 - 30	12	24%
31 - 45	14	28%
46-60	14	28%
Mais de 60	10	20%
Escolaridade		
Ensino Fundamental Incompleto	32	64%
Ensino Fundamental Completo	7	14%
Ensino Médio Incompleto	9	18%
Ensino Médio Completo	2	4%
Ocupação		
Agricultor	29	58%
Empregado	10	20%
Desempregado	6	12%
Autônomo	4	8%
Outros	1	2%
Renda		
Menos de um salário mínimo	28	56%
De 1 a dois salários mínimo	22	44%
Mais de 3 salários mínimo	0	0%

Fonte: Elaborado pela autora (2026).

3.2 Consumo de Hortaliças na Comunidade

A análise da frequência de consumo das hortaliças (Figura 1A) destaca padrões diferentes entre os alimentos, observou-se que alguns alimentos são consumidos com maior assiduidade (Sempre), esporadicamente (Frequentemente ou de vez em

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

quando) ou até mesmo não faziam parte das refeições. Na categoria “sempre”, a maior regularidade de consumo foi do coentro, da cebola, do tomate e do alho, com destaque para o coentro com 58% de consumo, em seguida a cebola com 48%, tomate com 44% e o alho com 36%.

Quanto à categoria “frequentemente” de 3 a 4 vezes por semana, destacam-se a cenoura (36%), alho (34%) e cebola (24%), indicando que esses alimentos têm presença relevante nas refeições, ainda que com menor regularidade em comparação à categoria anterior.

Na categoria “de vez em quando”, verificou-se maior prevalência de consumo da alface (40%), da cenoura (40%), do tomate (40%), da batata-inglesa (54%) e da batata-doce (54%). Esses resultados sugerem que estas hortaliças são consumidas de forma ocasional, possivelmente associadas à disponibilidade, ao custo ou aos hábitos alimentares da comunidade.

Por fim, observou-se a ausência do relato de algumas hortaliças, nas quais destacaram-se a abóbora/Jerimum (66%), o repolho (64%) e o chuchu (60%), evidenciando baixo consumo dessas hortaliças entre os participantes do estudo.

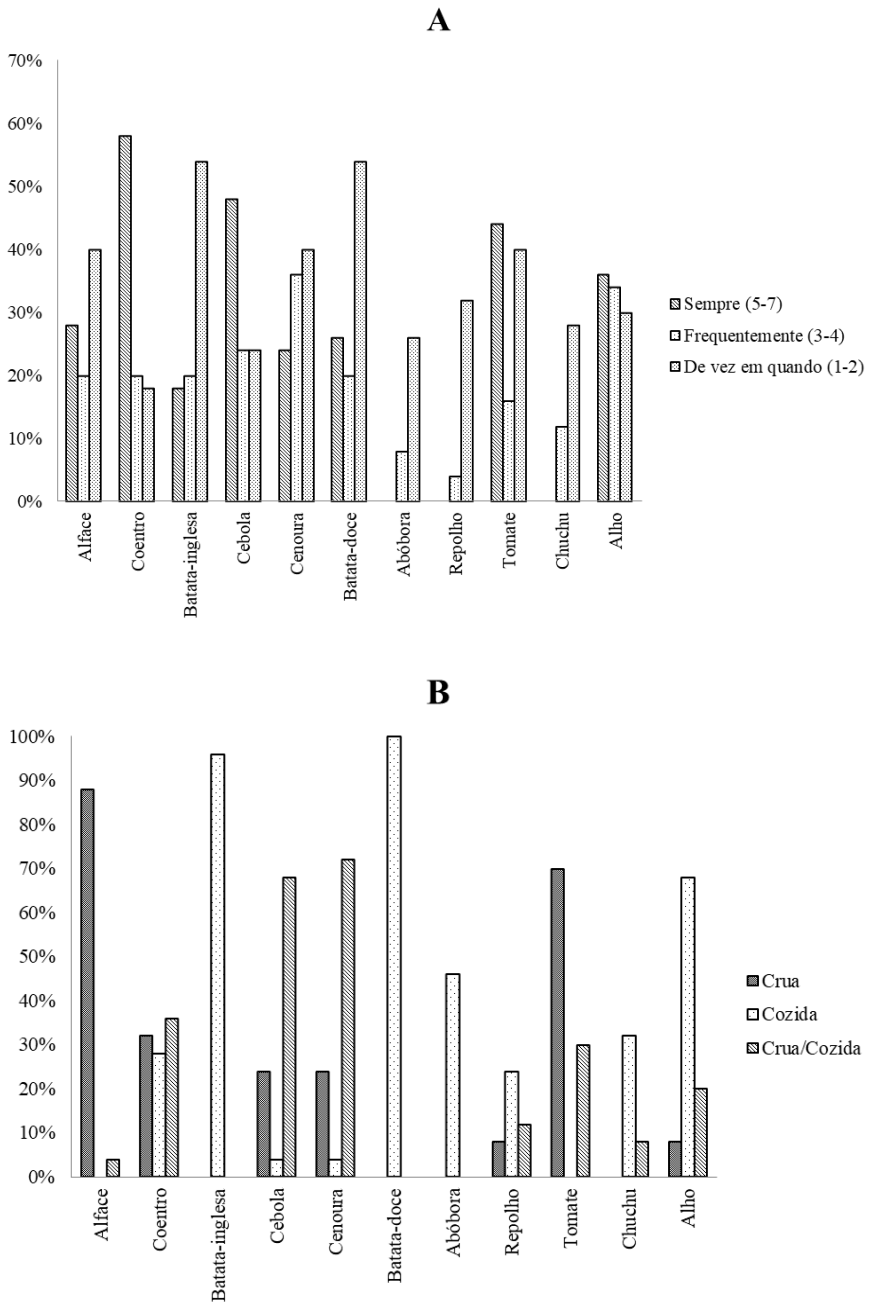
A análise da forma de consumo (Figura 1B) evidenciou diferenças importantes quanto ao padrão de consumo de cada hortaliça. Observou-se predomínio do consumo cru, cozido ou misto (cru/cozido-coz.), variando conforme o tipo de hortaliça.

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

Figura 1 Frequência do consumo de hortaliça (A), Forma de consumo de hortaliça (B) pela comunidade Campo Comprido em Patos-PB.



Fonte: Elaborado pela autora (2026).

Na categoria “crua” destaca-se a alface com 88% e o tomate com 70%, alimentos comumente presentes nas saladas. São estas hortaliças que, por serem consumidas de forma crua, precisam ter atenção redobrada na sua manipulação,

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

principalmente na higienização, para prevenção de contaminação e promoção da segurança alimentar. Um estudo realizado com hortaliças e frutas minimamente processadas nas regiões Sudoeste e Oeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina demonstraram que 40% das amostras analisadas apresentaram algum tipo de contaminação, com a presença de coliformes termotolerantes e *Escherichia coli,* indicador de contaminação fecal, evidenciando más condições de higiene na manipulação, no preparo e no armazenamento, além da detecção em uma amostra de *Salmonella spp*. (Silvestro *et al*., 2024).

Quanto ao consumo predominantemente cozido, destacaram-se a batata-doce, consumida dessa forma por 100% dos participantes, e a batata-inglesa, com 96% de consumo cozido. O alho também apresentou consumo majoritariamente cozido (68%), refletindo seu uso frequente no preparo de alimentos como condimento.

A categoria cru/cozido apresentou maior representatividade para a cenoura (72%) e a cebola (68%), indicando duas formas de consumo, tanto em preparações cruas quanto cozidas. Novamente, os alimentos indicados como não consumidos pelos entrevistados são o chuchu (60%), o repolho (56%) e a abóbora/Jerimum (54%). Provavelmente o fator cultura e a disponibilidade escassa na região que eleva o custo de compra, podem ser fatores decisivos para a não escolha de consumo destas espécies.

Sobre a forma de aquisição destas hortaliças pela comunidade, os dados indicaram que na atualidade 56% obtém em mercados varejistas, 42% em feiras livres, 2% que produz. (Figura 2A).

3.3 Práticas de Higienização de Hortaliças

Em relação à água utilizada para a higienização das hortaliças, os entrevistados indicaram que 56% utilizam água de poço, 42% água potável e 2% água de chuva (Figura 2B) a potabilidade da água foi declarada pelos moradores. Entre os entrevistados, 82% usam produtos sanitizante para a limpeza e 18% indicaram a não utilização de produtos (figura 2C); dos 82% que indicaram o uso de produtos, 60% utilizam vinagre, 10% água sanitária, 6% usam cloro, 4% usam uma mistura de vinagre e limão e 2% utilizam produto comercial indicado para higienização de

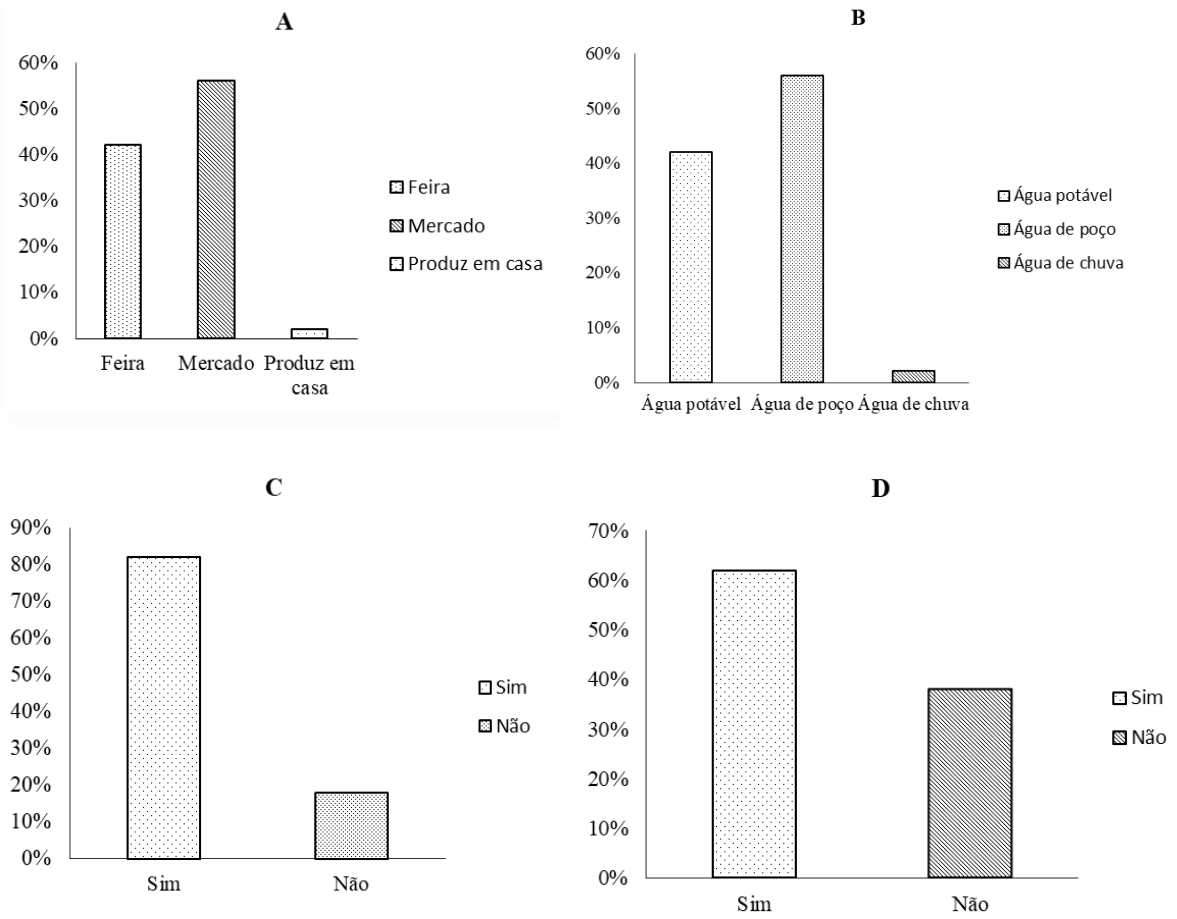
CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

hortifrutis. Ainda, foi questionado se os moradores costumam deixar de molho (imersão) as hortaliças, 62% indicaram que sim e 38% indicaram que não (Figura 2D). Dos que afirmaram manter as hortaliças de molho, 42% usam vinagre, seguido de água sanitária (10%), cloro (2%), água sanitária e limão (2%).

Figura 2 Forma de aquisição (A), água utilizada (B), produtos utilizados (C), molho na higiene de hortaliças (D) pela comunidade Campo Comprido, Patos-PB.



Fonte: Elaborado pela autora (2026).

Nas questões sobre como os moradores costumavam higienizar as hortaliças para o consumo, permitiu-se a identificação dos principais métodos. Observou-se que a maioria dos entrevistados relatou realizar algum tipo de higienização antes do consumo das hortaliças, porém com grande variabilidade nos procedimentos adotados. A prática mais frequente consistiu em lavar os alimentos e colocá-los de

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

molho em vinagre, mencionada por 32% dos participantes. Outras variações dessa prática também foram relatadas, como lavar e adicionar vinagre sem tempo de imersão (14%) ou deixar por um período de molho no vinagre após lavagem (6%). O uso exclusivo de água para a higienização também foi referido, incluindo lavagem apenas com água (10%) e uso de água de poço (4%), evidenciando práticas que não garantem, isoladamente, a eliminação de microrganismos patogênicos (Figura 3A).

De acordo com Silva *et al.* (2025), no Brasil, o hipoclorito de sódio é o principal sanitizante recomendado por lei para a higienização de hortaliça, sendo fundamental para garantir a segurança dos alimentos e prevenir doenças veiculadas por alimentos contaminados.

Quanto ao uso da água de poço, este é um fator a ser averiguado com mais cautela, pois de acordo com estudo de Santos *et al.* (2023), realizado na zona rural de Sergipe, constataram que 54,17% das amostras de água do Açude Marcela de Itabaiana-SE apresentaram coliformes termotolerantes em níveis acima dos permitidos, segundo os autores as águas não tratadas (exemplo de açudes que recebem diferentes tipos de rejeitos), não devem ser usada na irrigação de hortaliças que são consumidas cruas e de frutas que se desenvolvem rentes ao solo, ou seja deve-se evitar o contato direto da água com os tecidos comestíveis destes vegetais.

Parte dos participantes relataram o uso de substâncias sanitizantes, como água sanitária ou cloro, embora de forma pouco padronizada. Foram citadas práticas como colocar “pingos” de água sanitária (4%), uso de cloro (4%), associação entre água sanitária e posterior enxágue (4%) e combinações com outros ingredientes, como limão (2%). Também foi mencionado o uso de desinfetante próprio para hortifrúti adquirido no comércio (2%) (Figura 3A). Além disso, algumas respostas evidenciaram o uso de misturas caseiras, como vinagre associado a limão, sal ou pano de secagem. Os resultados indicaram que, embora a higienização das hortaliças seja uma prática presente entre os participantes, não há conhecimento quanto aos métodos recomendados pelo Ministério da Saúde. O processo de higienização recomendado para hortaliças inclui a lavagem completa com água corrente, no caso das folhas, cada uma deve ser lavada separadamente. Em seguida colocar de molho em água clorada por 10 minutos. Para o preparo da água a

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

recomendação é o uso de água sanitária (sem alvejante e perfume). Se for com hipoclorito (1%), deve ser diluído duas colheres de sopa para cada litro de água. Se for água sanitária a 2,5% de hipoclorito de sódio, uma colher de sopa para cada litro de água. É sempre importante conferir as instruções do fabricante (Brasil, 2022).

Esses achados reforçam a importância de ações educativas em saúde voltadas à orientação sobre práticas seguras de higienização de alimentos, além da disseminação de informações sobre os produtos adequados e sugeridos para a sanitização das hortaliças.

3.4 Percepção dos Moradores sobre Riscos e Contaminação e Orientações em Saúde

De acordo com o estudo intitulado “Panorama Epidemiológico dos Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil entre 2000 a 2021 (Marques; Trindade, 2022), a análise dos registros nacionais evidenciou que a maior parte dos surtos esteve associada ao ambiente domiciliar. Esse achado reforça a importância da adoção de práticas preventivas relacionadas à manipulação e higienização adequada dos alimentos no contexto doméstico. Dados mais recentes corroboram esse cenário, uma vez que, em 2023, aproximadamente 34% dos surtos de origem alimentar foram registrados em residências (Brasil, 2024).

Diante dos questionamentos, um ponto importante quando foi averiguado o conhecimento da comunidade sobre os riscos de contaminação referente ao consumo de hortaliças, foi quando observou-se que 60% tinham conhecimento sobre esse risco e 20% indicaram que não sabiam (Figura 3B). Um dado expressivo identificado também se refere ao recebimento de orientações sobre a higienização das hortaliças, uma vez que 76% dos participantes relataram nunca ter recebido qualquer tipo de orientação sobre essa prática. Dos 24% que responderam sim sobre as orientações, 12% foi pela unidade básica de saúde, 4% pela escola, 2% por projetos sociais, 2% em maternidade, 2% por médicos e 2% pela internet (Figura 3C).

Os sintomas gastrointestinais comumente associados aos sinais de Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar foram questionados, permitindo aos participantes

CC BY

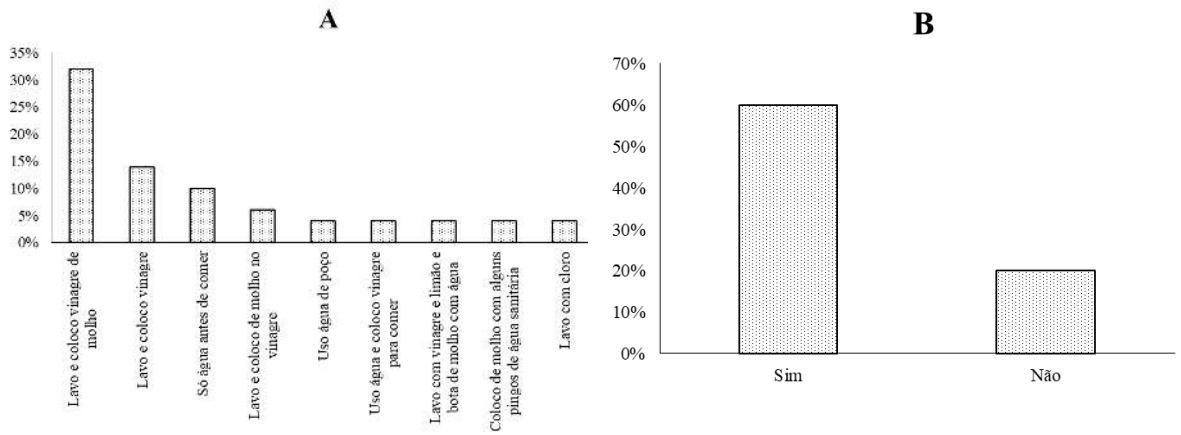
REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

relatarem livremente as manifestações percebidas após o consumo de algum tipo de hortaliça, a pergunta referente aos sintomas gastrointestinais não delimitou um período de referência específico, sendo caracterizado como sintomas autorreferidos. A maioria dos participantes (74%) relatou não apresentar sintomas. Entre aqueles que referiram algum tipo de sintoma (26%), os mais frequentemente mencionados foram dor abdominal (12%) e diarreia (10%). Adicionalmente, 4% dos participantes relataram a ocorrência concomitante de vômito e disenteria (Figura 3D).

Diante disso, se faz necessário implementar e incentivar ações educativas de saúde, para a promoção da segurança alimentar como cartilhas com orientações acessíveis. Dessa forma, verifica-se que as intervenções educativas contínuas, aliadas ao fortalecimento das políticas de vigilância em saúde e à integração entre saúde, meio ambiente e práticas alimentares, são fundamentais para a redução dos riscos de contaminação e para a promoção da saúde da população estudada.

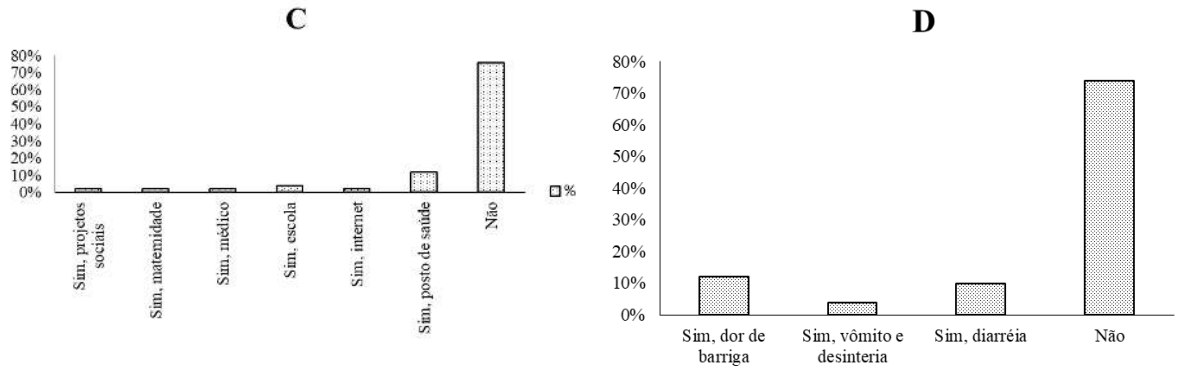
Figura 3 Higienização e sanitização antes do consumo (A), conhecimento sobre o risco de contaminação (B), orientações recebidas sobre a higienização (C), sintomas relacionados à Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar - DTHA (D).



CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18



Fonte: Elaborado pela autora (2026).

4. Conclusão

O estudo evidenciou que de forma sociodemográfica, a maior porcentagem da população entrevistada é de agricultores, com ensino fundamental incompleto e com renda de até um salário mínimo. A limitação de renda pode restringir o acesso a determinados tipos de hortaliças, especialmente aquelas com maior valor comercial, enquanto a baixa produção local no período de estiagem, associada à escassez hídrica, pode comprometer a oferta regular desses alimentos na comunidade. Além disso, o menor nível de escolaridade pode dificultar o acesso e a compreensão de orientações técnicas referentes à higienização adequada e ao preparo seguro dos alimentos, conforme recomendações dos órgãos competentes, o que pode repercutir na adoção de práticas inadequadas.

Embora os participantes demonstrem consumo frequente de diferentes tipos de hortaliças (alface, cebola, tomate e alho), as práticas de higienização não ocorrem de forma adequada para todos os alimentos analisados. Não existe o seguimento do padrão determinado pelo Ministério da Saúde observado na aplicação do questionário.

Uma limitação preocupante é em relação ao conhecimento da comunidade sobre a prática correta dos cuidados adequados para o consumo, 76% relataram não ter recebido informação sobre esses cuidados. Sendo assim, se faz necessário desenvolver estratégias para orientação desta população, como a produção de uma cartilha acessível e ações educativas contextualizadas à realidade rural, além disso,

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

recomenda-se em estudos futuros a análises microbiológicas das hortaliças, a fim de ampliar a compreensão dos possíveis riscos associados ao seu consumo.

Referências

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Boas práticas agrícolas para a produção de alimentos seguros: Café, Feijão, Tomate, Morango e Hortaliças Folhosas*. 1ª ed., Mapa/SDI, 2022, https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/boas-praticas-agricolas/publicacoes-tecnicas/livro-boas-pratica-agricolas-para-a-producao-de-alimentos-seguros.pdf. Acesso em 19 fev. 2026.

Brasil. Ministério da Saúde. "Como escolher, higienizar e armazenar frutas, verduras e legumes." *Ministério da Saúde*, 24 maio 2022, https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/noticias/2022/como-escolher-higienizar-e-armazenar-frutas-verduras-e-legumes. Acesso em 19 fev. 2026.

Brasil. Ministério da Saúde. *Cuidados com os alimentos*. Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília e Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde, s.d., https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf. Acesso em 16 fev. 2026.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente. *Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar: Informe 2024*. Ministério da Saúde, mar. 2024, https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/situacao-epidemiologica/surtos-de-doencas-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-no-brasil-informe-2024.pdf. Acesso em 16 fev. 2026.

Feldberg Silvestro, M., et al. "Hortaliças e frutas minimamente processadas: perfil dos consumidores e qualidade microbiológica." *Revista Faz Ciência*, vol. 26, no. 44, 2024, https://doi.org/10.48075/rfc.v26i44.32821. Acesso em 20 fev. 2026.

Grigol, N. S., et al. "Produção para autoconsumo e segurança alimentar entre assentados rurais do Alto Xingu, Mato Grosso, Brasil." *Revista de Economia e Sociologia Rural*, vol. 60, no. 2, 2022, e233195, https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.233195. Acesso em 16 fev. 2026.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Pesquisa de Orçamentos Familiares: 2017-2018*. IBGE, https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html. Acesso em 19 fev. 2026.

Marques, P. R. C., e R. V. R. Trindade. "Panorama epidemiológico dos surtos de doenças transmitidas por alimentos entre 2000 e 2021 no Brasil." *Revista*

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 25/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/48aps859
Pages: 1-18

Multidisciplinar em Saúde, vol. 3, no. 3, 2022, pp. 1-10, https://ecf987e2f495339ad99425d9729b1f617c51.pdf. Acesso em 16 fev. 2026.

Martins, I. A., et al. "Análise microbiológica de hortaliças e vegetais minimamente processados comercializados em grandes redes de supermercados de Belo Horizonte-MG." *Brazilian Journal of Health Review*, vol. 4, no. 1, 2021, pp. 1172-1185, https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/23136. Acesso em 19 fev. 2026.

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). *O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil: um retrato multidimensional*. 2014, https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/SANnoBRasil.pdf. Acesso em 16 fev. 2026.

Santos, M. G. P., et al. "Qualidade microbiológica das águas do Açude Marcela de Itabaiana, Sergipe, e a contaminação fecal das hortaliças produzidas no seu entorno." *Multidebates*, vol. 7, no. 4, 2023, pp. 98-110, https://revista.faculdadeitop.edu.br/index.php/revista/article/view/529/526. Acesso em 19 fev. 2026.

Silva, D. B. da, et al. "The Importance of Microbiological and Parasitological Safety and Quality in Vegetables." *Research, Society and Development*, vol. 10, no. 14, 2021, e109101421589, https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/21589. Acesso em 19 fev. 2026.

Silva, F. "A higienização de hortaliças com hipoclorito de sódio e a segurança alimentar em feiras livres." *Revista Eletrônica Gestão & Saúde*, 2025, https://editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2019/TRABALHO_EV127_MD4_SA17_ID14019_02102019173446.pdf. Acesso em 20 fev. 2026.

Silva, S., et al. *Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água*. 5ª ed., Blucher, 2017.

Vieira, Jadson da Silva, Karine Cibele dos Santos Lima, e Delma Holanda de Almeida. "Estudo da contaminação por parasitas em alfaces (*Lactuca sativa*) da feira livre e dos principais estabelecimentos comerciais de Santana do Ipanema – AL." *RCMOS: Revista Científica Multidisciplinar O Saber*, vol. 1, no. 11, 2024, pp. 174-190, https://doi.org/10.51473/rcmos.v1i11.2021.180. Acesso em 20 fev. 2026.

CC BY