



# Saneantes: o que são e para que servem?



Saneantes são produtos utilizados na redução dos microorganismos presentes nos alimentos, utensílios e ambientes a fim de preservar a saúde do consumidor e a qualidade do produto. Esse processo, chamado de sanitização, visa obter alimentos livres de perigos que são invisíveis: microorganismos que causam doenças.

O sanitizante deve ser eficaz, não tóxico e os mais utilizados são os produtos clorados, com destaque para o hipoclorito de sódio (NaClO), específico para esse fim. A água sanitária também contém hipoclorito, mas se possuir alvejante em sua formulação, a mesma pode provocar intoxicações de-

vendo, portanto, ser utilizada apenas na higiene de outros ambientes do domicílio. Outros tipos de cloro permitidos são os encontrados em formas de pastilhas, mais caras, porém mais eficientes. Em geral, os produtos específicos para sanitização de vegetais encontram-se a venda em local próximo a esses produtos nos supermercados. O vinagre também vem sendo empregado como sanitizante

nos domicílios por conter alguns ácidos que conferem ação antibactericida. É indicado por ser eficaz, barato e de fácil uso em casa, devendo ser utilizado na concentração de 2 a 2,5%. Entretanto, não é recomendada pela legislação brasileira.

A sanitização de alimentos só será eficaz se realizada adequadamente, efetuando a lavagem em água corrente para remoção das

sujidades na superfície (como terra e pedras) e imersão em solução clorada por 15 minutos a qual deve ser preparada adicionando-

se a 1 litro de água, 10 mL (1 colher de sopa) de água sanitária de concentração de 2,5%. Após 15 minutos de imersão, o alimento deve ser enxaguado em água corrente. Para utensílios e superfícies, a sanitização pode ser realizada borrifando o

álcool 70% seguida de secagem natural. Entretanto, o álcool não é registrado para esse fim na legislação brasileira.

Outro fator importante diz respeito aos produtos clandestinos ou piratas que são vendidos sem avaliação do Ministério da Saúde. São produtos comercializados sem nenhum atestado de que são seguros para a saúde humana. Costumam ser vendidos

por ambulantes, mais baratos, de porta em porta, em embalagens reaproveitadas de refrigerantes e sem nenhuma especificação. Podem causar queimaduras, intoxicações e até a morte. Como não se conhece a concentração do produto e o seu princípio ativo, não se tem a garantia da eficácia do mesmo. Assim, é muito importante observar no rótulo, o nome do fabricante, o número do registro no Ministério da Saúde, para que uso é indicado, instruções de uso, avisos sobre perigos e telefone de atendimento ao consumidor (SAC). Denuncie os produtos clandestinos à Vigilância Sanitária de sua cidade. Em Piracicaba, o telefone para maiores informações é 0800 611997.

**Priscila Elói Martins é graduanda em Ciências dos Alimentos e membro do Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos, da ESALQ/USP, coordenado pelos prof. Dr. Ernani Porto e Gilma L. Sturion. Mais informações: [www.esalq.usp.br/gesea](http://www.esalq.usp.br/gesea)**

“  
**Produtos clandestinos ou piratas são vendidos sem avaliação do Ministério da Saúde**