

Hospital produz 70% das verduras e legumes servidos nas refeições



O Hospital Dr. Cândido Junqueira possui uma horta onde são produzidos 70% dos legumes e verduras servidos nas refeições. No local, que segue todas as exigências estipuladas pela Vigilância Sanitária, é plantado mais de 20 variedades, como, alface, rúcula, cenoura, beterraba, cebola e brócolis.

Gabriel de Souza Maciel, horticultor, cuida da horta do hospital há 32 anos, ele comenta que as verduras e legumes são colhidos diariamente. “Eu capino e adubo a horta e afofo os canteiros. Faço tudo com muito amor e carinho”, diz.

Adalgiza Mori Barros, nutricionista do hospital, comenta que assim que as verduras e os legumes chegam à cozinha são higienizados adequadamente e só depois são preparados. Ainda de acordo com ela, a horta gera economia para o hospital. “Compramos somente o que não é produzido aqui, como frutas e alguns legumes”, afirma.

Ainda de acordo com a Adalgiza, a instituição de saúde aproveita principalmente as verduras e os legumes de época, que de acordo com a ela têm mais qualidade, e possuem mais vitaminas e minerais.

Irmã Eliane, diretora Administrativa da instituição comenta que hospital oferece uma alimentação balanceada para todos os pacientes e que as verduras e os legumes frescos contribuem para isso



Na horta é plantado mais de 20 variedades, de legumes e verduras.

Outubro rosa



Nós apoiamos!

Aproximadamente 400 kg de roupa são lavados por dia no Hospital

Diariamente as funcionárias da lavanderia do Hospital Dr. Cândido Junqueira lavam em média 400 kg de roupa. São peças do centro cirúrgico, das alas de internação, do Pronto Socorro, da copa e da cozinha. Durante o dia, as peças são trocadas quantas vezes forem preciso.

Diariamente, as roupas são recolhidas nos setores e posteriormente levadas para a lavanderia. No local, as peças passam pelos processos de lavagem e secagem. Depois disso, são passadas, dobradas, organizadas e distribuídas, confirma a necessidade de cada setor.

É importante ressaltar que todos os equipamentos da lavanderia, que é industrial, passam por manutenção periódica. Outro fator importante, que merece ser destacado é que todos os funcionários do setor usam periodicamente os equipamentos de segurança necessários, que projete e evita qualquer tipo de contaminação.



As peças passam pelos processos de lavagem e secagem. Depois disso, são passadas, dobradas, organizadas e distribuídas, confirma a necessidade de cada setor.



É com carinho que eles cuidam da gente.