

ANÁLISE DO BINÔMIO TEMPO E TEMPERATURA DE PRATOS QUENTES E FRIOS SERVIDOS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES COMERCIAL

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

OLIVEIRA; Anaketlyn de ¹, MATOSO; Fernanda Eliege Fonseca ²

RESUMO

A temperatura é um método de controlar a qualidade dos alimentos, sem desenvolver riscos de surto de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) em unidades produtoras de refeições. Uns dos fatores de desenvolvimento de DTAs são as contaminações dos alimentos provocada pelo descumprimento das boas práticas de manipulação: relação direta com a contaminação cruzada, preparação inadequada de alimentos, temperaturas inadequadas no preparo/cozção e distribuição que facilita a multiplicação de micro organismos patogênicos causando doenças transmitidas por alimentos. Sendo assim, a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) 216/200415 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo, através da CVS 5/201316 determina alimentos quentes a temperatura maior que 60°C por um tempo de 6 horas, e alimentos frios pode permanecer a 10 °C por até 4 horas e entre 10 °C e 21 °C por no máximo 2 horas, tendo uma qualidade higiênica sanitária do alimento adequado. Nesse contexto, o objetivo do estudo foi avaliar a satisfação dos comensais em relação com o binômio tempo e temperatura de preparações quentes e frias no início e final da distribuição das refeições em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) comercial. Esse estudo é transversal que foi realizado durante os estágios em Unidades de Alimentação e Nutrição, onde fornece 40 refeições, no período de abril a maio de 2021, com turno do almoço. O cardápio do almoço é composto por: arroz branco e integral, feijão, 4 guarnições em média, 5 pratos proteicos, 2 sobremesas, saladas que em média 15 tipos variando entre verduras, legumes, crus e cozidos. Durante o período de 16 dias, foram analisadas as temperaturas de pratos quentes e frios, cerca de 182 pratos quentes e 283 pratos frios. A aferição das temperaturas foi utilizada termômetro espeto, sendo aferidas em dois momentos antes de expor no Bufê e após o ultimo cliente do dia. Os dados foram analisados em planilhas do Excel® com cálculos de média aritmética e desvio padrão. Nas preparações quentes, avaliadas antes da distribuição aos comensais, 53,2% estiveram acima de 60°C, apresentando temperatura adequados. O restante 46,7% se apresentou abaixo de 60°C, estando inadequadas. Após de três horas de exposição do bufê, 27,4% tiveram acima de 60°C, apresentando tempo e temperatura adequado. E 72,5% teve temperatura abaixo de 60°C em tempo de três horas de exposição. Já as preparações frias, sendo folhosos, legumes crus, cozidos, a temperatura inicial 13,8% das preparações estava abaixo de 10°C, enquanto na temperatura final 89,4% encontravas se entre 10°C e 21°C. Sendo inadequadas pelo período de tempo e temperaturas. Com base nos resultados, podemos concluir que a UPR comercial precisa adotar medidas com o intuito de melhora das temperaturas. Tendo como sugestões de servirem em cubas menores, e que sejam distribuídas em quantidades menores e repostas mais frequentemente. O que indica a necessidade de um maior controle no que diz respeito às preparações frias, melhorando todas as etapas do processamento, inclusive a etapa da

¹ Universidade Estadual do Centro-Oeste, anaketlyn7@gmail.com

² Universidade Estadual do Centro-Oeste, fonsecafernanda51@gmail.com

distribuição, a fim de manter a temperatura ideal do alimento adequado.

PALAVRAS-CHAVE: Controle de qualidade, Serviço de alimentação, Alimentação coletiva