

PES117 - ANÁLISE DO BINÔMIO TEMPO E TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ CAMPUS BELÉM-PA

LÍVIA DE CARVALHO DIAS¹; AMANDA FERNANDES PINTO¹; BIANCA SILVA MORAES¹; FRANCÍLIA DE CÁSSIA BRITO SILVA²; ÉRIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA²

livia_musicista@hotmail.com

¹Graduação, ²Mestrado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) refere-se a um serviço organizado que abrange uma sucessiva sequência de ações destinadas ao fornecimento de refeições balanceadas e em condições higiênico sanitárias a uma determinada clientela, tendo como objetivo atender às suas necessidades nutricionais (ABREU et al. 2009). De acordo com dados epidemiológicos disponíveis, as UANs, nas quais estão incluídos os restaurantes industriais, estão entre as maiores fontes de surtos de doenças veiculadas por alimentos (DVA) (ANDRADE; SILVA; BRABES, 2003). Desse modo, ao consumir alimentos preparados em não conformidade com as normas da Resolução 216 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2004), o consumidor está exposto a riscos de saúde. Dentre as formas de garantir a segurança do alimento é monitorar os fatores tempo e temperatura do alimento, que representa o mais importante dentre os fatores que podem influir no crescimento dos microrganismos em alimentos (Chesca et al., 2001; Oliveira et al., 2003). Assim, o gerenciamento do processo produtivo é determinante na elaboração de refeições nutricionalmente equilibradas, agradáveis organolepticamente e seguras. Da mesma forma, o controle rigoroso de tempo e temperatura na etapa de distribuição dos alimentos expostos para consumo imediato auxilia na prevenção de contaminações e multiplicação microbiana, contribuindo para a saúde e satisfação do cliente (CALADO; RIBEIRO; FROTA, 2009). Dessa forma o presente trabalho tem como objetivo avaliar a conformidade dos fatores tempo e temperatura das refeições prontas para o consumo em um restaurante universitário. **Objetivos:** Avaliar a segurança do binômio tempo e temperatura das preparações: prato principal e feijão servidas no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará, campus Belém-PA. **Métodos:** Tratou-se de um estudo transversal, realizado no RU da UFPA campos Belém-Pa, no período de 12:00hs às 14:30hs, de 16 de Março a 16 de Abril de 2015. Os dados foram coletados por meio de formulários do próprio RU, utilizados diariamente com a finalidade de monitoramento da temperatura dos alimentos servidos. Para análise foram escolhidos dois pratos, a opção de prato principal do dia, e o feijão. A temperatura do prato principal e do feijão, depositados em GNs (recipiente inoxidável de armazenamento do alimento), foi aferida por meio de um termômetro digital de perfuração tipo espeto a prova d'água da marca " Inconterm" com limites de temperatura -50°C a 300°C, utilizando luvas de plástico e máscara. Para evitar riscos de contaminação, após cada verificação, foi realizada a desinfecção da haste do termômetro com álcool 70%. As verificações foram realizadas imediatamente após o preparo - tempo zero (T0), início do porcionamento – tempo 1 (T1) com GNs em banho Maria, e na metade do porcionamento – tempo 2 (T2), ou seja, quando essas preparações atingem a quantidade pela metade da GN. Após 30 minutos, novamente as aferições aconteciam com as novas GNs totalmente abastecidas no balcão de distribuição, com o mesmo procedimento descrito. Os critérios de temperatura empregados para avaliação das refeições servidas

foram os da Portaria CVS 5, 2013; sendo para alimentos quentes a temperatura mínima de 60 °C no centro geométrico com o tempo máximo de exposição de 6 horas e quando essa medida atinge temperatura abaixo de 60°C, o tempo de exposição recomendado é de no máximo 1 hora. A análise estatística foi realizada por meio de porcentagens, médias e desvio-padrão, através do software Microsoft Excel®. **Resultados e Discussão:** O Ru da UFPA apresentou resultados condizentes com o preconizado, visto que as temperaturas apresentaram-se dentro dos limites críticos aceitáveis. A média das temperaturas aferidas apresentou resultados das médias das temperaturas do prato principal e feijão em três momentos. O prato principal obteve média de To 71,4°C, T1 67,83°C e T2 68,38°C. As aferições do feijão obteve média de To 86,40°C, T1 75,30°C e T2 74,12°C. De acordo com a RDC no 216, de 15/09/2004, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico das Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a Portaria do Conselho de Vigilância Sanitária, CVS Nº 6/1999 que rege os critérios para controle higiênico-sanitário em alimento quentes recomendam que as preparações devem ficar na distribuição ou espera a 65°C ou mais por no máximo 12 horas, ou a 60°C por no máximo 6 horas, e abaixo de 60°C por 3h. Os alimentos, quando ultrapassarem essas faixas de temperaturas, precisam ser desprezados. Nesta unidade de alimentação coletamos as temperaturas mínimas e máximas das preparações e mostraram que a temperatura ao final da cocção estava de acordo com os padrões vigentes, já que o tratamento térmico garantiu que todas as partes dos alimentos atingissem temperaturas iguais ou superiores a 60°C, como preconiza a resolução RDC 216. Durante os alimentos serem servidos foi aferido a temperatura novamente, e a mínima encontrada no prato principal não compromete este alimento, pois o período de tempo em que o alimento foi exposto é muito pequeno, para que houvesse contaminação. O ideal é que as preparações permaneçam acima de 74°C e se houver necessidade de reaquecimento é permitido reaquecer a mesma preparação uma única vez. Importante ressaltar que o controle do binômio tempo e temperatura na distribuição das refeições indicou que as preparações atendem ao estabelecido pela legislação brasileira, pois mesmo aquelas preparações que possuíam temperatura menor que 60°C, não permaneceram expostas para consumo por um período maior que três horas. **Conclusão:** É fundamental que as unidades que pertencem ao setor de alimentação coletiva, cuja finalidade é administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas com bom padrão higiênico-sanitário para consumo fora do lar, possam contribuir para manter ou recuperar a saúde de coletividades, e ainda, auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares. Com isso, o tempo e a temperatura são fatores muito importantes na distribuição de refeições e devem ser monitorados constantemente. Porém, muitas unidades de alimentação e nutrição não monitoram esses aspectos e nem os consideram relevantes em uma produção. Dessa forma, a avaliação do tempo e temperatura das refeições servidas no RU da UFPA indicam que estavam em conformidade com o recomendado pela portaria CVS 5, 2013. Desta forma, podemos inferir que trata-se de um local seguro, ou seja, as refeições servidas não apresentam risco de contaminação por organismos patogênicos para o consumo de refeições, e que mais trabalhos desta natureza devem ser realizados, na perspectiva de averiguar o nível de segurança dos alimentos a que estão expostos a coletividade sadia.

Referências Bibliográficas:

ABREU, ES; SPINELLI, NGN; ZANARDI, AMP. 2009. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3ª. Ed. Editora Metha.

ANDRADE, J. N.; SILVA, M. M. R.; BRABES, S. C. K. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. Ciências Agrotécnicas, Lavras, v. 27, n. 3, p. 590-596, 2003. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, 15 set. 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. Portaria 2619 SMS, de 06 de Dezembro de 2011. Disponível em: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf. Acesso em: 20 nov. 2013.

CALADO, I. L.; RIBEIRO, M. C. S.; FROTA, M. T. B. A. Avaliação da temperatura dos alimentos na etapa de distribuição em restaurantes self service de São Luís - MA. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 23, n. 174/175, p. 117-122, 2009.