

Eric Wenda Ribeiro Lourenço¹; Tamires Pereira Lima da Silva¹; Luiza Maria Costa Barros²

¹Graduandos em Nutrição - Centro Universitário Fаметro – UNIFAMETRO.

²Nutricionista; Preceptora de estágio do Centro Universitário Fаметro – UNIFAMETRO.

MONITORAMENTO E ANÁLISE DA TEMPERATURA DO BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE DE FORTALEZA – CE: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são empresas que realizam atividades relacionadas à alimentação e à nutrição. Existe atualmente uma crescente demanda pelos serviços de refeição nas empresas, à qualidade sanitária dos produtos oferecidos configura questão fundamental, principalmente considerando a amplitude do público atendido. Devido a esse aumento da procura pelas UANs a preocupação com a qualidade do processo de produção dos alimentos envolvem prioritariamente a qualidade higiênico-sanitária. Desse modo, ao consumir alimentos que não estão de acordo com a RDC 216, o consumidor pode desenvolver problemas de saúde. Dentre os fatores que pode prevenir alguns problemas de saúde, tanto na produção quanto na distribuição das refeições é a temperatura do alimento, que representa o mais importante entre os fatores que podem influenciar no crescimento dos microrganismos em alimentos. A relação tempo- temperatura é importante para que se possa obter um produto com garantia de qualidade satisfatória e benéfica para os comensais.

Objetivos: Verificar o monitoramento da temperatura do balcão de distribuição de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma empresa terceirizada na cidade de Fortaleza – CE.

Métodos: Trata-se de uma pesquisa descritiva realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma fábrica de calçados, localizada em Fortaleza, Ceará. A Unidade distribui em média 1100 almoços/dia. Para iniciar o processo de verificação das temperaturas dos balcões de distribuição, utilizou-se toucas e luvas descartáveis. Foi colocado um termômetro culinário digital em forma de espeto desinfetado com um pano multiuso umedecido com álcool 70% antes e depois da aferição em cada cuba. Foram coletadas temperaturas das seguintes preparações: arroz, feijão, macarrão, salada crua, vinagrete e carne, no período entre 03 a 05/09/2019. Em seguida foram anotados os valores numa planilha validada na própria UAN.

Resultados: Foram encontradas as seguintes temperaturas: arroz (65,4°C, 77,1°C, 71,5°C), feijão (70,1°C, 69,3°C, 68,3°C), macarrão (58,9°C, 59,2°C, 63,1°C), salada crua (19,3°C, 19,2°C, 21°C), vinagrete (18°C, 18,2°C, 18,4°C) e a carne (61,4°C, 76,1°C, 63,7°C).

Conclusão: No presente estudo, à partir dos dados encontrados e analisados, foi possível observar que a maioria das preparações estavam dentro dos parâmetros recomendados, com exceção apenas a temperatura da carne e do macarrão que não estão conforme a legislação. O processo de verificação de temperatura na UAN é de suma importância, uma vez que auxilia na prevenção de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) estando em conformidade com a legislação, assim priorizando a saúde dos clientes. Foi observado também que nesta Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) existe um controle rígido em relação à temperatura dos balcões de distribuição no serviço que é oferecido.

Referências:

CONZATTI, S.; ADAMI, F. S.; FASSINA, P. Monitoramento do tempo e temperatura de refeições transportadas de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista uningá**, v. 24, n. 1, p. 7-12, 2015.

SANTOS, V. F. N.; BASSI, S. M. Avaliação da temperatura dos equipamentos e alimentos servidos em unidades de alimentação e nutrição na cidade de São Paulo. **Revista científica linkania**, v. 5, n. 1, p. 110-125, 2015.

VENTIMIGLIA, T. M.; BASSO, C. Tempo e temperatura na distribuição de preparações em uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista scientia**, v. 9, n. 1, p. 109-114, 2008.

Descritores: Unidade de Alimentação e Nutrição; Controle de temperatura; Segurança alimentar.