



MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE DUAS PREPARAÇÕES DURANTE A DISTRIBUIÇÃO EM UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL DE PELOTAS, RS

OLIVEIRA, Talise Mirapalheta¹; ORTIZ, Ândria Sampaio¹; ZAMBLAZI, Moema²; MOURA, Tiane Martin de³.

¹Acadêmicas de Nutrição, ²Restaurante Escola-UFPEL, ³Profª Faculdade de Nutrição - UFPEL
Campus Universitário – Caixa Postal 354 – CEP 96010-900. lise.2711@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) cada vez mais, desempenham importante papel na saúde pública, já que exercem influência na saúde e no bem estar das pessoas que atingem, através da qualidade do alimento que disponibilizam. Tais estabelecimentos são responsáveis por uma parcela significativa de surtos de toxinfecções alimentares, cuja causa são as bactérias patogênicas, que em sua grande maioria são do tipo mesófilas. (Kawasaki, 2007)

Medidas que evitem a sobrevivência e multiplicação de microrganismos são necessárias na distribuição de refeições, sendo o mais utilizado, a combinação de tempo e temperatura. Este binômio é altamente eficaz no controle, eliminação ou diminuição do número de microrganismos durante a produção e manutenção da refeição. (Silva Jr, 2001)

Assim, o objetivo deste estudo foi monitorar a temperatura de preparações como arroz e feijão, durante o período total da distribuição de 2h30min.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Os dados foram coletados em 7 dias distintos em um restaurante institucional da cidade de Pelotas, RS. A medição das temperaturas foi feita, assepticamente, através de um termômetro digital enquanto as preparações encontravam-se em cubas próprias no balcão de distribuição. O termômetro foi inserido no centro geométrico das cubas em dois momentos: 30 minutos antes da abertura do restaurante (medição 1) e 30 minutos antes do fechamento do restaurante (medição 2), portanto, o intervalo entre as medições foi de 1h30min.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As Figuras 1 e 2 apresentam as variações de temperatura das preparações analisadas.

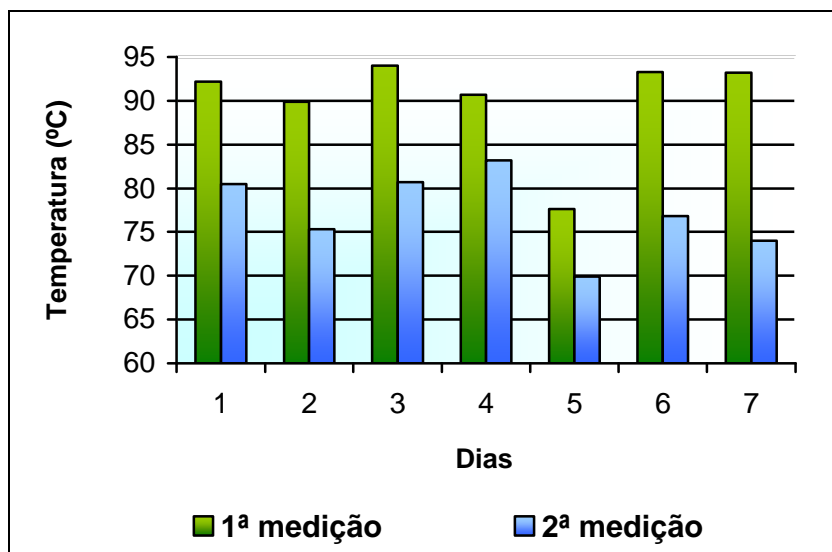


Figura 1. Temperaturas registradas na preparação arroz cozido no balcão de distribuição em um intervalo de 1h30min.

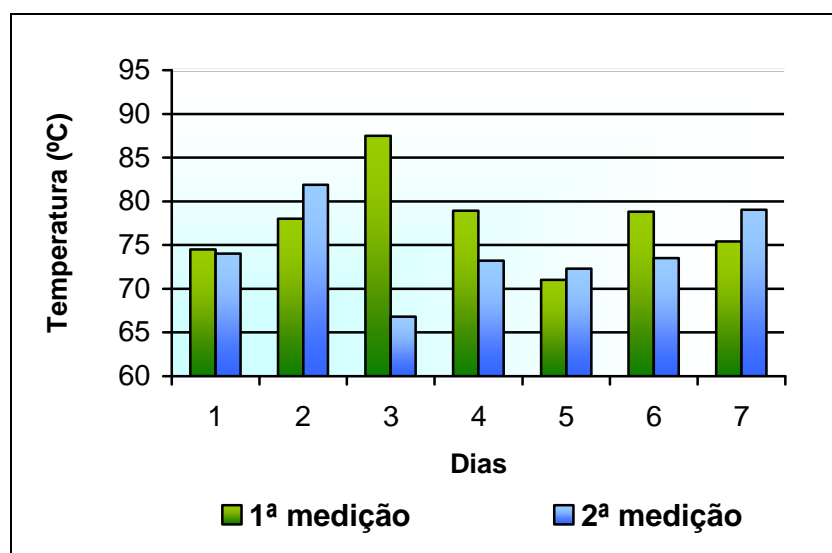


Figura 2. Temperaturas registradas na preparação feijão cozido no balcão de distribuição em um intervalo de 1h30min.

A Portaria Estadual nº 542 (Rio Grande do Sul, 2006) preconiza que alimentos quentes devem permanecer na distribuição ou espera a 65°C ou mais por, no máximo, 12h ou a 60°C por, no máximo, 6h ou abaixo de 60°C por 3h. A partir dos resultados apresentados, observa-se que as preparações mantiveram-se acima dos 60°C, permanecendo dentro dos limites de segurança.

4. CONCLUSÃO

A temperatura das preparações de arroz e feijão, durante o período de distribuição de 1h30min permaneceu dentro dos limites de segurança.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

RIO GRANDE DO SUL, Secretaria de saúde do estado. **Portaria nº 542**, de 19 de outubro de 2006.

KAWASAKI, Vera Megumi; CYRILLO, Denise Cavallini; MACHADO, Flávia Mori Sarti. Custo-efetividade da produção de refeições coletivas sob o aspecto higiênico-sanitário em sistemas cook-chill e tradicional. **Rev. Nutr.** , Campinas, v. 20, n. 2, 2007

SILVA Jr, Eneo Alves; Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. São Paulo: Livraria Varela; 4ª edição; 2001.