



AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES PARA RESTAURANTE

Autor(es): GONÇALVES, Letícia Marcos; ESPÍRITO SANTO, Milton Luiz Pinho; CARBONERA, Nádia; NORA, Náthali Saião; SUÑÉ PFEIFER SANT'ANNA, Camila

Apresentador: Letícia Marcos Gonçalves

Orientador: Milton Luíz Pinho Espírito Santo

Revisor 1: Cesar Damian

Revisor 2: Luiz Henrique Beirão

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande

Resumo:

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), “a alimentação deve ser disponível em quantidade e qualidade nutricionalmente adequadas, além de ser livre de contaminações que possam levar ao desenvolvimento de doenças de origem alimentar”. Alimentos contaminados são nocivos à saúde das pessoas que os consomem, provocando diversas enfermidades. Dados demonstram que os agentes etiológicos são, na maioria das vezes, micro-organismos, e a contaminação pode ocorrer em diversas fases do processamento do alimento. Dentre as doenças transmitidas pelos alimentos, têm-se as de origem física, química e microbiológica. As toxiinfecções alimentares de origem microbiana têm sido reconhecidas como o problema de saúde pública mais abrangente no mundo atual e causa importante na diminuição da produtividade, das perdas econômicas que afetam os países, empresas e os consumidores. Dessa forma, são necessárias medidas de controle em todas as etapas do processamento desde da obtenção da matéria-prima até o produto final. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica dos pratos prontos para consumo em restaurante. Foram coletadas, no setor de preparo, sete amostras de alimentos para o consumo em restaurante: feijão, arroz, frango, lombo com osso, massa, batata e couve. Imediatamente após a coleta, as amostras foram acondicionadas em caixas isotérmicas contendo gelo e enviadas para o Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos NUCLEAL/FURG para a realização das análises microbiológicas. Foram realizadas análises de enumeração de coliformes totais e a 450C, segundo o método preconizado pela APHA (1995). De acordo com os resultados obtidos em relação a presença de micro-organismos indicadores e/ou patogênicos a avaliação de coliformes totais (< 3 NMP.g-1), coliformes a 450C (< 3 NMP.g-1), o que, mantêm-se em conformidade com os critérios exigidos pela Resolução da Diretoria Colegiada nº 12/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Brasil. Indicando que todas as amostras encontravam-se dentro dos padrões microbiológicos legais vigentes, possibilitando a continuação de um processo produtivo de qualidade, garantindo a produção de refeições seguras eliminado o risco de causadores de infecções ou toxiinfecções alimentares.