



MONITORAMENTO DE TEMPO E TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES À BASE DE CARNE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PELOTAS/RS

Autor(es): ABREU, Eliandre Sozo de; BUCHWEITZ, Márcia Rúbia Duarte.

Apresentador: Eliandre Sozo de Abreu

Orientador: Márcia Rúbia Duarte Buchweitz

Revisor 1: Kelly Lameiro Rodrigues

Revisor 2: Elizabete Helbig

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

O fornecimento de refeições seguras, é relevante sob o ponto de vista da saúde pública visto que, quando contaminadas, além de representar perdas econômicas, podem colocar em risco a saúde da população. Dentre os alimentos de maior risco de desenvolvimento de microrganismos patogênicos, presentes na produção de refeições coletivas, o grupo das carnes se sobressai por ser um ótimo substrato para o crescimento desses microrganismos. É impossível produzir e distribuir alimentos sem praticar controles que norteiam o processo de controle de qualidade e para que sejam eficientes é necessário um sistema de trabalho que se baseia no monitoramento, desde a matéria prima até o consumo da refeição pronta. O objetivo do trabalho foi estudar as variações de temperatura e tempo a que são submetidas preparações à base de carne, desde o processo de cocção até a distribuição, analisando os riscos para crescimento de microrganismos patogênicos. Os dados foram coletados durante cinco dias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que fornece refeições para trabalhadores de uma empresa do ramo de beneficiamento de arroz na cidade de Pelotas, RS. Foram verificadas as temperaturas das preparações à base de carne: ao final da cocção, no início da espera no equipamento pass-through, no início e no final da distribuição, e os tempos de exposição dessas preparações entre cada uma das etapas. Ao todo foram estudadas cinco preparações de carne, fornecidas no almoço, em um período de cinco dias. Utilizou-se um termômetro digital de penetração, com variação de - 50 a + 200°C e precisão de 0,1° C da marca AKSO e relógio digital para cronometragem do tempo. Antes e após cada medição foi realizada a higienização do termômetro, utilizando papel toalha e álcool a 70%. A temperatura média das carnes ao final da cocção foi de 88,9±4,6°C, no início da espera no pass-through foi de 64,9±9,2°C. No início da distribuição, a temperatura da carne no balcão térmico era de 63,5±8,2°C e no final da distribuição de 66,8±5,2°C. O tempo mínimo entre as etapas foi de 15 minutos e o máximo de 90 minutos. Embora algumas temperaturas tenham ficado abaixo do recomendado pela ANVISA, quando se relacionou com o tempo de exposição desses alimentos, verificou-se que nenhuma das etapas ultrapassou o período máximo de 3 horas após a cocção, não constituindo portanto risco de toxinfecção alimentar para os consumidores.