

AValiação DAS Condições HigIÊNICO-SANITÁRIAS E DA TEMPERATURA DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS DO TIPO *SELF-SERVICE*.

ROCHA, Bárbara (babyarrocha@hotmail.com); PAIVA, Aline Cardoso (alinecpaiva@yahoo.com.br); BATISTA, Larissa Silva; BORGES Bárbara Marins Alves

Introdução e objetivo: É crescente o número de pessoas que se alimenta fora de suas residências. Desta forma, restaurantes do tipo *self-service* tornam-se uma opção rápida e barata para atender essa população, entretanto, as condições de higiene e o controle da temperatura das refeições nem sempre são adequadas, aumentando o risco de contrair doenças veiculadas por alimentos. Portanto, devido à falta de controle higiênico-sanitário que este trabalho tem como objetivo melhorar as condições higiênico-sanitárias e o binômio tempo x temperatura durante a distribuição em restaurantes comerciais do tipo *self-service* do município de Patos de Minas – MG.

Materiais e Métodos: O presente estudo avaliou as condições higiênico-sanitárias de 17 restaurantes do tipo *self-service* na cidade de Patos de Minas, escolhidos aleatoriamente. Para tal avaliação foi aplicando um *check-list*, adaptado de acordo com a RCD-275 de 21 de outubro de 2002, que apresenta uma lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos. Posteriormente, os estabelecimentos foram visitados novamente para coleta de temperaturas durante a distribuição das preparações. Foram feitas 3 aferições e a partir destas medições, uma média de adequação foi obtida.

Resultados e Discussão: A média de adequação dos restaurantes avaliados foi de 60,72 ± 12,49% de adequação, variando de 40,54 a 87,04 %. Portanto, observa-se que a maior parte teve uma média porcentagem de adequação, sendo que 23,5% dos restaurantes possuem baixa adequação, 70,6% possuem média adequação e somente 1 restaurante (5,9%) possui alta adequação, sendo também o único que possui nutricionista no seu quadro de funcionários. Em nenhum restaurante existe Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF). A temperatura, por sua vez, foi adequada para 60% dos pratos, parcialmente adequada para 20% e inadequada para outros 20%. A salada, por sua vez, foi a preparação que atingiu valores bastante preocupantes, visto que durante a distribuição permaneceram em temperaturas inadequadas, ou seja, acima de 10°C.

Conclusão: Os restaurantes *self-service* avaliados precisam se adequar em muitos aspectos. Os resultados indicaram a necessidade de melhora dos procedimentos higiênico-sanitários e do controle da temperatura após a preparação dos alimentos, diminuindo o risco de possíveis contaminações. Em se tratando de Boas Práticas de Fabricação, deve haver melhoria já que na maioria desses estabelecimentos não existe profissional capacitado a treinar manipuladores.

Palavras-chave: Alimentos, restaurantes *self-service*, tempo/temperatura