

AVALIAÇÃO DO TEMPO E DA TEMPERATURA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO

BARBOSA, SÂMILA ALVES¹; CASTRO, KELEN CRISTINA ESTAVANATE DE²

¹ Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM

² Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM

INTRODUÇÃO: A qualidade higiênico-sanitária das refeições oferecidas em Unidades de Alimentação e Nutrição - UANS pode evitar a ocorrência de surtos alimentares causados pela contaminação dos alimentos por microrganismos. A exposição de refeições em balcões de distribuição sob tempo e temperaturas inadequadas é um dos fatores determinantes para esta contaminação. A Portaria CVS 5, de 9/04/2013, preconiza temperatura mínima de 60°C para alimentos quentes em exposição por no máximo seis horas e temperaturas abaixo de 60°C, por uma hora. Para preparações frias até 10°C, por quatro horas, e entre 10°C e 21°C, por duas horas. **OBJETIVO:** avaliar o tempo e a temperatura das preparações quentes e frias em balcões de distribuição em um restaurante universitário. **MÉTODOS:** Foi aferida a temperatura das refeições no horário do jantar, início e próximo ao término da distribuição. A análise dos dados foi realizada por meio do cálculo da média e desvio padrão das temperaturas e do tempo de exposição. **RESULTADOS:** As refeições quentes nas primeiras semanas do estudo indicaram temperaturas acima de 65°C no início da distribuição, porém ao final, estavam em sua maior parte inferiores a 60°C. Após a manutenção corretiva do equipamento, as temperaturas das refeições quentes apresentaram média de 83,4°C e 76,7°C, caracterizando conformidade. Os resultados indicaram ainda inconformidades nas temperaturas das preparações frias, em média de 14,7°C e 12,4°C nas saladas que deveriam ser expostas no máximo por duas horas; sendo que no local estas refeições permanecem no balcão por mais de três horas. **CONCLUSÃO:** Ressalta-se a importância do monitoramento do tempo e temperatura de exposição das refeições, aliada à manutenção dos equipamentos utilizados na distribuição. São necessárias medidas de intervenção para otimizar o controle de tempo e temperatura da distribuição das refeições no restaurante, como o acompanhamento realizado por profissional nutricionista, além do treinamento da equipe de colaboradores sobre a importância de adoção destas medidas para a qualidade das refeições servidas.

Categoria: Nutrição (graduação)