

SEGURANÇA ALIMENTAR E O CONTROLE DE TEMPERATURA

Daiana Lanil Weirich

Tamara Cristina Melz

Ligia Machado Prieto

RESUMO

A segurança alimentar e o controle de temperatura são fundamentais para a prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e para a promoção da saúde pública. A segurança alimentar envolve práticas que garantem a oferta de alimentos seguros, nutritivos e em quantidade adequada. Já o controle de temperatura é essencial para inibir o crescimento de microrganismos, devendo-se evitar a zona de perigo entre 5°C e 60°C. Procedimentos como refrigeração adequada, cocção completa e manutenção em temperaturas seguras são indispensáveis. O uso de termômetros, registros e monitoramento contínuo asseguram a eficácia dos processos. A aplicação desses princípios é imprescindível em serviços de alimentação e no contexto da educação nutricional, promovendo alimentos seguros desde a produção até o consumo.

INTRODUÇÃO

Uma unidade de alimentação e nutrição exige cuidados em vários aspectos, especialmente no que se refere a segurança dos alimentos. O controle de qualidade e a adoção de boas práticas são fundamentais para garantir um alimento seguro e adequado ao consumo. Sendo assim um alimento necessita ser bem manipulado antes e após o preparo para que então seja servido no buffet. Nesse contexto o alimento após servido necessita de cuidado como o tempo de exposição e a temperatura de distribuição, uma vez que o controle

de temperatura dos alimentos é a maneira mais eficaz para evitar a multiplicação de microrganismos patogênicos, aumentando o risco de contaminação e de Doenças Transmitidas por Alimento (DTA) (Anvisa, 2004).

OBJETIVO

Evitar o crescimento microbiano nos alimentos servidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar por meio do controle de temperatura, visando reduzir os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

METODOLOGIA

A atividade foi realizada durante o estágio supervisionado em alimentação e nutrição hospitalar. Foram observadas rotinas relacionadas à distribuição dos alimentos no buffet, para as preparações quentes, observou-se que as temperaturas se mantinham entre 70°C a 100°C e para preparações com alimentos servidos frios permaneciam entre 4°C a 5°C. O buffet fica exposto por 2 horas, 11h às 13h, intervalo destinado para os colaboradores almoçarem. A aferição da temperatura deve ser anotada em planilha após montagem do buffet e após duas horas aferida novamente. Sendo assim foram aferidas inicialmente às 10h45 e após duas horas, sendo às 12h40.

RESULTADOS

Durante o acompanhamento observou-se que as colaboradoras realizaram higienização das superfícies e monitoramento da temperatura do buffet, o que reflete na qualidade e segurança das preparações. Ponto fundamental no controle da contaminação está na forma de distribuição dos alimentos. Temperaturas de risco no caso de alimentos quentes é inferior a 60°C e no caso de alimentos frios, acima de 10°C. A aferição das temperaturas do buffet foram, mínima 70°C, média 85°C e máxima de 100°C. Por tanto, além do cuidado necessário com a temperatura, devem-se seguir as recomendações sobre o tempo de exposição do alimento, pois quanto mais ficar exposto, maior a probabilidade de multiplicação microbiana (Anvisa,2004).

CONCLUSÃO

A segurança de um alimento depende da adoção às boas práticas dos manipuladores, e estes necessitam de capacitações periódicas e supervisão contínua. Para isso o profissional nutricionista responsável por Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem a responsabilidade de treinar e conduzir as equipes, abordando tecnicamente os temas específicos para segurança de alimentos, redução de desperdícios, possibilitar compreensão aos colaboradores da importância de seguir os procedimentos de maneira correta. Além disso, é importante que as práticas sejam monitoradas e corrigidas sempre que houver necessidades.

Palavras-chave: boas práticas, buffet, controle de temperatura, segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

HORA, Emanuele Maria de Oliveira da; CAVALCANTI, Emilly Geovana dos Santos. *A importância do nutricionista na Unidade de Alimentação e Nutrição*. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição). Centro Universitário Brasileiro, Recife, 2021.

NASCIMENTO, Kamila Pereira. *A aplicação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)*. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Faculdade Anhanguera de Brasília, Brasília, 2021.

Emails: daianalanil@gmail.com; tamara.melz@unoesc.edu.br;
ligia.prieto@unoesc.edu.br.