

IMPASSES ENCONTRADOS NO CONTROLE DE TEMPERATURAS DOS ALIMENTOS FORNECIDOS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Luiza Ranzan
Lígia Machado Prieto

Resumo

Todo alimento possui microrganismos e, durante o processo de cocção e conservação pode ocorrer a sobrevivência e multiplicação deles, caso haja condições favoráveis. Assim, este trabalho teve por objetivo analisar os desafios encontrados no controle de temperaturas dos alimentos fornecidos em diferentes Unidades de Alimentação e Nutrição. Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, realizado através de banco de dados: Google Acadêmico, por meio dos descritores: Controle de temperaturas, Unidade de Alimentação e Nutrição, Boas Práticas de Manipulação, com diferentes combinações. Foram observadas inconformidades em todos os estabelecimentos avaliados nos estudos, as quais estão relacionadas com ausência de controle adequado de temperatura, equipamentos inadequados e falta de mão de obra capacitada. Para que a contaminação microbiológica seja evitada deve ocorrer a implementação de técnicas efetivas de controle de temperatura e capacitação dos profissionais envolvidos nessa ação.

Palavras-chave: Controle de temperaturas; Unidade de Alimentação e Nutrição; Boas Práticas de Manipulação.

Introdução

A busca por refeições fora de casa vem se tornando cada vez maior, bem como a preocupação com a qualidade dos alimentos servidos. Um dos fatores limitantes da qualidade sanitária dos alimentos servidos nos restaurantes corresponde a sua contaminação por microrganismos durante o processamento. É importante frisar que a contaminação microbiana é uma das principais causas das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Todo alimento possui microrganismos e, durante processo de cocção e conservação pode ocorrer a sobrevivência e multiplicação deles, caso haja condições favoráveis. Ressalta-se que quanto maior o tempo de exposição dos alimentos na zona de perigo (entre 10° C e 60°C), maior o risco de sobrevivência e multiplicação de microrganismos. Dessa forma, a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, preconiza que os alimentos preparados quentes devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para garantir a oferta de um alimento seguro, este deve ser preparado e armazenado de acordo com as Boas Práticas de Manipulação.

Objetivos

Diante do exposto, objetivou-se nesse estudo avaliar quais os desafios encontrados no controle de temperaturas dos alimentos fornecidos em diferentes Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando os valores preconizados pela Resolução 216 de setembro de 2004, visto que o controle de temperaturas é uma ferramenta essencial para o controle microbiológico e prevenção contra a contaminação.

Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, realizado através de banco de dados: Google Acadêmico, por meio dos descritores: controle de temperaturas, Unidade de Alimentação e Nutrição, Boas Práticas de

Manipulação, com diferentes combinações. Como critérios de inclusão, foram utilizados artigos disponíveis na íntegra e online. Como critérios de exclusão, foram utilizados estudos que não contemplavam o tema.

Resultados e Discussão

Estudos recentes reforçam a persistência de inadequações no controle de temperatura em restaurantes self-service no Brasil. Em Uberlândia (MG), a avaliação de três estabelecimentos demonstrou que preparações quentes e frias se mantiveram fora dos padrões recomendados, com apenas parte dos acompanhamentos (arroz e feijão) atingindo valores aceitáveis (CSQA, 2024). Resultado semelhante foi observado em Belo Horizonte (MG), onde 76 restaurantes apresentaram temperaturas de preparações quentes variando entre 36,8 °C e 45,8 °C e de frias entre 19,1 °C e 20,6 °C, ambas em desacordo com a legislação vigente (PUC-Campinas, 2023). Em estudo conduzido na Universidade Federal do Pará, 91% das amostras também se encontravam fora do padrão de temperatura, com presença de contaminação microbiológica associada (Revista Segurança Alimentar e Nutricional, 2023).

Essas evidências atuais corroboram achados anteriores (Ricardo, Morais e Carvalho, 2012; Penedo et al., 2015; Rocha et al., 2018), confirmando que tanto preparações quentes quanto frias frequentemente permanecem expostas em condições inadequadas. Tal cenário sugere falhas estruturais recorrentes, relacionadas à ausência de monitoramento sistemático, equipamentos ineficientes e práticas incorretas de manipulação, configurando risco contínuo à segurança alimentar e à saúde dos consumidores.

Considerações Finais

Observou-se que a inadequação quanto à temperatura dos alimentos é frequente em Unidades de Alimentação e Nutrição. Muitos são os fatores que podem contribuir para alterações na temperatura dos alimentos, entre eles destaca-se a ausência de controle adequado de temperatura, equipamentos inadequados e falta de mão de obra capacitada. Para que a

contaminação microbiológica seja evitada deve ocorrer a implementação de técnicas efetivas de controle de temperatura e capacitação dos profissionais envolvidos nessa ação. Enfatiza-se que o monitoramento da temperatura dos alimentos deve ser constante.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

Monteiro, Marlene Azevedo Magalhães, et al. "Controle das temperaturas de armazenamento e de distribuição de alimentos em restaurantes comerciais de uma instituição pública de ensino." *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde* 9.1 (2014): 99-106.

PENEDO, D. M. M. et al. Condições higiênico-sanitárias e temperaturas de alimentos em restaurantes comerciais de Belo Horizonte – MG. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 22, n. 2, p. 472–481, 2015.

PUC-CAMPINAS. Temperaturas de preparações quentes e frias em restaurantes self-service no hipercentro de Belo Horizonte. *Hu Revista*, v. 49, p. 01–12, 2023. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/hurevista/article/view/2018>. Acesso em: 9 set. 2025.

RICARDO, M. C. P.; MORAIS, C. S. N.; CARVALHO, L. R. Condições de tempo e temperatura de distribuição em restaurantes self-service. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 19, n. 2, p. 54–62, 2012.

ROCHA, A. C. et al. Avaliação da temperatura de distribuição de preparações em restaurante universitário. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 25, n. 1, p. 15–22, 2018.

SANTOS, Valdirene Neves; BASSI, Sabrina Moraes. Avaliação da temperatura dos equipamentos e alimentos servidos em unidades de alimentação e nutrição na cidade de São Paulo. *Revista Científica Linkania Master*, v. 5, n. 1, 2015.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ. Condições higiênico-sanitárias e temperaturas de alimentos em restaurantes self-service do campus universitário. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 2023. Disponível em: <https://doaj.org/article/840caf99c70645cc8439887272dd8756>. Acesso em: 9 set. 2025.

UBERLÂNDIA (MG). Temperatura de alimentos em restaurantes self-service: uma análise em restaurantes comerciais. In: CONGRESSO CSQA, 2024, Uberlândia. Anais [...]. Uberlândia: CSQA, 2024. Disponível em: <https://publicacoes.softaliza.com.br/csqa2024/article/view/7443>. Acesso em: 9 set. 2025.