

ANÁLISE DA VARIAÇÃO TÉRMICA NA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES E SEUS IMPACTOS NA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Eloisa Marchesan Olivotto

Vitória Viecilli de Lima

Ligia Machado Prieto

Resumo

O presente trabalho analisa a variação térmica das refeições hospitalares durante o processo de distribuição, enfatizando seus impactos na segurança dos alimentos dos pacientes. A partir de aferições realizadas em diferentes etapas do serviço, observou-se queda significativa da temperatura dos alimentos, frequentemente abaixo do recomendado pela RDC 216/2004. Tal condição favorece o risco microbiológico e compromete tanto a aceitação quanto a eficácia nutricional das refeições. A pesquisa reforça a importância de intervenções práticas, como o uso de equipamentos térmicos adequados e otimização do serviço de distribuição, para garantir uma alimentação segura, eficaz e acolhedora em ambientes hospitalares.

Palavras - chave: Refeições hospitalares; Segurança dos alimentos; Alimentação; Variação térmica.

Introdução: A alimentação é uma grande aliada no tratamento de diversas doenças, na manutenção da saúde e qualidade de vida e principalmente na eficácia da recuperação hospitalar. Além de ser fonte direta de

macronutrientes e micronutrientes, ela também representa afetividade e cuidado essenciais em momentos delicados, como é o caso dos leitos hospitalares.

A qualidade da refeição ofertada não é apenas sinônimo de um trabalho bem desenvolvido, mas também de uma recuperação assertiva, e quando falamos em qualidade, isso inclui, sabor, apresentação e temperatura. Segundo a RDC 216/2004, documento base de conduta de boas práticas para serviços de alimentação e nutrição, o tratamento térmico é fator fundamental para a qualidade das refeições, sendo que o mesmo deve atingir a temperatura mínima de 70°C em todas as partes do alimento. Tendo em vista o fator de importância da temperatura para conservação do alimento e aceitabilidade dos pacientes é imprescindível o monitoramento do mesmo e melhorias nas possíveis defasagem que possam existir dentro deste ponto dentro do ambiente hospitalar.

Objetivo: Este estudo buscou analisar a qualidade das refeições hospitalares a partir da temperatura. O binômio tempo e temperatura, que avalia as variações de temperatura do alimento pronto até o consumo é uma fator importante para a segurança alimentar evitando a proliferação de microrganismos que possam gerar alguma DTA (doença transmitida por alimento), tendo em vista que o ambiente hospitalar fica mais suscetível a esses casos.

Metodologia: A presente análise foi realizada com base nas normas de temperaturas formalizadas pela RDC 216/2004, onde espera-se que o alimento após processo de cocção seja mantido em temperaturas superiores a 60°C para serem ofertados de modo adequado sem oferecer riscos aos consumidores.

Foi utilizado como método de análise um termômetro infravermelho, para uso exclusivo dos preparos culinários para acompanhar as temperaturas dos alimentos desde o final de sua preparação até chegar ao último paciente.

Resultados e Discussão: Durante o período de estágio supervisionado em uma unidade de alimentação e nutrição, em uma unidade hospitalar, foram analisados os parâmetros de temperatura das refeições oferecidas aos pacientes ocupantes dos leitos.

A refeição escolhida para ser avaliada foi o almoço devido a maior demanda de pratos distribuídos e também maior variedade de opções oferecidas. O cardápio a ser avaliado era composto por uma preparação mista, podendo reunir ingredientes de vários grupos (sopa), e prato principal baseado no guia alimentar da população brasileira, que deve conter o grupo dos cereais, raízes e tubérculos, grupo das leguminosas, grupo das verduras e legumes, grupo das carnes e ovos.

Os alimentos tiveram as verificações realizadas em cinco momentos distintos, o primeiro após o preparo ainda dentro da panela, o segundo após a primeira bandeja ser servida (ainda na cozinha), o terceiro quando a última bandeja foi servida para ser enviada aos quartos, a quarta aferição foi realizada quando a primeira bandeja foi entregue ao primeiro paciente e a quinta ocorreu quando o último paciente recebeu a refeição.

As verificações foram realizadas pelo mesmo estagiário, responsável por acompanhar todo o processo e os resultados coletados previamente em planilha de controle do próprio hospital. Ao final os resultados encontrados chamaram muita atenção, uma vez que as temperaturas encontradas em quatro, das cinco verificações encontravam-se abaixo do ideal indicado pela RDC 216/2004. O único momento em que os alimentos tiveram resultados satisfatórios de temperatura eles ainda se encontravam dentro da panela. Conforme os registros das evoluções das verificações, mais as temperaturas oscilavam, sendo que o último resultado foi o mais expressivo, tornando o alimento suscetível ao desenvolvimento microbiológico, podendo vir a transmitir infecções. Além disso, vale destacar a dificuldade consumo do alimento fora de temperatura, que perde seu sabor e diminui a aceitabilidade entre os pacientes.

Conclusão: A aceitação e a evolução de um quadro clínico está diretamente associada a uma alimentação efetiva por parte do paciente. Uma boa

refeição é aquela que oferece variada quantidade de nutrientes, é visualmente atrativa e saborosa ao ser consumida. O fator temperatura está diretamente associado ao sabor do alimento, uma vez que o preserva, permitindo uma experiência agradável ao se alimentar. No caso presenciado neste estudo as refeições foram muito bem planejadas e executadas, mas em relação a temperatura em que foram ofertadas foram verificados sérios problemas, que não impactam somente na aceitação da refeição, mas também colocam em risco os pacientes, uma vez que em temperaturas inferiores à 60°C os pratos viram um ambiente favorável para proliferação de microrganismos desenvolvedores de doenças transmitidas por alimentos (DTA), as quais podem vir a agravar algum quadro clínico.

Para agirmos de maneira eficaz na solução desse problema, o ideal seria adquirir um carro térmico hospitalar, permitindo preservar a temperatura de todos os pratos por igual do início ao fim das distribuições. Outra opção também seria utilizar pratos térmicos para acondicionar individualmente as refeições.

É importante destacar que o manejo do serviço das copeiras precisa ser o mais ágil o possível para evitar baixas de temperatura significativas logo nos primeiros processos.

A partir desses pequenos cuidados e alterações é possível oferecer aos pacientes e demais consumidores uma refeição saudável, saborosa e segura.

Referências:

ARTUR, Patrícia de Oliveira. Aplicação do binômio tempo/temperatura em alimentos. 2004. [monografia de Especialização] – Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília DF, 2004. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/560/1/2004_PatriciaOliveiraArtur.pdf.

Acesso em: 20 de Agosto de 2025.

GIUSTINA, Clara Lindenmayer Della. Avaliação da temperatura dos alimentos distribuídos para os pacientes de um hospital escola do município de Porto Alegre RS. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) –

Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 9 dez. 2019. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/204266/001109728.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 20 de Agosto de 2025.

OLIVEIRA, Marília da Silva; GRANADA, Grazielle Guimarães. Verificação de tempo e temperatura em refeições hospitalares. In: SIMPÓSIO SIAL – Ciência, Anais... ISSN 2236 0409, v. 8, 2013, p. 1 5. Disponível em: https://www.upf.br/_uploads/Conteudo/simposio_sial_anais/2013/ciencia/c093.pdf. Acesso em: 20 de Agosto 2025.

Venancio, C., Carvalho, I., & Nigro, T. (2022). Avaliação de fatores que influenciam o consumo alimentar de pacientes em um hospital de Londrina, Paraná. *Revista Terra & Cultura: Cadernos De Ensino E Pesquisa*, 38(especial), 437-465. Recuperado de <http://periodicos.unifil.br/index.php/Revistateste/article/view/2604/2373>; Acesso em: 31 de Agosto de 2025

OLIVEIRA, Eduarda Gelinski de. Nutrição. In: FAG – Faculdade de..., Anais..., ano 2024. Disponível em: <https://www4.fag.edu.br/anais/2024/Nutri%C3%A7%C3%A3o%20Eduarda%20Gelinski%20de%20Oliveira.pdf>. Acesso em: 31 de Agosto de 2025.

PINTO, Elaine de Oliveira; GARCIA GOMES, Aline S. Alimentação em hospitais: a importância da segurança de alimentos das refeições servidas aos pacientes internados. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 11, nov. 2021. Publicado em: 16 fev. 2022. Disponível em: <https://revistascientificas.ifrj.edu.br/index.php/alimentos/article/view/2050>. Acesso em: 31 de Agosto de 2025.

E-mails: elo.olivotto02@gmail.com; vih_viecilli@hotmail.com;