

CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAMENTO DE UMA COZINHA HOSPITALAR NO EXTREMO OESTE DE SANTA CATARINA.

Eduarda Faotto Lavall¹, Aisha Lorenzini Branco Dias², Luiza Cristina Lorencett Fröhlich³, Ligia Macho Prieto⁴

1. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
2. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
3. Nutricionista CRN-10/11874
4. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC

Autor correspondente: Eduarda Faotto Lavall, eduarda.lavall@unoesc.edu.br

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: O controle de temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos constitui uma prática fundamental para garantir a segurança higiênico-sanitária e a qualidade dos alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Nesse contexto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), por meio da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC nº 216/2004), estabelece parâmetros específicos para esse fim, visando reduzir riscos microbiológicos e preservar a qualidade nutricional dos alimentos. **Objetivo:** Verificar a conformidade das temperaturas de diferentes equipamentos de refrigeração e congelamento em uma UAN, com base na RDC nº 216/2004. **Método:** Trata-se de um estudo observacional, descritivo, de natureza transversal. A coleta de dados foi realizada diariamente, no período matutino, entre 11 e 22 de agosto de 2025, utilizando-se um termômetro digital infravermelho da marca Jiaxi®. Foram aferidas as temperaturas dos seguintes equipamentos: refrigeradores (industrial e convencional) e congeladores (horizontal, vertical e convencional). Registraram-se os valores em planilha elaborada pelas autoras e, posteriormente, realizou-se a tabulação para análise estatística descritiva, incluindo o cálculo das médias para cada equipamento. **Resultados:** De acordo com a RDC nº 216/2004, os alimentos refrigerados devem ser mantidos a temperaturas ≤ 5 °C, com prazo máximo de consumo de cinco dias; já para os alimentos congelados, recomenda-se ≤ -18 °C, não havendo especificação de prazo fixo de validade. As médias finais registradas foram de: 5,3 °C e 2,63 °C para os refrigeradores industrial e convencional, respectivamente, e de -19,67 °C, -14,03 °C e -15,46 °C para os congeladores horizontal, vertical e convencional, na ordem indicada. Observou-se, portanto, que o refrigerador industrial apresentou média acima do recomendado, bem como valores acima do permitido em determinados dias, atingindo até 7 °C; já o refrigerador convencional, por sua vez, manteve-se em conformidade, embora próximo ao limite. O congelador horizontal manteve-se dentro dos padrões estabelecidos, enquanto o vertical e o convencional apresentaram oscilações que ultrapassaram os limites em alguns momentos. **Conclusão:** O monitoramento realizado evidencia a importância do controle periódico de temperaturas dos equipamentos em UAN para garantir a segurança higiênico-sanitária. Os resultados reforçam a necessidade de ações preventivas e corretivas, incluindo calibração regular dos equipamentos e o papel essencial do nutricionista responsável técnico (RT) na fiscalização e capacitação da equipe quanto ao correto registro e interpretação dos dados. Assim, minimizam-se os riscos microbiológicos e as doenças transmitidas por alimentos (DTA), promovendo maior qualidade das preparações oferecidas aos consumidores.

Palavras-chave: Armazenamento de alimentos; controle de temperatura; equipamentos de conservação; monitoramento sanitário; unidade de alimentação e nutrição.