

APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO OESTE, SC

Orientadora: PALEZI, Simone Canabarro

Coorientadora: DE CARLI, Eliane Maria

Pesquisadora: SPANIOL, Ana Carolina

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de conhecimento: Área das Ciências Exatas e da Terra

Atualmente, a população tem dado preferência às refeições feitas fora de casa e fez-se necessário que as unidades de serviço de alimentação pública prezassem por uma qualidade não apenas saborosa aos seus alimentos, mas também pela integridade microbiológica e nutricional, que irá garantir a saúde dos consumidores. A presente pesquisa teve como objetivo o atendimento às boas práticas de manipulação de alimentos, observando recomendações relacionadas a condições higiênico-sanitárias em um restaurante comercial da cidade de São Miguel do Oeste, SC. Controlar a contaminação dos alimentos é algo complexo quando se trata de serviços de alimentação, pois há uma grande manipulação e uma necessidade de rápido preparo dos alimentos. Ela pode ocorrer por intermédio de diversos fatores e é por meio de tais contaminações que se originam as doenças alimentares, veiculadas por alimentos contaminados por agentes físicos, biológicos e químicos. Como instrumento, utilizou-se uma lista de verificações das Boas Práticas de Produção de Refeições, baseada na Resolução RDC n. 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Foram analisadas 10 amostras de refeições prontas para o consumo, 40 superfícies e 10 análises de correntes de ar em duas etapas, para verificar a qualidade do produto/estabelecimento. Por fim, os dados foram tabulados, analisados e comparados. Na primeira etapa, não houve interferência de manual de boas práticas, já na segunda etapa, foi realizado um curso de boas práticas e em seguida foram realizadas as mesmas coletas, incluindo os mesmos alimentos e superfícies da primeira etapa, para que fosse possível observar a melhoria após a adequação do restaurante às normas de boas práticas. Foi observado que todos os tópicos analisados apresentaram algumas irregularidades, estando a maioria dentro dos padrões estabelecidos pela legislação. Verificaram-se contagens significativas de bactérias aeróbias mesófilas para algumas superfícies avaliadas, de modo que uma contagem elevada desses microrganismos pode indicar contaminação excessiva da matéria-prima ou durante a manipulação. Observou-se crescimento de *Staphylococcus* na maioria das amostras de salada, confirmando positividade para algumas; nesse caso, acredita-se que o manipulador tenha sido seu principal condutor, por meio das fossas nasais e garganta. Para coliformes, não houve crescimento para metade das amostras, positivando em somente uma; essa contaminação pode provir da má higienização das mãos, como também de matérias primas contaminadas com dejetos animais. Concluiu-se que nem toda a legislação vigente é seguida pelo estabelecimento verificado, sendo necessária a adequação às boas práticas na produção de refeições por parte do mesmo, para que não haja danos à saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Contaminação. Alimento. Manipulação.

eliane-carli@hotmail.com

simone.palezi@unoesc.edu.br

anakarolspaniol@hotmail.com