

Construção de diferentes cenários de temperaturas de distribuição das preparações frias em restaurantes industriais no Brasil

Renata Flor, ICTA/UFRGS

Prof. Dr. Eduardo Cesar Tondo, ICTA/UFRGS

Introdução



Aumento de refeições fora de casa



Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC)¹ - Número de refeições coletivas aumentou de 46,3% de 2007 à 2016

Paralelamente ao desenvolvimento do setor, muitos surtos alimentares têm ocorrido em serviços de alimentação. Segundo o Ministério da Saúde, em 2016, ocorreram 543 surtos envolvendo alimentos².

Fluxograma das possíveis causas de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)

• Condições higiênicas-sanitárias de equipamentos e utensílios

• Refrigeração inadequada

• Exposição de alimentos por mais de 2h em temperatura ambiente

Objetivo

O objetivo desse estudo foi construir diferentes cenários através da compilação de dados registrados nas planilhas de controle de temperaturas de distribuição de preparações frias em restaurantes industriais no Brasil.



Referência Bibliográfica

¹ Associação Brasileira de Refeições Coletivas. Avançam as ações do PAACE. Boletim Notícias Ano XXIV - Nº 144 – Outubro/Dezembro 2015. Disponível em: http://www.aberc.com.br/Uploads/pdfs/Jornal_ABERC-144_site.pdf. Acesso em: 20 julho de 2017.

² BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil. Brasília, DF, 2016. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2016/dezembro/09/Apresentacao-Surtos-DTA-2016.pdf>. Acesso em: 15 agosto de 2017.

³ BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 15 set. 2004, Seção 1, p. 25.

Metodologia

Foram analisados dados de temperatura de distribuição dos alimentos registrados nas planilhas de controle das preparações frias, de 377 restaurantes industriais no Brasil nos meses de março e julho de 2015. Os dados foram agrupados por macrorregiões: Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste e Norte. Temperaturas inferiores a 1 °C foram excluídas deste estudo.

Software Excel 2016

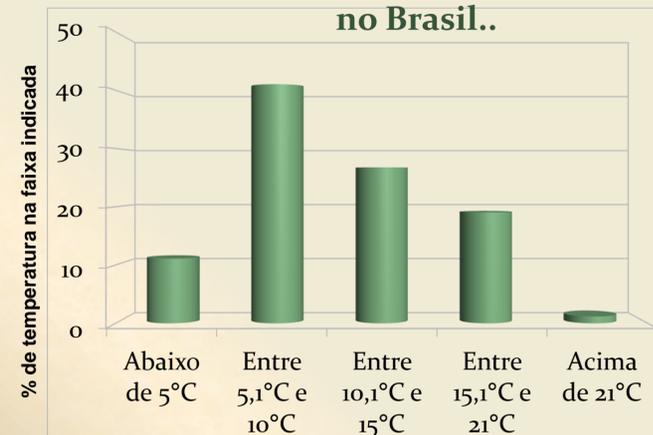
Software IBM SPSS 21.0

Nível de significância 0,05

Resultados

Foram analisados 16.753 dados das planilhas de temperaturas de distribuição de alface, beterraba, cenoura, repolho, grão de bico, couve-flor e pudim. De acordo com os dados analisados, 88.92 % das preparações estavam entre 5.10 °C e 38.30 °C, temperaturas acima das permitidas pela legislação brasileira. Apenas 11.08% das preparações estavam de acordo com a RDC 216/2004³ que determina, que as temperaturas de distribuição dos alimentos conservados a frio devem permanecer abaixo de 5 °C (Figura 1).

Figura 1: Temperaturas de distribuição das preparações frias nos restaurantes industriais no Brasil..



Conclusão

Os resultados demonstraram que os serviços de alimentação coletiva enfrentam, diariamente, bastante dificuldade em manter as temperaturas de distribuição das preparações frias dentro dos parâmetros exigidos pela legislação brasileira.

Um treinamento mais efetivo com os manipuladores de alimentos a fim de capacitá-los e conscientizá-los da importância do controle da temperatura de exposição das preparações frias, bem como manutenção dos equipamentos, podem prevenir possíveis surtos de DTA.