

Avaliação da qualidade de distribuição de refeição em restaurantes de comida italiana – resultados parciais

Mara Cristina Ripper Salgado
Andrea Pissato Peres
Willian Barbosa Sales

Resumo

Com a alta demanda das pessoas se alimentando fora de suas residências, há uma preocupação com a saúde dos consumidores, devido a qualidade higiênica dos alimentos servido nesses estabelecimentos, podendo aumentar o risco do surgimento das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). A falta de higiene do distribuidor é um risco de contaminação por microrganismos, sendo fundamental a prática constante de higiene, desta forma é necessário que os uniformes devam se encontrar sempre limpos, as unhas curtas e mãos higienizadas, os cabelos curtos ou presos, e que não tenha nenhuma barba ou que seja bem aparada. O objetivo do presente estudo é avaliar através da aplicação de um *check list* adaptado da RDC 216/2004, a qualidade de distribuição dos alimentos para consumo. O *check list* contempla 10 itens, que será aplicado em 8 restaurantes de comida italiana no bairro de santa felicidade em Curitiba, onde será aferida a temperatura dos alimentos distribuídos no momento do consumo com um termômetro digital, verificando se estão sendo porcionados para o cliente em temperatura acima de 70°C e se os garçons bem como o estabelecimento cumpre as regras básicas de higiene preconizado pela legislação vigente, os dados serão devidamente tabulados e comparados com o preconizado pela RDC 216/2004. Após coleta parcial dos resultados, foi constatado que o restaurante I, possui 41% de adequação dos requisitos, e no restaurante II 59% de adequação dos requisitos, referente aos itens do *check list* aplicado. Dentre os itens avaliados, as vestimentas, higiene das mãos, as unhas, cabelos, barbas do distribuidor (garçom), os restaurantes avaliados se encontram adequados. No *check list* adaptado, é aplicado um item que os alimentos de pratos quentes atinjam a temperatura de 70°C evitando um possível risco de contaminação. Os alimentos que atingiram a temperatura foram o frango a passarinho, polenta frita e risoto de frango chegando a uma temperatura média de $70^{\circ}\text{C} \pm 73^{\circ}\text{C}$. Os demais alimentos de pratos quentes como: asinha alho e óleo e fígado de frango não atingiram a temperatura necessária. Após análise prévia dos resultados parciais podemos verificar que os restaurantes necessitam de adequações nas implementações do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados, afim de garantir que o alimento seja servido com segurança evitando que o cliente seja exposto a um possível risco de contaminação microbiológica.

Palavras-chave: higiene; manipulação de alimentos; contaminação.