



AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE RECEBIMENTO E DAS BOAS PRÁTICAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CONGELADO EM UMA UAN INSTITUCIONAL NO RJ

DINIZ, V.A.¹; VIEIRA, ACG ¹; SILVA, CCF ¹; MARTINS, LA²; TANCREDI, RCP³

¹ Curso de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO.

² Nutricionista Mestranda do Programa de PG em Educação Profissional em Saúde - EPSJV/FIOCRUZ

³ Professora Associada do Departamento de Tecnologia de Alimentos -Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO

Introdução/ objetivo: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) refere-se a um serviço organizado que é destinado ao fornecimento de refeições balanceadas e em condições higiênico-sanitárias ao comensal. O presente estudo teve como objetivo avaliar a temperatura de recebimento dos produtos cárneos congelados em uma UAN institucional, em um supermercado, localizado na Cidade do Rio de Janeiro, através do regulamento de Boas Práticas de Fabricação, que são normas empregadas em produtos alimentícios que visam à promoção e a certificação da qualidade e segurança do alimento. Conjuntamente foram avaliadas as temperaturas de recebimento dos alimentos de origem animal congelados, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela RDC 216/04 da ANVISA/MS, assim como higiene e a capacitação dos manipuladores, a fim de analisar criticamente as principais conformidades e não conformidades dos itens analisados. **Metodologia:** Foi elaborado um quadro contendo as temperaturas de congelamento classificadas como ótima, boa, aceitável e inaceitável, de acordo com os parâmetros estabelecidos em regulamentos sanitários vigentes. Sendo utilizado o termômetro Digital Tocket Thermometer ® que varia de -50°C a 280°C para analisar 9 (nove) tipos diferentes de produtos de origem animal congelados, incluindo carne bovina, suína, aves, peixes, vísceras e empanados, fracionados ou inteiros, totalizando 18 amostras. Para a verificação das boas práticas de fabricação foi elaborada uma ficha tipo *check list* adaptada e aplicada aos critérios avaliativos nas etapas de recepção, armazenamento e avaliação dos manipuladores de alimentos, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela RDC 216/04 da ANVISA/MS. **Resultados e Discussão:** Foi observado que 91,9% dos produtos cárneos avaliados encontravam em desacordo com a legislação vigente. E o alimento que mais esteve em desacordo foi o produto designado como carne bovina inteira congelada (T= -2,4°C / legislação > -8°C). Em relação às normas de boas práticas foi demonstrado que 52,9% estavam não conforme. **Conclusão:** Desta forma, a Unidade de Alimentação e Nutrição avaliada apresentou irregularidades que necessitam ser corrigidas através do treinamento dos funcionários e cumprimento das boas práticas para que haja a certificação da qualidade e da segurança do alimento oferecido ao consumidor.