

192

ANÁLISE DE PONTOS CRÍTICOS PARA GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL.*Brugalli, Adriana; Jessica Meditsch Pinto; Eduardo Cesar Tondo.* (Departamento de Ciências dos Alimentos,

Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Restaurantes universitários são locais onde a produção de refeições é bastante grande, mesmo não havendo condições ideais para tanto. As freqüentes reduções de orçamento e a falta de treinamento dos seus funcionários coopera ainda mais no detrimento da qualidade dos seus produtos finais. O presente trabalho objetivou analisar alguns pontos críticos de controle, os quais podem ser usados em um sistema de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) como fonte de resolução dos problemas diários que afetam a qualidade das refeições produzidas. A investigação de pontos críticos foi conduzida no restaurante universitário n^o3 da UFRGS através da elaboração de fluxograma, análises visuais, físicas e microbiológicas durante os meses de temperatura máximas e mínimas, no verão e no inverno, na cidade de Porto Alegre. Tempo de preparo dos alimentos, temperaturas de refrigeração e distribuição foram também investigados, bem como a eficiência de treinamento de Boas Práticas de Manufatura. Os resultados das análises demonstraram baixa contaminação pelos microrganismos investigados, sem diferenças significativas entre períodos de inverno e verão. A maioria dos alimentos demonstrou ser distribuída sob temperaturas muito superiores a 60°C. Alguns alimentos permaneceram expostos por mais de 2 horas a temperatura ambiente, sugerindo necessidade de pequenas alterações na metodologia de preparo. Com base nos resultados obtidos foram verificados baixos níveis de contaminação, procedimentos eficientes de processamento de alimentos mesmo dentro de situações bastante precárias de trabalho. A melhoria de recursos para os restaurantes universitários, assim como a implantação completa do sistema APPCC propiciaria a garantia da qualidade necessária nesses setores. (PROPESQ/ UFRGS)