



Implementação do Procedimento Operacional Padronizado para Descongelamento de Carnes em Unidades de Alimentação e Nutrição

Camila de Oliveira Saraiva Braga¹

Ana Paula da Silva Paiva ²

Cássia Maria Machado²

Kátia Wolff Cordeiro²

1 Introdução

Atualmente muitas pessoas optam por fazer suas refeições em restaurantes comerciais, por *self-service* ou quilo. Desse modo, faz-se necessário implantar medidas preventivas para garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições, a fim de evitar doenças transmitidas por alimentos (AKUTSU et al., 2005; PROENÇA et al., 2005).

A temperatura é primordial na produção de refeições, visto que, a manipulação dos alimentos em temperaturas inadequadas é uma das grandes causas de contaminação pois, alimentos expostos à temperatura ambiente, favorecem a multiplicação microbiana (SILVA JUNIOR, 2014; ALVES; UENO, 2010). Para garantir um alimento em condições adequadas para consumo, a ANVISA exige das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) à implantação dos POP (Procedimentos Operacionais Padronizados), que são instruções escritas de maneira objetiva e sequenciais para que os funcionários realizem as operações de rotina de forma adequada (BRASIL, 2004; ANVISA, 2004).

O objetivo do presente estudo foi observar o processo de descongelamento das carnes e analisar os riscos de contaminação e proliferação de microrganismos patogênicos, para então, aplicar ações corretivas e implementar o procedimento operacional padronizado no descongelamento de carnes.

2 Material e Métodos

Para realizar a implementação do POP de descongelamento de carnes, foi observado durante as horas de estágio, como era realizado esse procedimento em uma UAN na cidade de Campo Grande – MS. Após constatadas as inadequações desse processo, foi elaborado um

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Anhanguera Uniderp. MS, Brasil.

² Professoras do Curso de Nutrição da Universidade Anhanguera Uniderp. MS, Brasil.

POP para descongelamento de carnes, baseado na RDC nº 216. O POP foi apresentado aos manipuladores de alimentos, com uma breve explicação da importância de realizar esse processo de maneira adequada, afim de evitar surtos e doenças de origem alimentar nos comensais daquele estabelecimento.

Logo após a apresentação do POP, o mesmo foi fixado em local visível na área de armazenamento das carnes, para que, todos os funcionários envolvidos na manipulação tivessem acesso a esse documento, e para que, na ausência de um dos manipuladores, um outro funcionário pudesse realizar o procedimento da mesma maneira e de forma correta.

Como forma de garantir o cumprimento do POP estabelecido, e para facilitar o processo de descongelamento, foi sugerido que as carnes fossem porcionadas em sacos alimentícios em quantidades menores, identificadas com tipo e prazo de validade conforme informação do fornecedor.

3 Resultados e Discussão

O Quadro 1 apresenta os riscos de contaminação e multiplicação microbiana encontrados durante o descongelamento das carnes (Figura 1).

Quadro 1 - Contaminação e multiplicação observados no descongelamento das carnes.

Contaminação	Veículo de entrega inadequado; Ausência de controle de temperatura no recebimento das carnes.
Multiplicação	Descongelamento inadequado, sendo realizado em recipiente com água e em temperatura ambiente por até 2 horas.
Risco para Doenças Transmitidas por Alimentos	Preparação antecipada; Carnes expostas e manipuladas em temperatura ambiente por mais de 1 hora.

Fonte: Dados da pesquisa.

Figura 1- Processo de descongelamento de carnes na UAN



Fonte: Dados da pesquisa.

Conforme o POP elaborado para implementação na UAN o descongelamento deve ser realizado em temperatura inferior à 5°C sob refrigeração ou sob cocção imediata (BRASIL, 2004).

Observou-se que o modo de descongelar as carnes no estabelecimento está incorreto, sendo realizado em recipientes com água e em temperatura ambiente, deixando a carne exposta em condições inadequadas por até 2 horas (ABERC, 2009). Processamento incorreto originado pelo mal hábito dos funcionários e condições precárias de manipulação, favorecem a contaminação e multiplicação de patógenos nos alimentos (BRASSIL, 2009; CARELLE, 2016).

Após a intervenção, observou-se que o resultado foi parcialmente positivo, pois quando o fluxo de comensais era maior do que o esperado no dia, o descongelamento da carne era feito incorretamente. Um estudo realizado por Cardoso, Souza e Santos (2005)¹⁰ diz que estruturas e instalações inadequadas, manipuladores de alimentos em número reduzido e refeições com tempo de preparo limitados, são problemas que dificultam a implementação do POP.

4 Conclusão

Concluiu-se que, a etapa de descongelamento da carne é um processo de suma importância, pois se realizado de maneira inadequada favorece a contaminação microbiológica no alimento. A ausência de um responsável técnico dentro das UAN's e um planejamento adequado da estrutura física, faz com que, esse procedimento seja realizado incorretamente, comprometendo a qualidade sanitária do alimento.

Referências

ABERC - Associação brasileira das empresas de refeição coletiva. *Manual ABERC de práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades*. São Paulo: 2009.

AKUTSU, R.C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, jun. 2005.

ALVES, M.G.; UENO, M. Restaurantes *self-service*: Segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. *Rev Nutr.*, v.23, n.4, p.573-580, 2010.

ANVISA. Agência Nacional de vigilância sanitária. *Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004*. 3. ed. Brasília.



BRASIL, Ministério da Saúde. Secretária de vigilância Sanitária. *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*. 2004
2009.

CARDOSO, R.C.V; SOUZA, E.V.A; SANTOS, P.Q.S. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. *Rev. Nutr.*, v.18, n.5, p.669-680, 2005.

CARELLE, A.C. *Manipulação e higiene dos alimentos*. São Paulo: Saraiva, 2016.

PROENÇA, R.P.C. et al. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. Florianópolis: UFCS, 2005.

SILVA JÚNIOR, E.A. *Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação*. São Paulo: Varela, 2014.

BRASIL, Ministério da Saúde. *Alimentação adequada garante verão saudável*. Brasília: MS,