



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

IDENTIFICAÇÃO DE PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE DE PREPARAÇÕES CÁRNEAS SOB PROCESSO DE FRITURA COM ADIÇÃO DE MOLHO EM RESTAURANTE DE PELOTAS, RS

Autor(es): ORTIZ, Ândria Sampaio; DECOL, SANTIAGO, Angela

Apresentador: Ândria Sampaio Ortiz

Orientador: Tiane Martin de Moura

Revisor 1: Elizabete Helbig

Revisor 2: Lúcia Rota Borges

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

Produtos de origem animal são nutricionalmente importantes para saúde da população por seu alto teor de nutrientes essenciais. No entanto, devido à riqueza nutritiva são excelentes substratos para o crescimento de microrganismos patogênicos. Em caso de falhas durante o processo de produtivo, estes alimentos podem ocasionar Doenças Veiculadas por Alimentos. Para garantir a segurança alimentar, a Portaria nº1428/MS, torna obrigatória a implantação das Boas Práticas de Fabricação e recomenda a aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos. O APPCC é uma ferramenta sistemática, racional e eficaz, baseada em análises de evidências, que atua preventivamente na produção de alimentos seguros à saúde do consumidor. O presente trabalho teve por objetivo identificar os Pontos Críticos de Controle (PCC) de preparações cárneas submetidas a processo de fritura com adição de molhos. A partir do fluxograma da produção, através de observações visuais e avaliação do binômio tempo/temperatura, verificaram-se as possíveis fontes de contaminação, possibilidades de multiplicação e sobrevivência de microrganismos, e após a aplicação da árvore decisória estabeleceram-se os PCC's. Foram estudadas todas as etapas, desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição da refeição e o PCC identificado foi a manutenção do alimento após a fritura e que fica a espera da adição do molho. A referida UAN utiliza fornos elétricos aquecidos para espera, devido a inexistência de um equipamento adequado. Estes fornos elétricos não mantêm o alimento em temperatura considerada segura pela Portaria nº542/RS. Como medida preventiva sugere-se eliminação desta etapa e adição imediata do molho com, subsequente, manutenção da preparação em banho-maria, tendo esta etapa monitoramento e registro do binômio tempo/temperatura. Além desse PCC, foi identificado um Ponto de Controle (PC) durante a distribuição. O equipamento utilizado na distribuição (balcão de distribuição) deveria dispor de barreiras de proteção que evitassem a proximidade ou ação do usuário da UAN e outras fontes contaminantes do alimento. Concluiu-se que as preparações cárneas analisadas estão sujeitas a perigos durante a espera no forno elétrico aquecido. Sugere-se que a UAN adquira um pass-through, equipamento com regulagem de temperatura, que evita o ressecamento da preparação, tornando-a mais agradável a visão e ao paladar do comensal.