



## **AVALIAÇÃO DAS TEMPERATURAS DE PREPARAÇÕES SERVIDAS EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DA FRONTEIRA OESTE-RS**

Ivan da Silva Kulmann, discente de pós-graduação, Universidade Federal do Pampa,  
Campus Uruguaiana

Ana Letícia Vargas Barcelos, docente, Universidade Federal do Pampa

[ivankulmann.aluno@unipampa.edu.br](mailto:ivankulmann.aluno@unipampa.edu.br)

Os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), são instituições que promovem assistência integral a pessoas com transtornos mentais, proporcionando inclusão social e resgate da cidadania desses indivíduos. Esses centros devem fornecer as principais refeições aos seus usuários, e as mesmas devem ser seguras desde a aquisição da matéria prima até a distribuição das preparações. Todas as refeições preparadas e/ou distribuídas por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) precisam atender aspectos relacionados ao controle higiênico-sanitário e de qualidade sensorial dos alimentos, respeitando as legislações vigentes. A falta de controle pode ocasionar diversos danos aos alimentos, como a contaminação por microorganismos, que podem acarretar danos à saúde humana, devido às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Fungos e bactérias são as principais fontes de contaminação alimentícia, e fatores extrínsecos como a temperatura, são importantes parâmetros a serem monitorados em diversas etapas do processo, uma vez que estudos demonstram que cerca de 41% dos surtos de DTAs são causados pelo tratamento térmico inadequado dos alimentos. Desta forma, o presente estudo teve por objetivo avaliar a temperatura das preparações servidas em um CAPS da Fronteira Oeste-RS. Tratou-se de um estudo de delineamento transversal que foi realizado em um CAPS da Fronteira Oeste-RS, no período de julho à agosto de 2020. Foram aferidas as temperaturas de todas as preparações servidas no almoço durante 26 dias, em duas etapas: durante o recebimento das mesmas em *gastronorms* (GN) e após 60 minutos de exposição no balcão térmico de modalidade *self-service*. Para aferição utilizou-se um termômetro digital de perfuração marca Ferimte®, com variação de -50 a +300°C, devidamente calibrado e higienizado com álcool 70% antes e após as aferições. As temperaturas foram aferidas no centro geométrico das preparações até estabilização do valor no *display* do aparelho. Para avaliar a conformidade das temperaturas foram utilizados os valores preconizados pela RDC nº 216/2004 e CVS 5/2013 que regulamentam a distribuição dos alimentos quentes a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  expostos por no máximo 6 horas, e preparações frias entre 10 e 21°C até 2 horas. Os dados foram analisados utilizando o programa SPSS versão 18.0 (SPSS, Chicago). Foram aferidas as temperaturas de todas as preparações servidas durante o almoço, expostas por aproximadamente 1 hora e 40 minutos, compreendendo 3 tipos de saladas frias, sendo 1 de folhosos, 1 tomate e 1 salada cozida; além de 1 opção de prato principal, 1 de guarnição e 2 opções de acompanhamento, que variavam conforme o dia. Durante a primeira aferição

observou-se que a média das temperaturas apresentaram 57,15% de inadequação entre todas as preparações, com valores de  $13,04 \pm 1,63$ ,  $14,00 \pm 2,24$ ,  $18,23 \pm 3,25$ ,  $59,15 \pm 2,39$ ,  $57,77 \pm 1,72$ ,  $59,96 \pm 1,24$ ,  $59,73 \pm 1,31$ °C para salada de folhosos, salada de tomate, salada cozida, prato principal, guarnição e acompanhamentos opções 1 e 2, respectivamente, sendo a guarnição a preparação com menor média de temperatura. Esses achados assemelham-se aos dispostos na literatura e podem ser justificados devido ao tempo de transporte das preparações da unidade de produção até o CAPS. A distância era de 2,7 km e o transporte era feito em carros distintos, sem controle de temperatura. De acordo com a unidade produtora as preparações eram enviadas logo após sua finalização, no entanto essa informação pode ter sido omitida. Devido às guarnições serem preparações que apresentam menor teor de água e maior superfície de contato como farofas e macarrão, torna-se difícil atingir as temperaturas necessárias, assim, esse fato pode justificar os achados desse estudo. Já na segunda etapa de aferição, observou-se elevação nos índices de adequação de 100% das médias de temperaturas dos alimentos quentes, com valores de  $13,94 \pm 1,45$ ,  $14,77 \pm 2,06$ ,  $18,54 \pm 2,92$ ,  $60,78 \pm 2,31$ ,  $60,69 \pm 1,08$ ,  $61,31 \pm 2,07$ ,  $60,87 \pm 1,58$ °C para saladas de folhosos, tomate e cozida; prato principal, guarnição e opções 1 e 2 de acompanhamento, respectivamente. Esses valores podem ser justificados pelo fato das preparações serem armazenadas em balcão térmico, com temperatura da água entre 80 e 90°C imediatamente após o recebimento, elevando a temperatura para o preconizado pela legislação vigente, ainda que o objetivo do balcão térmico seja manter a temperatura dos alimentos e não fazê-los atingir os valores preconizados. Com a realização deste trabalho pode-se concluir que as temperaturas dos alimentos servidos no CAPS apresentaram inadequações especialmente durante o recebimento, o que pode facilitar a proliferação de microorganismos patogênicos, além de contribuir para a redução da integridade física e sensorial dos alimentos. Desta forma, novos estudos tornam-se necessários visando avaliar as condições higiênico-sanitárias da unidade produtora, dos veículos de transporte, bem como a aferição das temperaturas antes do transporte.

**Agradecimentos:** Agradeço ao Ministério da Educação (MEC) pela concessão de bolsa de estudos e à Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) pela infraestrutura de ensino, pesquisa e extensão para a realização deste trabalho.

**Palavras-chave:** Nutrição; Controle de qualidade; Serviços de saúde mental.