

CONTROLE DE QUALIDADE EM SERVIÇO DE REFEIÇÕES PRONTAS E TRANSPORTADAS

III Encontro de Programas de Educação Tutorial

Rafaela Lameu de Mesquita, Sande Maria Gurgel D'ávila, Maria Nilka de Oliveira, Sande Maria Gurgel Davila

O controle de qualidade em uma unidade de alimentação, principalmente em refeições transportadas é essencial o comensal possa ter acesso alimentação de boa qualidade sem causar riscos à saúde. O trabalho teve como principal objetivo assegurar o controle de qualidade por meio da implantação das boas práticas no serviço de alimentação desde a saída do alimento pronto do local de produção até a hora de ser servido aos comensais. Para realização deste trabalho foi realizada pesquisa bibliográfica sobre boas práticas e aplicou-se check-list da RDC 216 em dois momentos, antes da intervenção no serviço de alimentação e ao final e após a implantação de mudanças no controle de qualidade para avaliar melhorias nas condições sanitárias do ambiente, equipamentos, utensílios e manipuladores. Também foi realizado com os manipuladores um treinamento sobre boas práticas de manipulação. Realizou-se controle sanitário no momento do recebimento dos alimentos prontos transportados onde a temperatura era mensurada diariamente na chegada e durante a distribuição. Verificou-se que a implantação de novos hábitos permitiu progressos evidentes na rotina da Unidade de Alimentação e Nutrição, porque os manipuladores cometiam erros por conta da falta de conhecimentos. O transporte em equipamentos que não mantém a temperatura não apresentava condições recomendadas pela legislação vigente chegando a estragar a preparação durante a distribuição por estarem abaixo da temperatura adequada. Concluímos que as mudanças foram de fundamental importância para a qualidade do alimento servido.

Palavras-chave: SEGURANÇA ALIMENTAR. NUTRIÇÃO. SAÚDE.