



AVALIAÇÃO DO SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DOS CORTADORES DE CANA EM UMA USINA DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA, SP

Bunho, R.M.A.^{1.}, Sturion, G.L.²

^{1,2} Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” - Universidade de São Paulo, Piracicaba, São Paulo, e-mail: lan@esalq.usp.br

A alimentação coletiva tem a missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos, bem como quanto aos aspectos sanitários. Partindo deste pressuposto, objetivou-se analisar o nível de adequação dos procedimentos adotados nas etapas de preparo e distribuição de refeições servidas aos trabalhadores rurais de uma usina no município de Piracicaba, SP, com enfoque no sistema de distribuição e no recipiente térmico destinado ao armazenamento das preparações. A avaliação foi realizada a partir do emprego de uma lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e da comparação entre dois sistemas de distribuição: sistema Marmita Térmica Tradicional (MT) e sistema Hot Box (HB) com base nos parâmetros de manutenção de temperatura, contagem microbiológica, adequação à legislação e nível de satisfação do consumidor. Observou-se adequação parcial de BPF nos processos da unidade de alimentação e nutrição (70,9%). Dos 21,4% itens não conformes, 37,5% estavam relacionados ao fluxo de produção e, dos 7,7% itens parcialmente cumpridos, 22,2% estavam relacionados aos procedimentos dos manipuladores. Na avaliação da temperatura observou-se no momento do envase 70,4°C para o sistema MT e 68,2°C para o sistema HB e no de consumo, 34,6°C e 50,7 °C, indicando perda de temperatura de 35,8 °C e 17,4 °C, respectivamente. As análises microbiológicas apresentaram resultados satisfatórios para os alimentos no momento do envase e para o alimento disposto no sistema HB no consumo. Valores insatisfatórios (Coliformes 45°C superior à 1.100NMP/g e *Bacillus Cereus* à 350.000 UFC/g) foram observados nos alimentos dispostos no sistema MT no momento do consumo. Aspectos das normas trabalhistas (qualidade e transporte do recipiente, utilização da área de vivência e as pausas/registros de descanso) encontraram-se parcialmente cumpridos no sistema MT e totalmente cumpridos no sistema HB. Na pesquisa de avaliação do sistema HB, 74% dos trabalhadores apontaram quando comparado ao sistema MT. Concluiu-se que o sistema HB é mais eficaz quando comparado ao MT, mas que, devido aos resultados encontrados em especial na lista de verificação, faz-se necessário uma maior adequação dos procedimentos (BPF) visando a garantia da inocuidade do alimento.

Agradecimentos: Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - ESALQ