



AValiação DO BINômIO TEMPO-TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NA ETAPA DA DISTRIBUIÇÃO EM RESTAURANTES SELF SERVICE NA CIDADE DE MOGI GUAÇU/SP.

Delamary, K.C¹; Ferreira, G.R.²; Paulino, M.T.¹; Oliveira, D.S.³

¹Graduanda Nutrição – Faculdade Municipal Professor Franco Montoro

²Departamento de Biologia – Faculdade Municipal Professor Franco Montoro

³Coordenação Nutrição - Faculdade Municipal Professor Franco Montoro

O restaurante self-service, hoje um dos empreendimentos que caracteriza o mundo moderno, contribuiu para otimizar o tempo e a correria diária dos grandes centros urbanos. Porém, percebe-se que apesar de facilitar a vida dos brasileiros, os consumidores têm a necessidade de satisfação com a qualidade, variedade e cuidado com a higiene dos estabelecimentos. Há uma evolução no padrão de atendimento exigido pelos consumidores que tem buscado uma comida pronta, variada, nutritiva, bem feita, na quantidade escolhida, servida em ambiente confortável e com preço acessível. Neste sentido foi realizado um estudo, com a finalidade de avaliar se restaurantes *self-service*, da cidade de Mogi Guaçu/SP, verificando se os mesmos mantêm as condições de tempo e temperatura de exposição dos alimentos nos balcões térmicos, utilizados para a distribuição dos alimentos visando garantir a qualidade sanitária dos alimentos de acordo com a RDC nº 216 e PORTARIA CVS Nº 18 DE 09 DE SETEMBRO DE 2008. Foram analisados cinco estabelecimentos, e os alimentos mensurados foram: arroz, feijão, carne e salada. A mensuração foi realizada uma vez ao dia durante 5 dias. O restaurante 1 para arroz a média foi 63,04°; feijão 61,6°, carne 61,5° e salada 22,4°. O restaurante 2 para arroz a média foi 74,2°; feijão 84,1°, carne 48,4° e salada 27,1°. O restaurante 3 para arroz a média foi 59,5°; feijão 66,7°, carne 55,9° e salada 13°. O restaurante 4 para arroz a média foi 69,8°; feijão 69,8°, carne 69,6° e salada 19,2°. E o restaurante 5 para arroz a média foi 85,1°; feijão 82,3°, carne 75° e salada 20,6°. Todos os estabelecimentos se enquadraram na RDC nº 216 e PORTARIA CVS Nº 18 DE 09 DE SETEMBRO DE 2008 para os alimentos quentes, mas para os alimentos frios os restaurantes 1 e 2 ultrapassaram o máximo permitido pela legislação, sendo aconselhável o descarte do alimento, por favorecerem uma rápida multiplicação microbiana.