

RELATO DE EXPERIÊNCIA - NUTRIÇÃO

**TEMPERATURA DAS REFEIÇÕES DISTRIBUÍDAS EM UMA UAN  
HOSPITALAR DE FORTALEZA – CE.**

*Thais Rodrigues Da Silva (thaisinha\_rodrigues95@hotmail.com)*  
*Layane Monithelle Lima Pontes (layanemonithelle@hotmail.com)*  
*Amanda Costa De Sousa (amandacsous@gmail.com)*  
*Antônia Cláudia Rodrigues Linhares (claudinha2007\_2@hotmail.com)*

RESUMO

Introdução: A Unidade de Alimentação e Nutrição tem como objetivo oferecer refeições nutricionalmente equilibradas e livres de fatores que venha causar danos a saúde dos comensais. Os alimentos quando não submetidos as temperaturas recomendadas pela legislação sanitária, tornam se um meio propicio para a multiplicação de microorganismos patogênicos. As bactérias são os grupos de microorganismos que estão mais relacionadas as doenças transmitidas por alimentos. O binômio tempo e temperatura é um importante indicador de qualidade higiênico-sanitária, que quando observado garante a segurança dos alimentos. Objetivo: Verificar o percentual de inadequações das temperaturas aferidas nos alimentos durante a distribuição no refeitório. Metodologia: A pesquisa foi realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar da rede estadual em Fortaleza- Ceará, com distribuição centralizada para acompanhantes e funcionários e descentralizada para os pacientes. Foram obtidos os registros de temperatura dos dois balcões destinados às refeições centralizadas. Os dados coletados foram comparados com os padrões vigentes da portaria Comissão de Vigilância Sanitária 5/2013 do centro de vigilância sanitária de 9 de abril de 2013. Os parâmetros de referência determinados por ela são: >80°C para água de balcão de distribuição e >60°C para os alimentos quentes. Resultado: Apenas 35% das temperaturas da água dos balcões de distribuição apresentaram conformidades relativas à CVS 5/2013. Do total de refeições analisadas 91% estavam adequadas, com temperaturas acima ou igual à 60°. Conclusão: A unidade de

alimentação e nutrição estudada apresentou conformidades no que diz respeito a manutenção das temperaturas dos alimentos, apesar da inadequação em relação às temperaturas da água dos balcões de distribuição. Um dos fatores que poderiam melhorar a adequação seria treinamento para colaboradores em relação aos riscos de proliferação de microorganismos e suas consequências. Deve-se verificar o estado de manutenção dos equipamentos utilizados para exposição dos alimentos e aferição da temperatura. Além disso, padronizar os horários das aferições.

**Palavras-chave:** Serviço de alimentação, Temperatura, Alimento, Segurança dos alimentos