

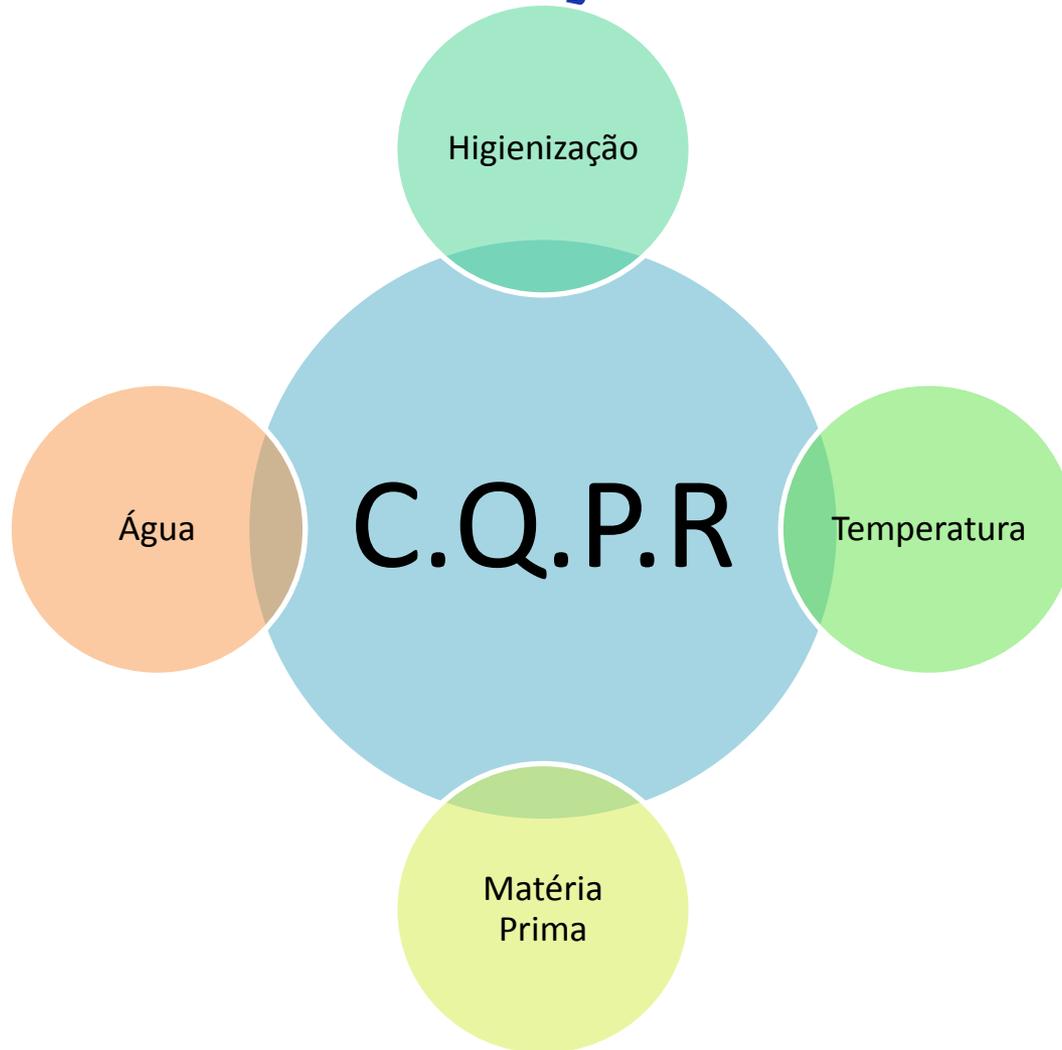
CONTROLE DE QUALIDADE E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Gustavo Monteiro

Nutricionista

Especialista Tecnologia de Alimentos – UFMA
Consultor em Implementação de Unidades de
Alimentação e Nutrição.

Controle de Qualidade na Produção de Refeições



Doenças Vinculadas por Alimentos

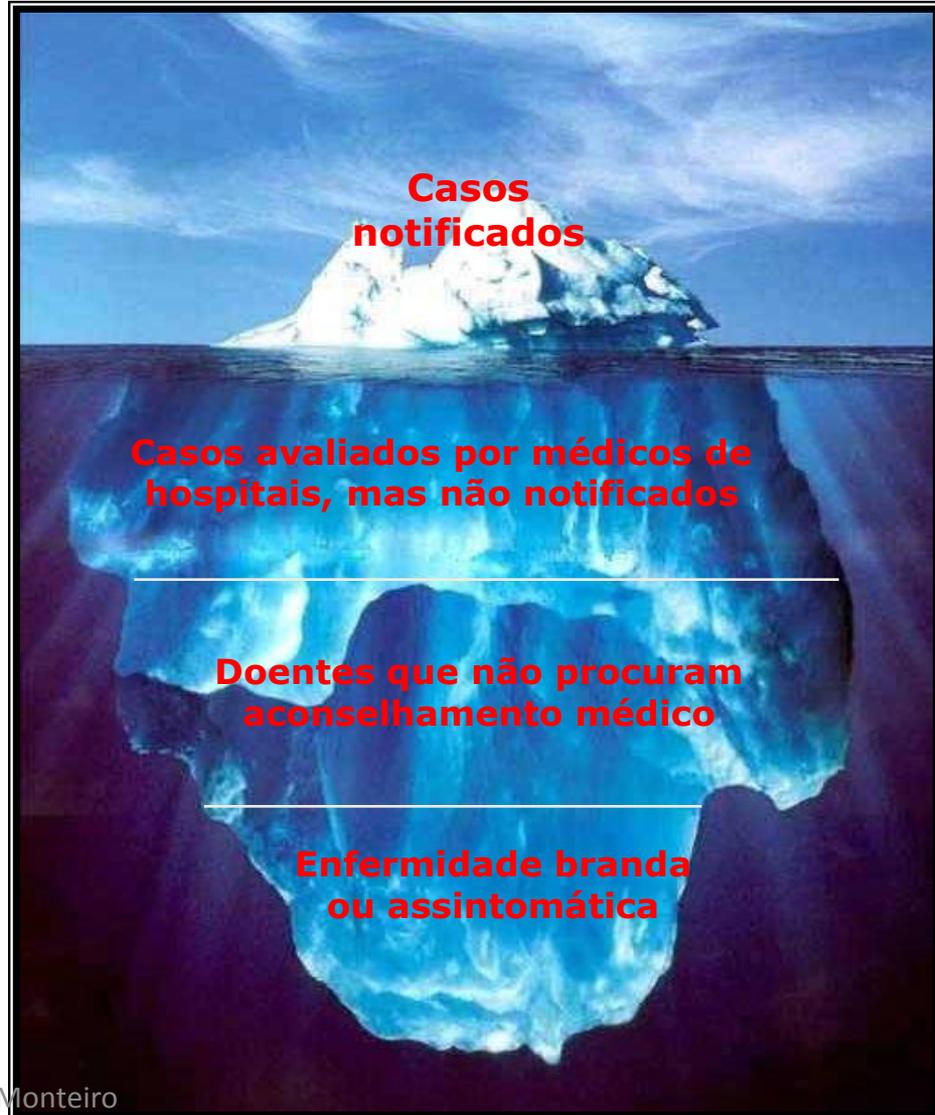
Doenças	No. de Casos
Bronquites	12 milhões
Gripe	50 milhões
Resfriado	62 milhões
Doenças Transmitidas pelos alimentos	76 milhões *

* Incluindo 325.000 hospitalizados e 5.000 mortes (EUA).

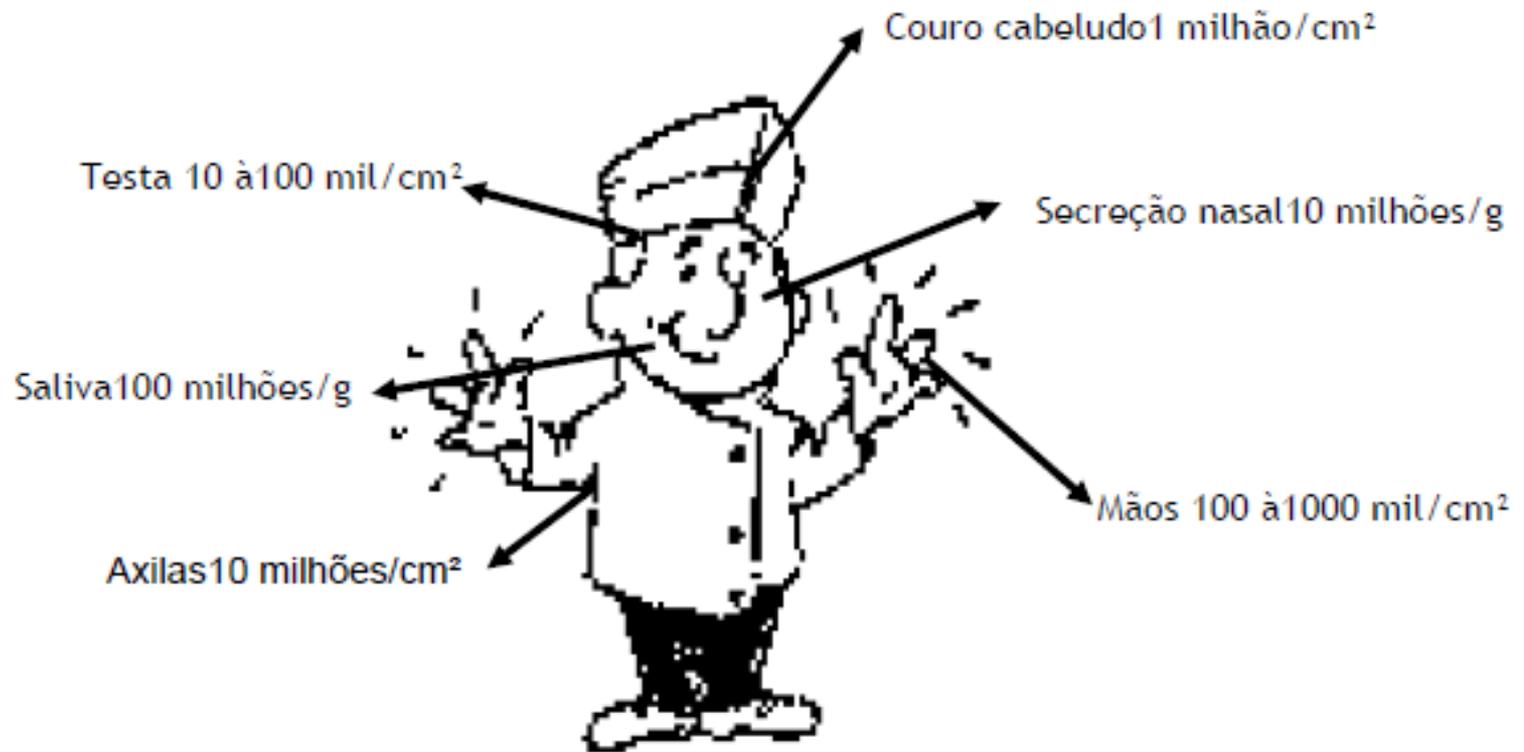


TAMANHO DO PROBLEMA DAS DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

- » **Notificação de casos de doenças de origem alimentar**
- » **Sintomatologia:**
 - ✓ **ponta do iceberg**



Bactérias no corpo Humano



Procedimentos e Protocolos no C.Q.P.R.



Inserção de Programas de Higienização/Sanitização

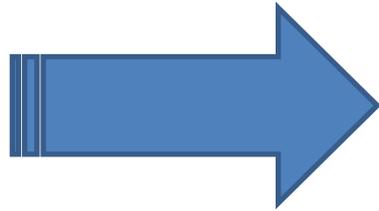
- Registro de Higienização, POP's, definem:

O que

Quem

Quando

Como



?



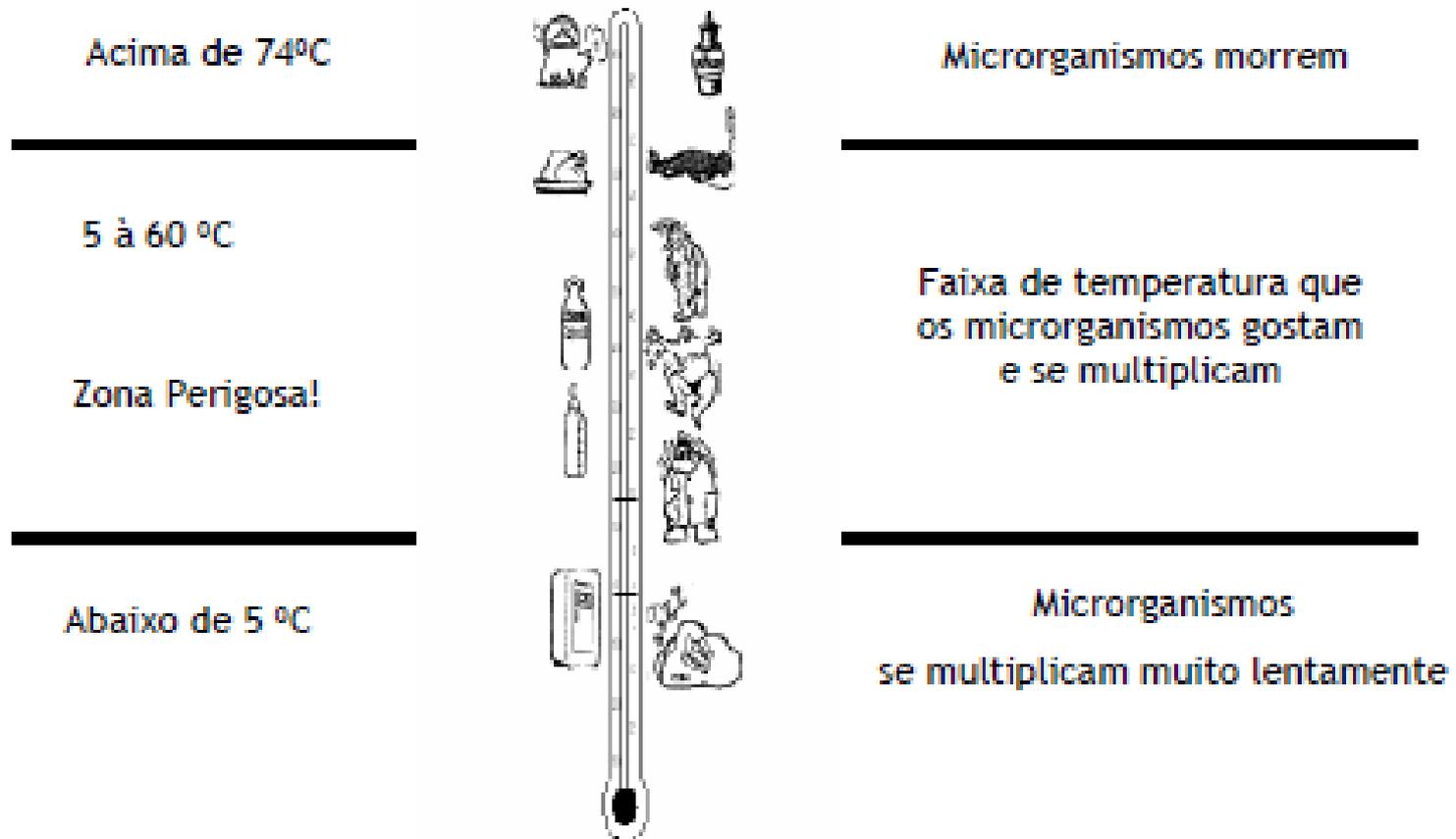
Qual o procedimento utilizar:

- Produtos químicos disponíveis e adequados
- Ferramentas de limpeza/ EPI's
- Colaboradores devem estar treinados
- Garantia da qualidade do produto final

Controle da Temperatura

Por que é importante controlar temperatura ?
Os microrganismos precisam de condições ideais
para se multiplicarem...

Controle de Temperatura nos Alimentos



Quando as condições de temperatura são descumpridas

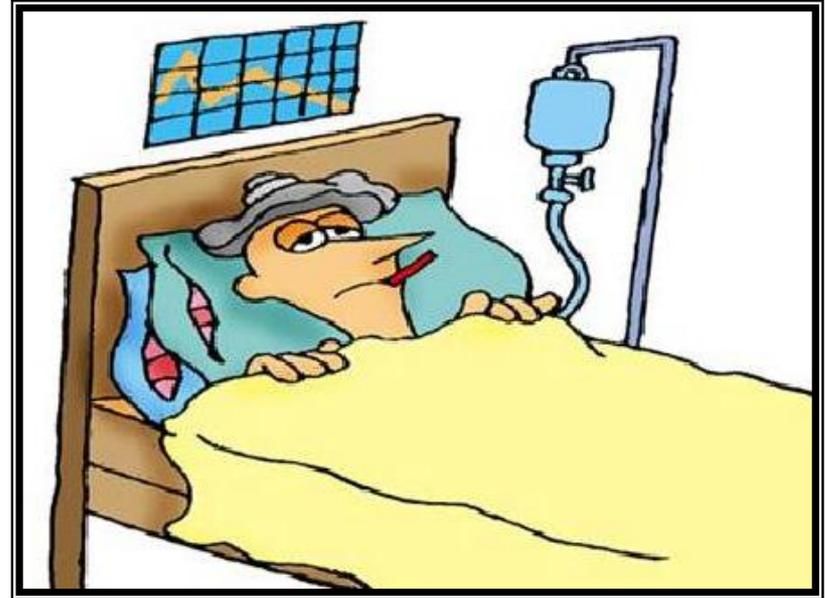


ALTERAÇÕES NO ALIMENTO

- » **Microrganismos causadores de alterações químicas**
 - ✓ **Alteração de cor;**
 - ✓ **Alteração de odor;**
 - ✓ **Alteração de sabor;**
 - ✓ **Alteração de textura e aspecto do alimento;**
 - ✓ **Atividade metabólica natural dos microrganismos;**
 - ✓ **Utilização do alimento como fonte de energia.**

» **Microrganismos quando presentes nos alimentos causam riscos à saúde**

- ✓ **Microrganismos patogênicos;**
- ✓ **Doenças;**



- ✓ **Os microrganismos patogênicos chegam no alimento devido as condições higiênico-sanitária precárias.**

Mantenha Separado

- **Risco de Contaminação Química**

Presença de químicos na área de manipulação, poderá colocar em risco os alimentos.



Medidas Preventivas

- Utilizar **equipamento** de diluição fornecidas em forma de comodato pelas terceirizadas
- Produtos relacionados a higienização devem ser **armazenados separados** dos alimentos
- Manter **rótulo** em todos os químicos
- Retire os alimentos da área quando fizer a limpeza

Risco de Contaminação Física

- **Presença de qualquer corpo estranho na área de preparo que colocar em risco a qualidade dos alimentos.**
- Adornos
- Canetas
- Cigarros
- Cabelos
- Unhas
- Pedacos de embalagens
- Metal, vidro, madeira, esponja de aço, vassoura de piaçava, poeira.



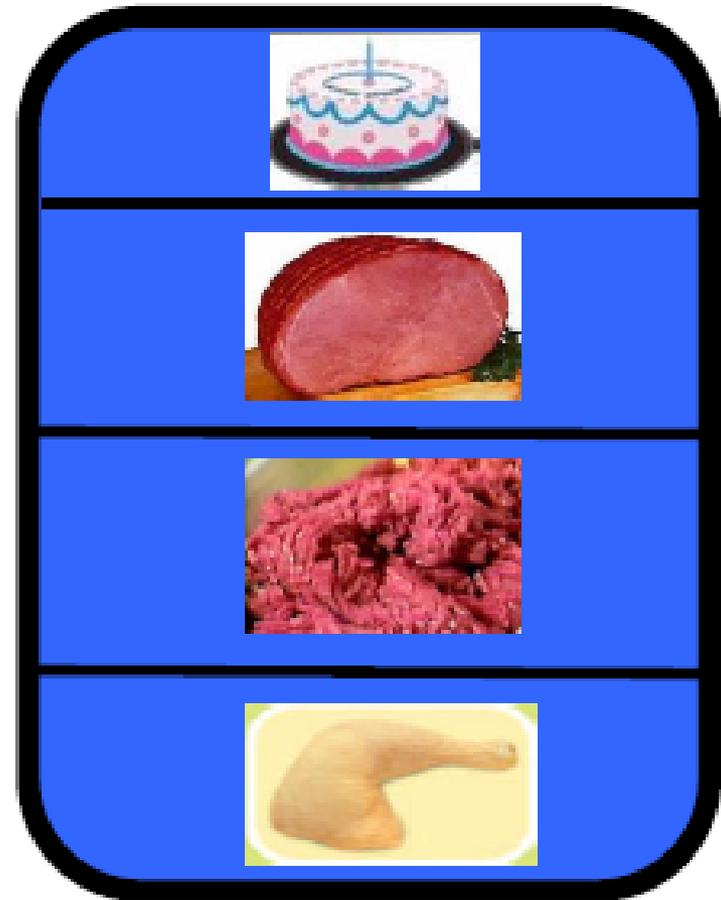
Risco de Contaminação Cruzada

Transportar microrganismos de um ambiente contaminado para o alimento.

Elimine a Contaminação cruzada

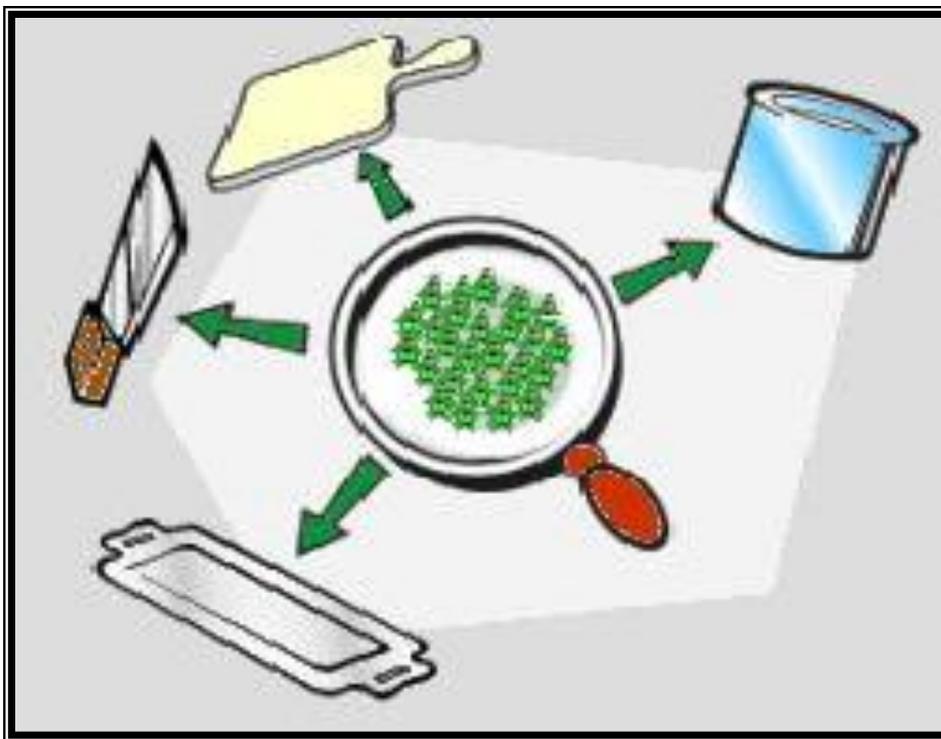
Separe alimentos crus de
prontos para consumo

- ❖ Alimento Pronto
- ❖ Presunto
- ❖ Carne Crua
- ❖ Frango Cru



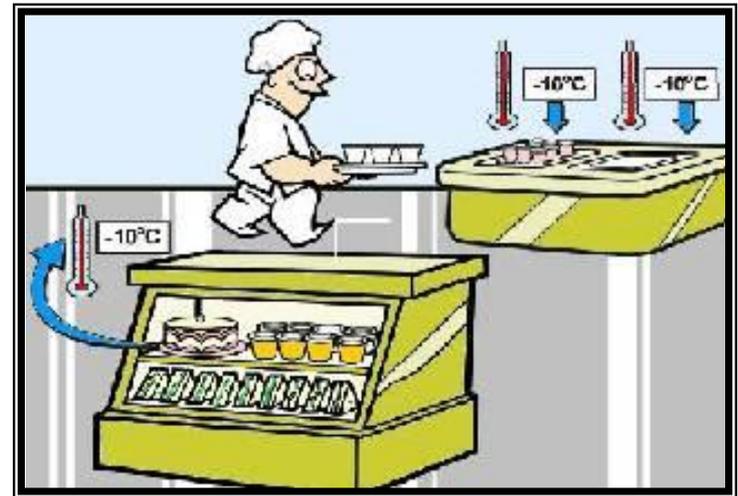
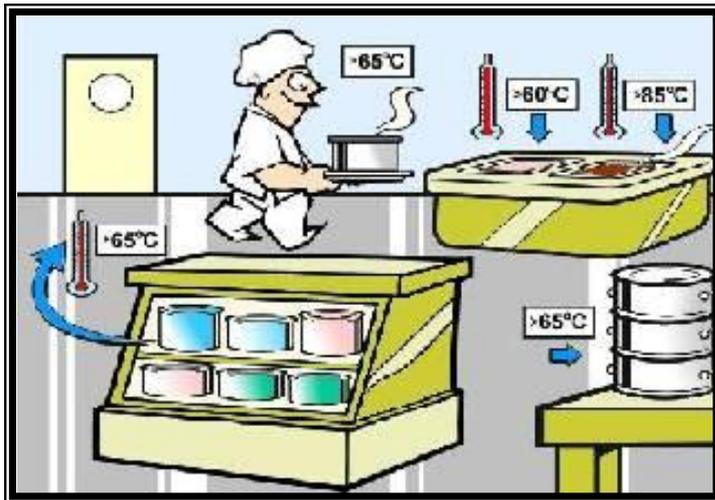
» Utensílios:

- ✓ **Contaminação cruzada;**
- ✓ **Bandejas, facas, tábuas e moedores;**



- ✓ **Contaminação pós-processamento.**

- **Separação de Alimentos de diferentes espécies;**



- **Higiene pessoal insuficiente;**
- **Contaminação cruzada entre produtos crus e processados;**
- **Monitoramento inadequado dos processos.**

Recebimento

Avaliar sempre:

1. A temperatura dos Alimentos
2. A validade
3. Armazenamento:
 - Armazene primeiramente os perecíveis (tempo máx 20min a T ambiente)



- Utilize sempre palletes plásticos
- Mantenha afastado 15cm da parede
- Mantenha a porta da câmara fechada
- Verifique e registre a temperatura das câmaras

Potabilidade de Água

- Cloração de água - Torneira: 0,2 a 2,0 mg/L
- - Bebedouro: ausência
- Dosador automático: garantia do padrão de cloração;
- Laudos Microbiológicos mensais;
- Laudos Físico-químicos semestrais;

Qualidade da água

- Foi publicada pelo Ministério da Saúde a nova **Portaria nº 518 de 25 de março de 2004** que estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

- Laudos de Limpeza de reservatórios – semestrais;
- Tratamento de poços artesianos e laudo de análise – anual;
- Controle recebimento de carro-pipa;
- Medição de CRL - Cloro residual Livre;
- Kit de medição e registros;
- Troca de filtro de bebedouro

- **Todos os aspectos que envolvem o C.Q.P.R. devem ser acompanhado pelo gestor (Nutricionista) onde todos os processos e protocolos sejam cumpridos afim da garantia do mesmo.**



Nutricionista

Gustavo Monteiro

Especialista em Tecnologia de Alimentos

Obrigado!

gustavonutricionista@gmail.com