

IDENTIFICAÇÃO E MAPEAMENTO DOS PERIGOS BIOLÓGICOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO COLÉGIO AGRÍCOLA DE FREDERICO WESTPHALEN – CAFW/UFSM – RS

Dana Lucia Fros Calero (Aluno do curso Tecnólogo em Alimentos); Gabrielen Camargo Cadoná (Aluno do curso Tecnólogo em Alimentos); Mayara Signori Milani (Aluno do curso Tecnólogo em Alimentos); Professora Dra. Vanessa Pires da Rosa; Professor Dr. Cesar de Moraes Coutinho (Orientador); e-mail: cm.coutinho@uol.com.br

Esta pesquisa está sendo desenvolvida com o intuito de fornecer dados para a implementação de medidas de boas práticas de higiene aplicáveis aos manipuladores, ambientes, instalações, equipamentos, máquinas, utensílios e superfícies de modo geral, avaliando o tipo e grau de contaminação microbiológica no restaurante universitário do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen. O presente trabalho tem, portanto, o objetivo de subsidiar ações higiênico-sanitárias eficientes aos manipuladores, ambientes e superfícies, sob a forma de um manual de boas práticas específicas ao citado restaurante, avaliando níveis de contaminação microbiológica e implementando procedimentos eficientes para a sua redução a níveis seguros à saúde dos consumidores ou usuários do mesmo. Em relação ao escopo do presente projeto, propõe-se estabelecer procedimentos para o correto armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, para garantir as condições higiênico-sanitárias satisfatórias nas refeições preparadas; estabelecer procedimentos de limpeza e sanitização para a manutenção e qualidade das refeições preparadas; Estabelecer procedimentos de verificação e avaliação dos processos de boas práticas de manipulação, higienização e sanitização implementados. Como objetivos específicos, a presente proposta de pesquisa foi avaliar o nível de contaminação por microrganismos mesófilos aeróbios e do grupo *B. cereus* no ar, bem como em superfícies de bancadas, utensílios, equipamentos e de manipuladores (uniformes, mãos, cabelos e cavidades oral e nasal), no restaurante universitário do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen. Estão sendo realizadas análises microbiológicas utilizando a técnica do “swab” ou “zaragatoa” e da contaminação do ar (sedimentação simples). Em serviços de alimentação, a garantia de qualidade é prioritária, uma vez que a cada dia se acentua o hábito de se realizar refeições fora de casa. Como resultados esperados do presente projeto de pesquisa, espera-se, através da correta identificação e mapeamento dos perigos microbiológicos e seus respectivos pontos críticos, a coleta das informações e dados necessários para o estabelecimento de um manual de BPFs e PPHOs específicos para o restaurante universitário do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, com objetivo de se reduzir os níveis de contaminação microbiológica das superfícies, utensílios e manipuladores a níveis seguros à saúde dos seus respectivos usuários. Com isso espera-se a diminuição dos riscos potenciais de ocorrência de toxinfecções de origem alimentar.

Palavras-chave: restaurante universitário, perigos microbiológicos, BPFs.