

RESUMO

Durante o período de janeiro a junho de 1999, no Município do Rio de Janeiro-RJ, um plano HACCP ("Hazard Analyses and Critical Control Points") foi desenvolvido e aplicado nas etapas de produção e distribuição de salada de frango de um restaurante "self-service", com circulação média de 400 consumidores por dia. O controle higiênico da produção foi avaliado através da ocorrência de microrganismos indicadores. Os pontos críticos de controle (PCC) foram definidos após detalhada observação da produção, listagem de perigos e utilização da árvore decisória. Para a etapa da cocção do frango, foi estabelecido o mínimo de 75°C após 20 minutos de ebulição da água e para o resfriamento, nas primeiras duas horas, ficou estabelecido o máximo de 21° C e nas quatro horas seguintes, o máximo de 4,4° C. A etapa da mistura ficou definida a ser efetuada dentro do período do resfriamento e as etapas posteriores de estocagem e distribuição da salada, foram definidas à um temperatura igual ou inferior a 4,4° C pelo prazo máximo de 24 h ou abaixo de 21° C por no máximo duas horas. O processo de desinfecção dos vegetais foi estabelecido entre 100-200 ppm de cloro livre por 15 a 20 minutos de imersão. O controle microbiológico foi realizado a partir da análise de amostras coletadas em dez dias aleatórios de produção. Foram obtidas amostras das superfícies de corte, mãos do manipulador antes de fracionar os vegetais e antes de desfiar o frango, vegetais fracionados, água de abastecimento, frango desfiado e saladas de frango (recém-preparadas, após oito horas, 24 h da confecção e mantidas em desvio de limite crítico, a 21° C / 2 h). De um total de 156 amostras analisadas para coliformes fecais, apenas duas saladas de 24 horas de preparo, tendo sido uma submetida ao desvio, foram positivas para coliformes fecais com índice de NMP de 4/g, sendo negativas para *E. coli*. De 146 amostras analisadas para *S. aureus*, nenhuma foi coagulase ou termonuclease positiva. Todas as amostras de saladas, ao todo 96 unidades, foram submetidas à mensuração de pH, resultando em índices entre 5,1 e 5,8. Ao final do estudo, a avaliação de 28 planilhas de registro da monitorização dos PCC, demonstrou que os critérios estabelecidos para cocção, resfriamento inicial de duas horas, mistura após duas horas da cocção e desinfecção, foram 100% efetivos. A etapa final do resfriamento (últimas quatro horas) foi 77% efetiva quando efetuada na câmara e apenas 42% quando efetuada no sistema de refrigeração da distribuição. A etapa de estocagem foi 96% eficaz e a distribuição apenas 50% em função do resfriamento inadequado. Não houve descarte de saladas frente aos desvios dos limites críticos ocorridos. A aplicação do plano demonstrou a viabilidade de implantação do sistema HACCP em restaurante "self-service". O processo de resfriamento não pode ser efetuada no sistema de frio da distribuição e deve haver inclusão do parâmetro pH no plano. Foi observado que manipuladores de baixo nível de instrução foram perfeitamente capazes de executar a monitorização. Houve manutenção da qualidade higiênica durante todo fluxo da produção e distribuição.

Palavras-chave: HACCP, salada de frango, restaurante