

RESUMO PARA PESSOAS LEIGAS

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE COMIDA ORIENTAL PROVENIENTE DE SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE (SAC) DE UMA REDE DE RESTAURANTES DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

RAQUEL MONTEIRO DE MATTOS

Orientador: Mariana da Silveira de Jesus Oliveira

No mundo moderno atual, mudanças nos hábitos alimentares foram inevitáveis, devido ao avanço da tecnologia, altas jornadas de trabalho e falta de tempo para preparar alimentos. Isso possibilitou a mudança para hábitos alimentares que oferecessem praticidade, como o consumo de alimentos produzidos por restaurantes. Na década de 90, a culinária oriental se espalhou de forma inesperada no Brasil, quando diversos restaurantes e *buffets* passaram a oferecer esses alimentos em seus cardápios. No entanto, por se tratar de uma gastronomia que se destaca por preparações utilizando peixe cru, se esses alimentos não forem preparados da forma correta, podem ser um risco à saúde humana. As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA ou DTA) podem ocorrer de diversas formas, seja pela presença de substâncias tóxicas e/ou agentes físicos, como pedaços de vidro por exemplo, ou mesmo por microrganismos, como vírus e bactérias. Normalmente, a má higienização, manipulação e armazenamento inadequados dos alimentos são os principais fatores que favorecem a multiplicação desses microrganismos e possíveis surtos de DTA em casa e em unidades de alimentação. Na última década, o Brasil apresentou em média 634 surtos de DTA por ano, resultando em mais de 100.000 doentes, cerca de 14 mil hospitalizados e 89 indivíduos foram a óbito. Neste estudo, foi avaliada a qualidade microbiológica de alimentos preparados prontos para consumo, provenientes de Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC), que atende clientes com suspeita de DTA envolvendo alimentos comercializados pelas unidades de restaurantes de uma rede especializada em comida oriental da cidade do Rio de Janeiro. Das amostras de alimentos analisadas, mais de 90% apresentaram um resultado satisfatório quando comparado aos padrões da lei brasileira, sugerindo que sintomas descritos pelos clientes podem não estar relacionados ao alimento ingerido naquele estabelecimento. Se diante da legislação atual, essas amostras estavam próprias para consumo, quando avaliado o parâmetro relacionado à higiene, mais da metade das amostras foram reprovadas, já que este pode sugerir uma possível contaminação de origem fecal recente. Logo, a relação entre o alto número de reclamações com os bons resultados sugere a necessidade da inclusão de mais critérios microbiológicos associados a alimentos.