

102

ANÁLISE DOS PONTOS CRÍTICOS E PROPOSTAS PARA SOLUCIONAR DIFICULDADES EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL.

Jessica Meditsch Pinto, Eduardo Cesar Tondo (Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos - ICTA/UFRGS).

Restaurantes Universitários são locais onde o fluxo de alimentos é bastante grande e as condições de trabalho e manutenção são prejudicadas pela freqüentes reduções de orçamento. O controle de um grande número de refeições não consiste em atividade fácil, possibilitando freqüentes reclamações dos usuários destes restaurantes. Alguns pontos críticos dentro de uma das unidades do restaurante universitário da UFRGS foram identificados e estão sendo analisados quanto ao seu conteúdo de coliformes fecais e presença de *Staphylococcus aureus*. Sugestões para prevenir e, se preciso, remediar contaminações por esses microrganismos serão propostas. Tais procedimentos intencionam contribuir para melhoria de serviços e, se possível, implantação de um sistema de Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) dentro dos restaurantes universitários (Propeq/UFRGS).