

LABORO – EXCELÊNCIA EM PÓS - GRADUAÇÃO
UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA E SAÚDE DA FAMÍLIA

KARLA DAYDE SILVA RODRIGUES
EDILANGE GONÇALVES DANTAS
LUCIANE SOUSA DE BRITO DOURADO
ZILMARA MAFRA SILVA

CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E MICROBIOLÓGICAS DOS
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM O SUCO DE AÇAÍ NOS
PRINCIPAIS CENTROS DE ABASTECIMENTO DO MUNICÍPIO DE SÃO
LUÍS – MA

São Luís
2011

KARLA DAYDE SILVA RODRIGUES
EDILANGE GONÇALVES DANTAS
LUCIANE SOUSA DE BRITO DOURADO
ZILMARA MAFRA SILVA

**CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E MICROBIOLÓGICAS DOS
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM O SUCO DE AÇAÍ NOS
PRINCIPAIS CENTROS DE ABASTECIMENTO DO MUNICÍPIO DE SÃO
LUÍS – MA**

Trabalho de Conclusão apresentado ao Curso de Especialização em Saúde Pública e Saúde da Família do LABORO – Excelência em Pós - Graduação/Universidade Estácio de Sá, para obtenção do título de Especialista em Saúde da Família.

Orientador: Prof. Doutora Mônica Elinor Alves Gama.

São Luís
2011

Rodrigues, Karla DaydeSilva

Condições higiênico-sanitárias e microbiológicas dos estabelecimentos que comercializam o suco de Açaí nos principais centros de abastecimentos do município de São Luís - MA/Karla Dayde Silva Rodrigues; Edilange Gonçalves Dantas; Luciane Sousa de Brito Dourado; Zilmara Mafra Silva. - São Luís, 2011.

34f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-Graduação em Saúde Pública e Saúde da Família) – Curso de Especialização em Saúde Pública e Saúde da Família, LABORO - Excelência em Pós-Graduação, Universidade Estácio de Sá, 2011.

1. Higiene. 2. Açaí. 3. Condições higiênico-sanitárias e microbiológicas. 4.Manipulador. Título.

CDU 613

KARLA DAYDE SILVA RODRIGUES
EDILANGE GONÇALVES DANTAS
LUCIANE SOUSA DE BRITO DOURADO
ZILMARA MAFRA SILVA

**CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E MICROBIOLÓGICAS DOS
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM O SUCO DE AÇAÍ NOS
PRINCIPAIS CENTROS DE ABASTECIMENTO DO MUNICÍPIO DE SÃO
LUÍS – MA**

Trabalho de Conclusão apresentado ao Curso de
Especialização em Saúde Pública e Saúde da Família do
LABORO – Excelência em Pós -
Graduação/Universidade Estácio de Sá, para obtenção
do título de Especialista em Saúde da Família.

Orientador: Prof. Doutora Mônica Elinor Alves Gama.

Aprovado em / /

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Mônica Elinor Alves Gama (Orientadora)

Doutora em Medicina

Universidade São Paulo - USP

Prof^a Rosemary Ribeiro Lindholm

Mestre em Enfermagem Pediátrica

Universidade de São Paulo - USP

AGRADECIMENTOS

A Deus, que nos tem abençoado a cada dia com saúde e sabedoria.

Às nossas Famílias pelo apoio e carinho.

Às nossas colegas e mestres da LABORO, Mônica Elinor Alves Gama e Rosemary Ribeiro Lindholm pela paciência e dedicação ao nosso trabalho.

Tudo posso naquele que me Fortalece.

Filipenses 4:13.

RESUMO

Trata-se de um estudo quantitativo sobre as condições higiênico – sanitárias e microbiológicas dos estabelecimentos que comercializam o suco deAçaí, tendo como referência os principais centros de abastecimento do Município de São Luís – MA. A pesquisa foi realizada nos mercados Central e do Joao Paulo, com 10 manipuladores do produto, cujos resultados foram obtidos através de um questionário estruturado aplicado em janeiro de 2011. Os resultados encontrados além dos cuidados com a higiene dos alimentos, dos utensílios e equipamentos, foram observados a necessidade de uma atenção especial para a higiene do espaço onde se preparam e distribuem a matéria prima, pois o resultado final do alimento depende desta corrente ser segura e nunca rompida.

Palavras - Chave: Higiene, Açaí, Condições higiênico-sanitárias e microbiológicas, Manipulador.

.

SUMMARY

It is a quantitative study on hygienic - sanitary and microbiological establishments that sell juice Juçara, with reference to the main supply centers of São Luís - MA. The survey was conducted in central and markets John Paul, with 10 handlers of the product, whose results were obtained through a structured questionnaire applied in January 2011. The results in addition to caring for the hygiene of foodstuffs, utensils and equipment, were observed the need for special attention to the hygiene of the place where you can prepare and distribute raw materials, because the end result of this current depends on the food to be safe and never broken.

Words - Key: Hygiene, acai, Hygienic-sanitary and microbiological Manipulator.

SUMARIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. JUSTIFICATIVA.....	9
3. OBJETIVOS.....	9
3.1 Geral.....	9
3.2 Específicos.....	9
4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	9
5. METODOLOGIA.....	11
6. RESSULTADOS E DISCUSSÃO.....	12
7. CONCLUSÃO.....	22
REFERÊNCIAS.....	23
APÊNDICE.....	24