

BOAS PRÁTICAS PARA OS BATEDORES ARTESANAIS DE AÇAÍ

Açaí
PAÍS
Programa
Alimentos Seguros



Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

BOAS PRÁTICAS PARA OS BATEDORES ARTESANAIS DE AÇAÍ

Série Qualidade e Segurança dos Alimentos

SEBRAE Nacional

Brasília, DF

2013

2013. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

Informações e Contato

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia

SGAS Quadra 605, Conjunto A – CEP 70200-904 – Brasília/DF

Telefone: (61) 3348 7100

www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Roberto Simões

Diretor-Presidente

Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho

Diretor-Técnico

Carlos Alberto dos Santos

Diretor de Administração e Finanças

José Claudio Silva dos Santos

Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia - UAIT

Gerente

Enio Duarte Pinto

Gerente Adjunta

Gláucia Zoldan

Unidade de Atendimento Coletivo – Agronegócios

Gerente

Enio Queijada de Souza

Gerente Adjunta

Fátima da Costa Lamar

Coordenação Sebrae

Hulda Oliveira Giesbrecht

Léa Maria Lagares

Apoio Técnico

Raquel Beatriz Almeida de Minas

Helbert Danilo Freitas de Sá

Elaborador da Versão Original

Fabrinni M. dos Santos

Paschoal G. Robbs

Maria Cristina Prata Neves

Projeto Gráfico, Editoração

CV Design

Projeto Gráfico Capa

Caju Design

Boas Práticas para os Batedores Artesanais de Açaí.

Brasília: SEBRAE, 2013. PAS - Açaí. Programa Alimentos Seguros.

Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC.

54 p.: il.; tab.; 29 cm (Série qualidade e segurança dos alimentos).

ISBN:

1. Segurança dos Alimentos 2. Açaí 3. Produtor de açaí 4. Manipulação de Alimentos 5. Perigos 6. Microbiologia 7. Higiene 8. Controle de Qualidade 9. Boas Práticas - Título II. Série

© SEBRAE 2013

APRESENTAÇÃO

O açaí é um importante produto alimentício dos estados da região Norte, principalmente no Pará, Amapá e Amazonas. É um alimento básico e nutritivo, que sempre foi largamente consumido pelas populações ribeirinhas e de centros urbanos da região Norte. O consumo de açaí se difundiu em todo o Brasil devido ao seu alto valor nutricional e suas inúmeras propriedades antioxidantes. Tornou-se um alimento muito apreciado por jovens e frequentadores de academias. Entretanto, muitas pessoas têm ficado doentes depois de tomarem açaí produzido de forma descuidada.

As Boas Práticas são recomendações e cuidados aplicados durante a produção e o preparo dos alimentos para que estes sejam seguros. Alimentos seguros são aqueles que não fazem mal à saúde do consumidor.

O Programa Alimentos Seguros está difundindo no Brasil as Boas Práticas de Produção orientando os produtores a identificar e controlar os perigos em todos os elos da cadeia produtiva do açaí, desde a escolha dos cachos para colheita, no transporte e no comércio dos frutos e, posteriormente, no seu preparo pela bateadeira artesanal e no processamento do açaí pelas agroindústrias.

O batedor de açaí tem uma grande responsabilidade: deve garantir segurança e a qualidade do açaí que prepara e comercializa.

Esta cartilha tem por objetivo difundir os cuidados de higiene durante o processamento artesanal do açaí.

SUMÁRIO

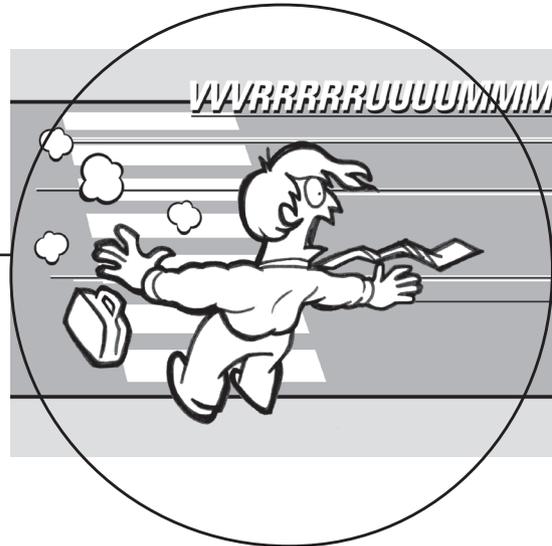
O QUE SÃO PERIGOS?	7
CONHECENDO OS PERIGOS NO PROCESSAMENTO DO AÇAÍ	10
DE ONDE VÊM ESSES PERIGOS?	11
COMO ESSES PERIGOS CHEGAM AO AÇAÍ?.....	12
ONDE ESTÃO OS MICRORGANISMOS?.....	14
COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO DO AÇAÍ POR ESSES PERIGOS?..	16
O QUE DEVE SER CONTROLADO (MONITORADO)?	17
COMO DEVE SER MONITORADO (CONTROLADO)?	17
QUEM MONITORA E QUANDO MONITORA?.....	19
O QUE É AÇÃO CORRETIVA?	19
POR QUE CONTROLAR AS BOAS PRÁTICAS?.....	20
ARQUIVAMENTO DOS REGISTROS	22
CONHECENDO AS BOAS PRÁTICAS.....	23
PRÉDIO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	23
PRÉDIO E INSTALAÇÕES	23
SANITÁRIOS	24
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	24
PROTEÇÃO CONTRA A CONTAMINAÇÃO DA BATEDEIRA	25
CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA	25
CONTROLE DE PRAGAS E OUTROS ANIMAIS	27
LIXO	28
HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES.....	29
LIMPEZA	30
DESINFECÇÃO (SANITIZAÇÃO)	30

SAÚDE DO MANIPULADOR	32
HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL.....	33
COMPORTAMENTO NO TRABALHO	34
UNIFORMES.....	34
HIGIENE DAS MÃOS.....	35
CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES	36
REGRAS PARA VISITANTES.....	36
CONTROLE DE OPERAÇÕES	37
AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO	37
HIGIENIZAÇÃO DOS FRUTOS	40
BRANQUEAMENTO	42
RESFRIAMENTO / AMOLECIMENTO.....	42
DESPOLPAMENTO	42
ENVASE OU MEDIÇÃO	43
ARMAZENAMENTO DAS SOBRAS	43
DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS	44
CONCLUSÃO	45
AVALIE AS CONDIÇÕES DA SUA BATEDEIRA ARTESANAL.....	46

O QUE SÃO PERIGOS?

Perigo, todo mundo sabe, é tudo aquilo que pode machucar ou causar doenças. São muitas as **situações de perigo** que se enfrenta no dia a dia. Exemplos de perigos:

SER ATROPELADO POR UM CARRO EM DISPARADA!



SER PICADO POR CABAS (MARIMBONDO)!



LEVAR UM CHOQUE!



BEBER UM AÇAÍ CONTAMINADO QUE POSSA CAUSAR UMA DOENÇA!



POR ISSO, É PRECISO CUIDADO!

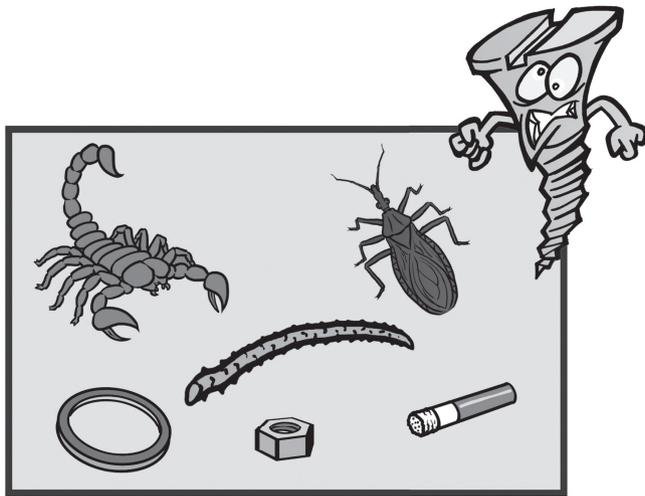
No caso do açaí, que é um alimento tão nutritivo, é muito importante que não esteja contaminado com perigos à saúde das pessoas.

Mas o açaí pode ter perigos? Pode ter, sim!

O açaí preparado de forma descuidada esconde diversos tipos de perigos que podem causar ferimentos ou doenças graves a quem se alimenta dele.

Por isso deve-se ter **MUITO CUIDADO** e prestar muita atenção a partir de agora, pois vai se falar dos perigos que podem ocorrer no açaí.

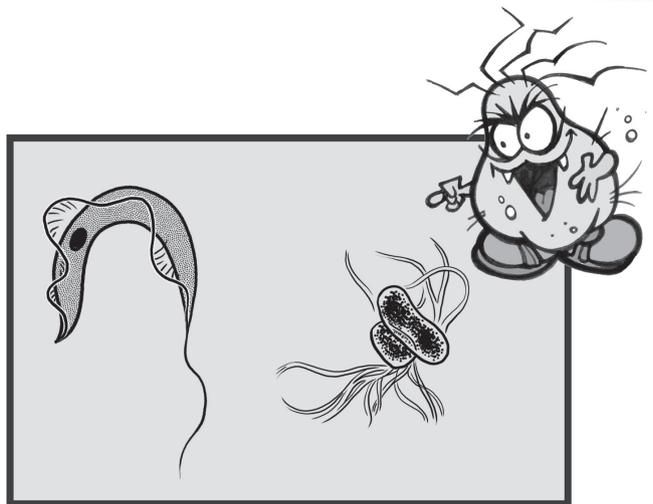
Os PRINCIPAIS PERIGOS no açaí podem ser FÍSICOS, QUÍMICOS e MICROBIOLÓGICOS.



PERIGOS FÍSICOS são cacos de vidro, pedaços de metal ou plástico, areia, lascas de madeira, insetos e roedores (ou suas fezes!), que podem machucar o consumidor, sufocá-lo ou causar-lhe um susto enorme.



PERIGOS QUÍMICOS são os produtos tóxicos como, por exemplo, os venenos para matar ratos e formigas, os inseticidas, os combustíveis (querosene, gasolina e óleo diesel), a creolina e outros desinfetantes que podem, por engano ou descuido, cair nos frutos do açaí e causar danos à saúde do consumidor.



PERIGOS BIOLÓGICOS são os parasitos e microrganismos (bactérias, vírus, protozoários e outros) que causam doenças (diarreia, vômito, febre etc.) e podem até matar. Por isso precisamos ter muito cuidado com as contaminações!



Alguns microrganismos são úteis e usados para fabricar iogurte, vinagre, cerveja, pão, entre outros produtos. Mas existem aqueles que estragam os alimentos e outros que podem causar doenças nas plantas, nos animais e nas pessoas.

Os microrganismos são muito pequenos. A gente não os vê, mas estão em toda a parte, até no ar. E o que é pior: alguns microrganismos se multiplicam muito rapidamente, sempre que encontram condições favoráveis (temperatura amena, umidade, nutrientes etc.).

As bactérias podem dobrar de número a cada 15 ou 20 minutos. Por isso, deve-se ter muito cuidado para que não se multipliquem até números que representem riscos à saúde das pessoas.

IMPORTANTE: PARA QUE O ALIMENTO CONTAMINADO PROVOQUE UMA DOENÇA, NÃO É PRECISO QUE ESTEJA NECESSARIAMENTE COM APARÊNCIA OU CHEIRO DE ESTRAGADO. ISSO PODE ACONTECER TAMBÉM COM O AÇAÍ.

E O QUE PODE ACONTECER COM AS PESSOAS QUE COMEM **ALIMENTOS CONTAMINADOS** COM PERIGOS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS OU FÍSICOS?



PODEM SE FERIR...



...PODEM FICAR DOENTES...



...PODEM ATÉ MORRER.

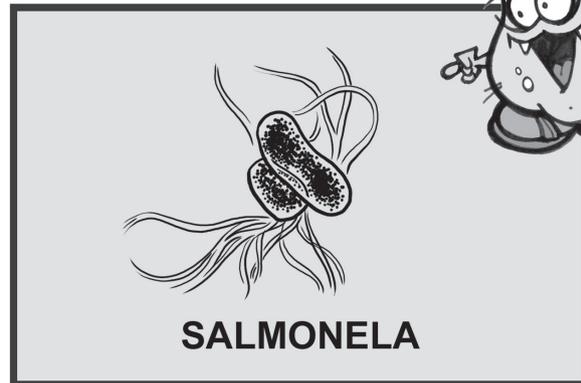
Assim, para ajudar a controlar esses perigos, quem processa açaí precisa conhecê-los bem.

CONHECENDO OS PERIGOS NO PROCESSAMENTO DO AÇAÍ

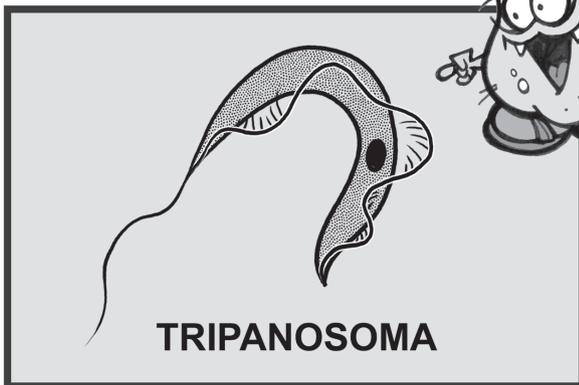
OS PRINCIPAIS PERIGOS NO PREPARO DO AÇAÍ BATIDO TÊM NOMES DIFÍCEIS E CAUSAM DOENÇAS GRAVES:

SALMONELA

É uma bactéria, que ao contaminar o açaí, causa diarreia, cólica intestinal e vômito, podendo até matar.



SALMONELA



TRIPANOSOMA

TRIPANOSOMA

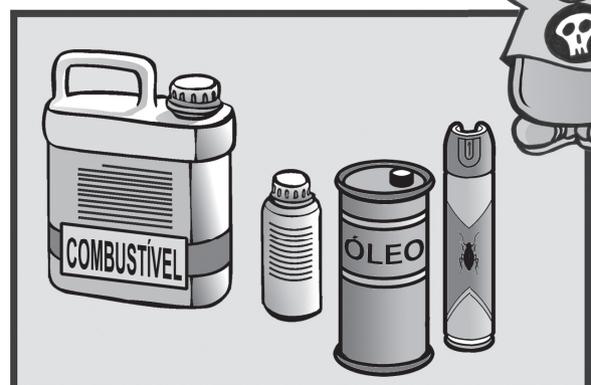
É um pequeno parasito que circula no sangue e provoca lesões graves nos órgãos, principalmente no coração. Causa a chamada doença de Chagas e pode causar morte.

OUTROS PERIGOS

Contaminação biológica por outras bactérias patogênicas.

Contaminação por formicidas e outros inseticidas, raticidas, gasolina, óleo diesel, querosene e graxas.

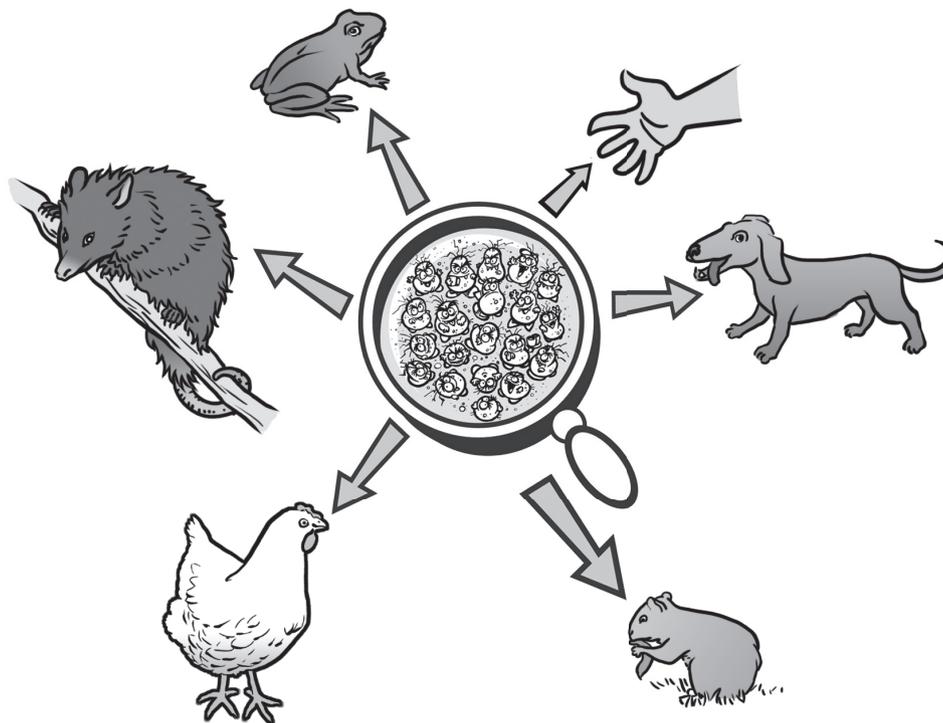
Contaminação por pedaços de metal, plástico, madeira, insetos e outras pragas.



DE ONDE VÊM ESSES PERIGOS?

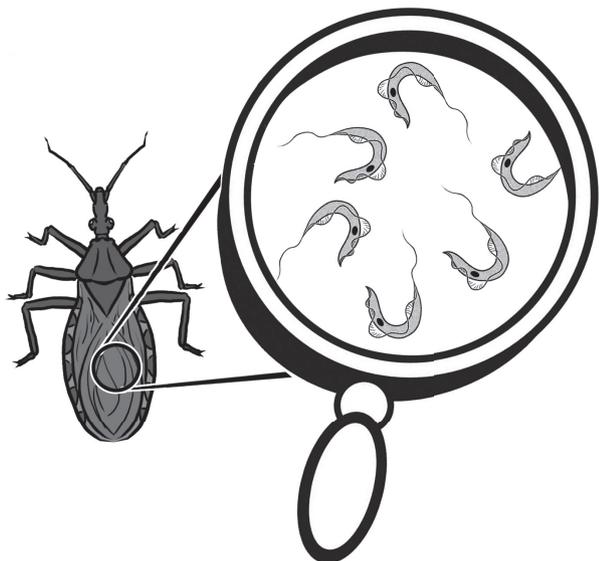
SALMONELA

As salmonelas vivem no intestino de diversos animais. Como por exemplo nos animais da mata (sapos, rãs, cobras e tartarugas), nos animais domésticos (gato, cachorro etc.) e, principalmente, nas aves (galinha, pato, periquito, papagaio etc.) e ainda nos animais de caça.



Obs.: Também são encontrados no intestino de pessoas portadoras.

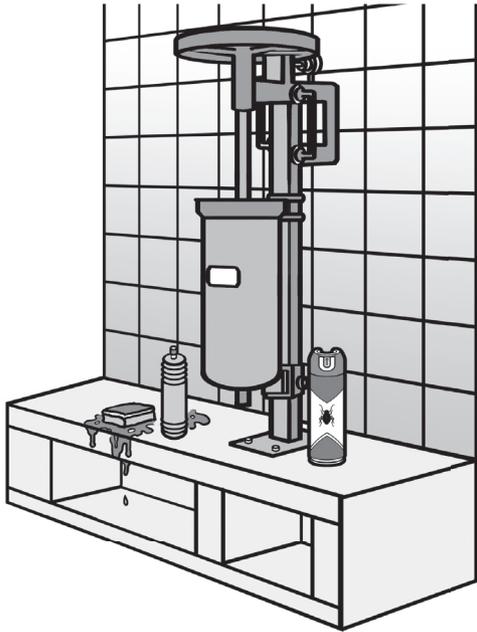
O chão é geralmente muito contaminado por essa bactéria.



TRIPANOSOMA

Os tripanosomas vivem no intestino de um tipo de percevejo chamado “barbeiro”, também conhecido por outros nomes, por exemplo, bicho-de-parede, chupão, percevejo ou percevejão e percevejo-do-sertão. A denominação varia conforme a região do Brasil.

COMO ESSES PERIGOS CHEGAM AO AÇAÍ?



CONTAMINAÇÃO POR PERIGOS QUÍMICOS

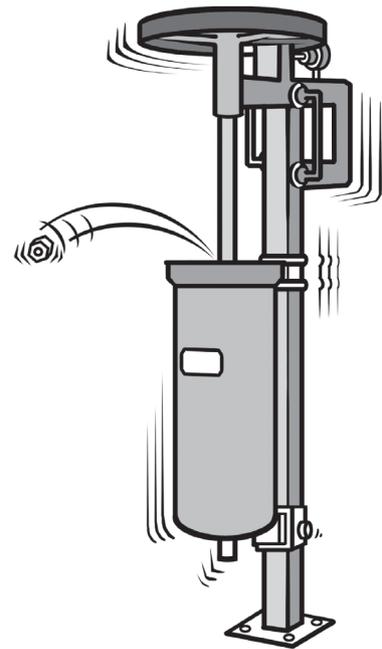
Produtos tóxicos (venenos) podem contaminar os alimentos por descuido (troca de produto, por exemplo) ou por contaminação do açaí devido ao armazenamento inadequado. Inseticidas, desinfetantes e detergentes não devem ser guardados próximos às basquetas ou engradados de plástico. Além disso, falhas no enxágue de equipamentos e utensílios podem deixar resíduos de detergentes e sanitizantes que podem contaminar os alimentos.

A aplicação descuidada ou incorreta de inseticidas ou a falta de proteção dos alimentos, durante o controle de pragas, pode promover a contaminação química dos alimentos com produtos venenosos muito prejudiciais à saúde dos consumidores.

CONTAMINAÇÃO POR PERIGOS FÍSICOS

Os perigos físicos podem estar presentes na matéria-prima ou contaminar aos alimentos em qualquer etapa do preparo. Fragmentos de metal, parafusos, arruelas podem se soltar de equipamentos e se misturarem ao açaí. A quebra de lâmpadas pode resultar em contaminação por cacos de vidro. Além disso, adornos utilizados pelos manipuladores, fragmentos de esponjas e fios de escova de limpeza e lascas de madeira também são contaminantes físicos que precisam ser controlados.

Atenção especial deve ser dada à contaminação física por insetos, roedores e outras pragas que causam repugnância e podem também representar perigos biológicos.



CONTAMINAÇÃO POR PERIGOS BIOLÓGICOS

Os perigos biológicos incluem os microrganismos e parasitos que podem causar doenças (por exemplo, a salmonelose, a hepatite, a giardíase, a amebíase e a doença de Chagas, dentre outras).

Salmonelas

As salmonelas e muitos outros microrganismos que causam doenças podem chegar aos alimentos por falta de higiene ou por falta de cuidado de quem trabalha na colheita e na debulha, de quem transporta os frutos e de quem comercializa nas feiras.

Em muitos cachos podem ser encontrados ninhos de pássaros e esses frutos, certamente, estarão contaminados pelas fezes dos animais.

A contaminação pode chegar pela terra infectada por fezes humanas ou de animais. A terra pode aderir aos frutos quando as basquetas são depositadas diretamente no chão. Também podem chegar pelas mãos sujas das pessoas que manipulam os frutos, devido a maus hábitos de higiene.

Podem ser trazidas pelas pragas (baratas, ratos, morcegos, mucura etc.) que se escondem nas basquetas (ou paneiros) ou por animais domésticos ou de estimação (galinha, cachorro, gato etc.), que podem usar as basquetas para dormir.

Tripanosoma

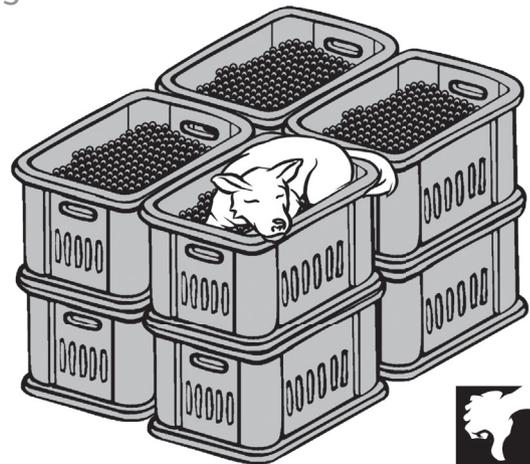
Os “barbeiros” são insetos noturnos que vivem na mata, onde se alimentam exclusivamente de sangue. Eles sugam o sangue das pessoas, de animais de “caça”, transmitindo o parasito (*Trypanosoma cruzi*) através das fezes contaminadas que depositam próximo do local da picada.

Durante o dia, os “barbeiros” procuram locais escuros para se protegerem dos predadores (pássaros, mucuras, ratos etc.). Passam o dia escondidos.

Na colheita, eles podem se misturar aos frutos e passarem para as basquetas ou sacos de fibra sintética no momento da debulha.

Os “barbeiros” são atraídos pela luz e pelo cheiro do açaí e podem cair nas basquetas durante o armazenamento e o transporte, contaminam os frutos com suas fezes que podem conter muitos tripanosomas.

Durante o processo de despolpamento dos frutos, os “barbeiros” podem ser esmagados juntos, liberando milhares de tripanosomas e contaminando ainda mais o açaí.

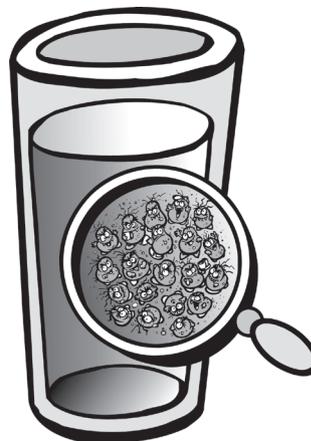


ONDE ESTÃO OS MICRORGANISMOS?

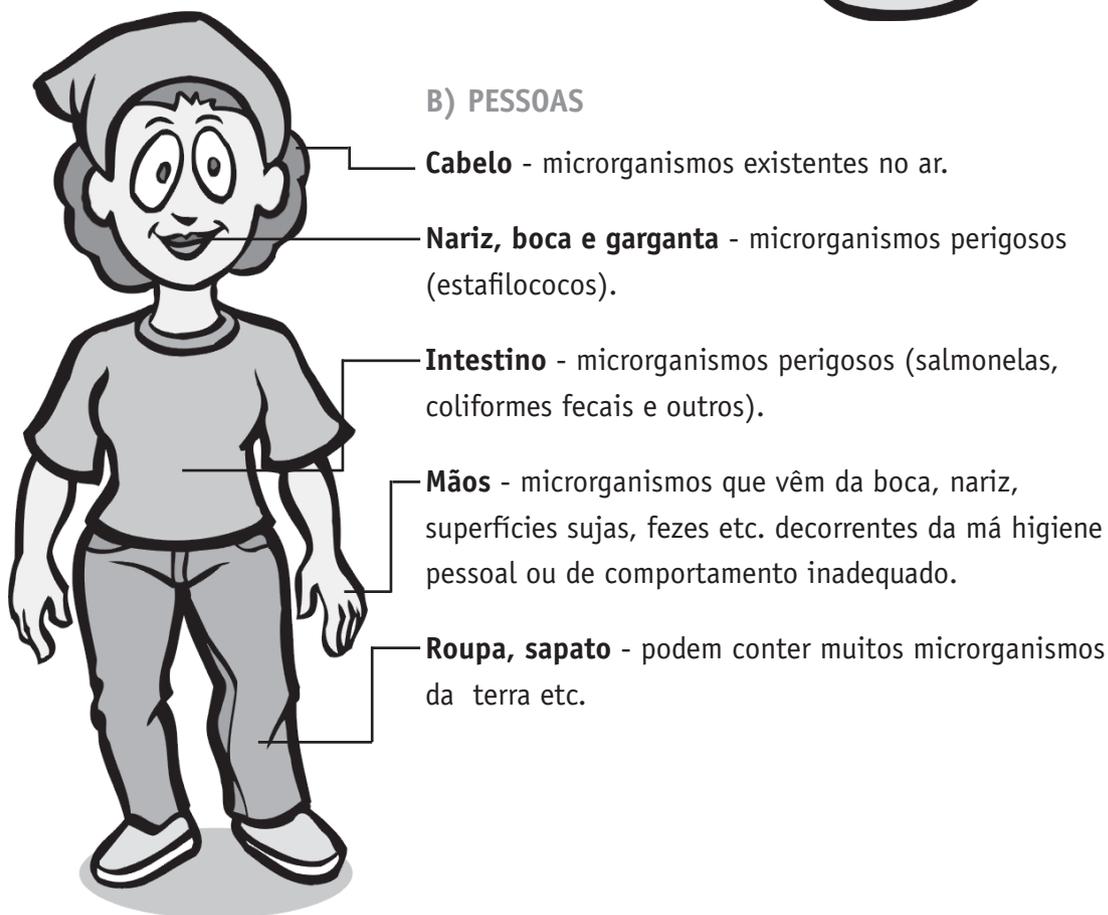
OS MICRORGANISMOS PODEM SER ENCONTRADOS EM PRATICAMENTE TODOS OS LUGARES. NOS BATEDORES DE AÇAÍ OS MAIS IMPORTANTES SÃO:

A) ÁGUA

Se não for tratada (com cloro ou pela fervura) pode conter microrganismos perigosos (aqueles que afetam a saúde).



B) PESSOAS



Cabelo - microrganismos existentes no ar.

Nariz, boca e garganta - microrganismos perigosos (estafilococos).

Intestino - microrganismos perigosos (salmonelas, coliformes fecais e outros).

Mãos - microrganismos que vêm da boca, nariz, superfícies sujas, fezes etc. decorrentes da má higiene pessoal ou de comportamento inadequado.

Roupa, sapato - podem conter muitos microrganismos da terra etc.

C) POEIRA

Existem milhões de microrganismos em cada grama de terra. São levados aos ambientes de preparo e manipulação de alimentos junto com a poeira que se deposita nas roupas, na pele, nos pelos e nos cabelos.

D) PISO E PAREDES

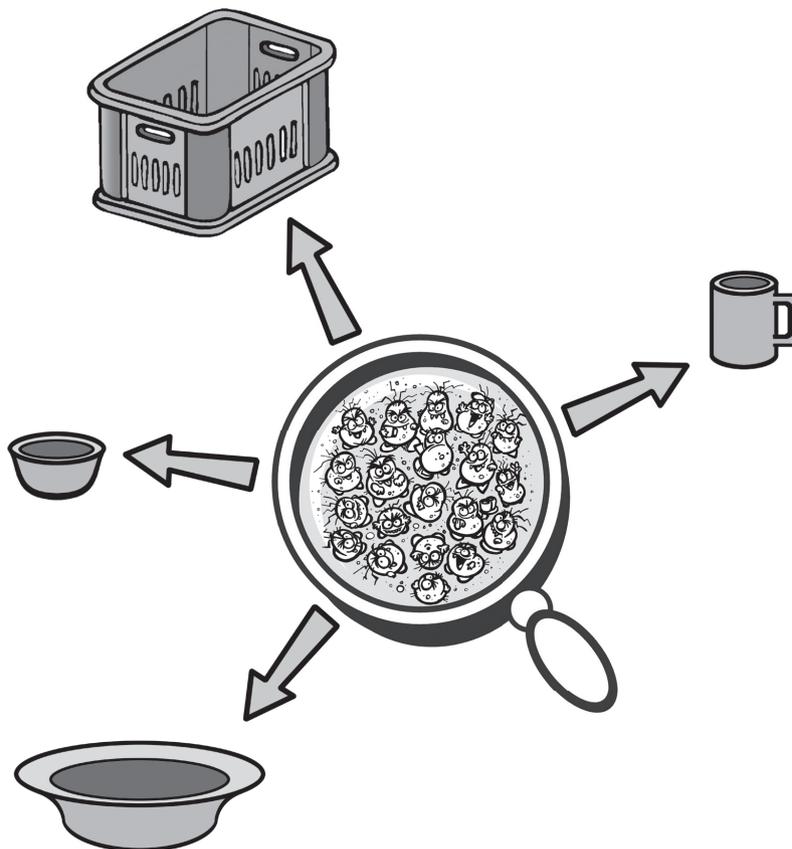
Quanto mais sujos, mais contaminados por microrganismos.

E) MATÉRIAS-PRIMAS

O fruto do açaí pode chegar bastante contaminado, principalmente pelo contato com a terra, pelo manuseio pelas pessoas, desde a debulha até a recepção nas bateadeiras. Como pode ser visto, a falta de cuidado pode fazer com que os microrganismos passem das matérias-primas para o produto acabado (contaminação cruzada).

F) SUPERFÍCIES (UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E BANCADAS)

Quando sujas ou mal higienizadas, podem conter milhões de microrganismos que se multiplicam sempre que as condições (nutrientes, temperatura, água, dentre outras) forem favoráveis.



G) ROEDORES, INSETOS, PÁSSAROS E ANIMAIS DOMÉSTICOS

Trazem microrganismos causadores de doenças para o ambiente de trabalho. Por isso, é importante combatê-los e prevenir o acesso ao ambiente das bateadeiras.

COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO DO AÇAÍ POR ESSES PERIGOS?

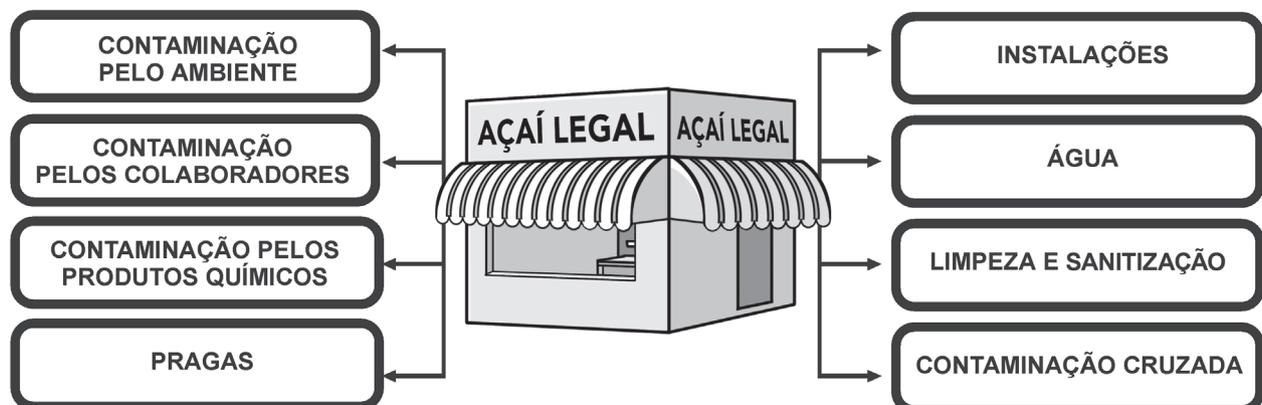
O primeiro passo para controlar as contaminações (biológicas, químicas e físicas) é a implantação das Boas Práticas.

As Boas Práticas são regras na produção de alimentos que, quando aplicadas, ajudam a prevenir as contaminações. São aplicadas do campo à mesa. No caso do açaí, são aplicadas na colheita, no transporte, na distribuição/comércio, nas indústrias e nas bateadeiras artesanais e contribuem para a produção de alimentos seguros.

A aplicação das BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO é exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Portaria nº 326/97, para as unidades produtoras/industrializadoras de alimentos, independentemente do porte, e das Resoluções RDC nº 216, de 2004, e RDC nº 218, de 2005, da ANVISA, Ministério da Saúde.

No estado do Pará, há um Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta, de junho de 2007, com um comprometimento das bateadeiras/amassadeiras em adotar as Boas Práticas como forma de garantir as condições higiênico-sanitárias, exigidas pelos órgãos de vigilância sanitária. E em janeiro de 2012, foi publicado o Decreto Estadual N°326, que regulamenta a utilização das Boas Práticas e as etapas de processamento do açaí para as bateadeiras artesanais. Além disso, o estabelecimento deve estar cadastrado e licenciado junto à Secretaria Municipal de Saúde (Vigilância Sanitária).

O programa de Boas Práticas, para que os alimentos sejam produzidos com segurança e qualidade nas bateadeiras ou amassadeiras de açaí, deve ser implantado.



Entretanto, para controlar os contaminantes (perigos) nos alimentos, aplicando-se as ações corretivas sempre que necessário, é preciso saber o que deve ser controlado; como e quando deve ser controlado e quem vai controlar e aplicar as correções necessárias.

O QUE DEVE SER CONTROLADO (MONITORADO)?

O que se controla são as práticas realizadas na produção de alimentos. Já vimos que as Boas Práticas evitam as contaminações dos alimentos. Assim, elas devem ser usadas de maneira correta e, por isso, é preciso fazer o controle (monitoramento).

São exemplos de práticas que devem ser controladas:

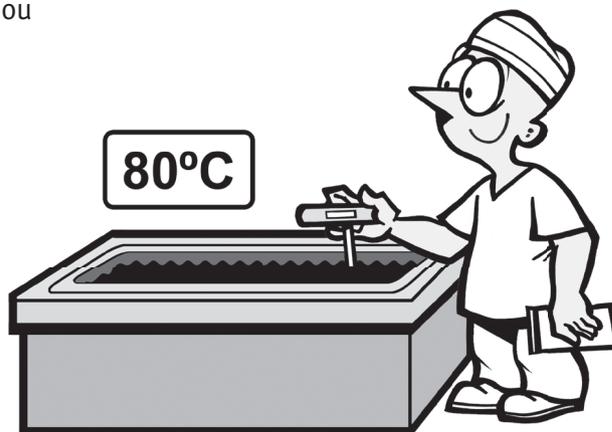
- higienização dos utensílios;
- higienização das mãos das pessoas que manipulam alimentos;
- barreiras para insetos e outras pragas para que não entrem na área de produção;
- qualidade da água usada no estabelecimento;
- saúde dos colaboradores.

COMO DEVE SER MONITORADO (CONTROLADO)?

O controle e a verificação das Boas Práticas podem ser realizados de diversas formas:

1- Observando se os procedimentos estabelecidos para seleção de fornecedores, recebimento de matérias-primas, higienização dos equipamentos e processo de branqueamento estão sendo seguidos.

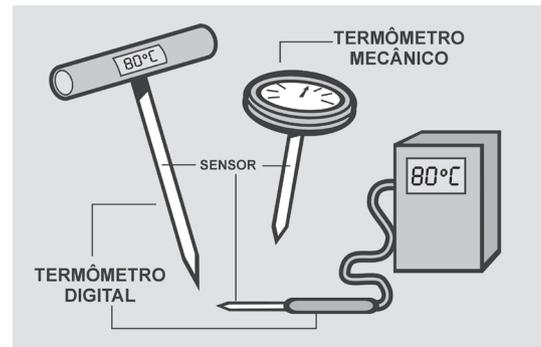
Pode-se usar uma lista de verificação diária ou periodicamente, para verificar os diversos itens das Boas Práticas. Isso ajuda a verificar os pontos que devem ser observados e, assim, é possível registrar aqueles que não estão sendo bem controlados e os que precisam de ação corretiva.



2- Realizando medições, para confirmar se os limites de tempo, temperatura ou concentração de soluções, por exemplo, estão sendo atingidos. Os mais usados são:

TERMÔMETROS

Usados para medir as temperaturas dos alimentos e dos equipamentos. Exemplo de medição: temperatura de uma câmara de refrigeração ou da água de branqueamento.



KITS PARA CONTROLE DE CLORO

Usados para controle da concentração de soluções cloradas que servem para desinfetar utensílios, equipamentos, açai e também para monitorar a qualidade da água.

RELÓGIO OU CRONÔMETRO (TIMER)

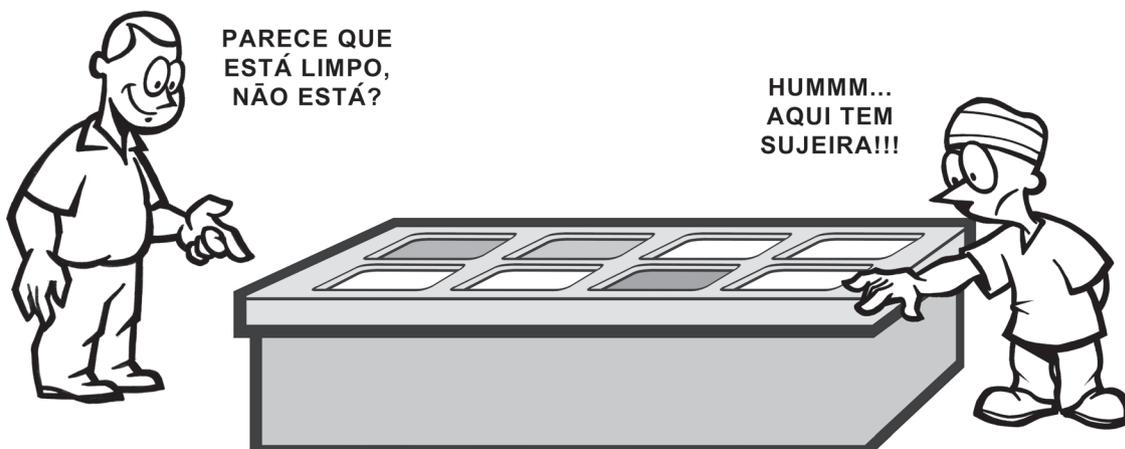
Usados para medir o tempo de sanitização, por exemplo.



3- Com avaliações sensoriais

Por exemplo, após uma higienização (de bancadas, equipamentos, utensílios) se houver qualquer resíduo, este poderá ser percebido na inspeção.

Não havendo sinais de resíduos pela visão, pode-se fazer um segundo exame pelo toque (com um papel branco ou com a mão higienizada). Percebendo-se sinais de gordura ou outras sujidades, a operação de higienização da superfície deve ser repetida.



QUEM MONITORA E QUANDO MONITORA?

O controle da aplicação das Boas Práticas exige a participação de todos, cada um cuidando de fazer os procedimentos corretamente (de higienização de superfícies, mãos etc.).

O controle das Boas Práticas deve ser realizado de acordo com a frequência pré-estabelecida, pois todo momento é importante e uma falha pode provocar sérios problemas.

O QUE É AÇÃO CORRETIVA?

A ação corretiva é fundamental para o controle dos perigos. Assim, se for observado que uma temperatura não atende aos limites estabelecidos, e por isso, não está correta, deve ser corrigida. Se um procedimento de higiene não foi bem feito, deve ser refeito e, assim por diante.



**SE A AÇÃO CORRETIVA NÃO FOR FEITA IMEDIATAMENTE,
DE NADA ADIANTA MONITORAR (CONTROLAR).**

POR QUE CONTROLAR AS BOAS PRÁTICAS?

O controle ou monitoramento das Boas Práticas é a forma de se saber se algo está sendo feito da maneira correta ou não, para se corrigir, se for o caso. Por exemplo, o guarda fiscaliza o trânsito para que não haja tumulto nas ruas, controlando e corrigindo as falhas dos motoristas. Em casos de acidentes, o guarda de trânsito anota os dados no boletim de ocorrência (registro) e em alguns casos, manda rebocar o veículo (ação corretiva).

Na bateadeira/amassadeira, o responsável pelo controle da produção deve corrigir as falhas, tendo como objetivo a produção de açaí que seja seguro para os consumidores.



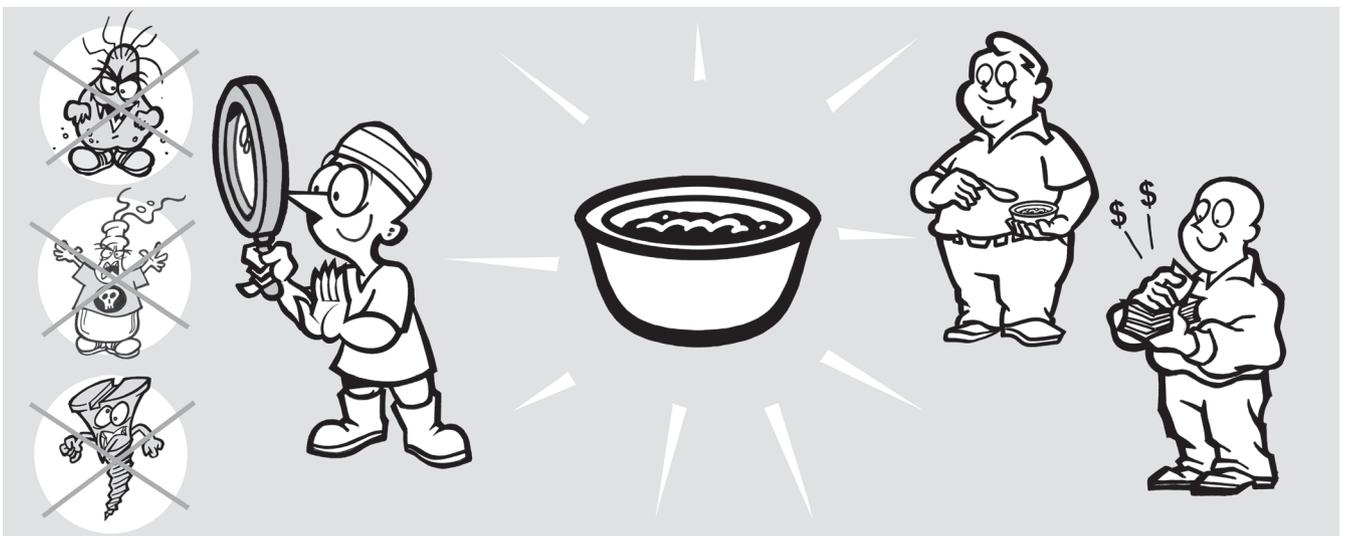
Em uma bateadeira/amassadeira, é necessário controlar (e corrigir, se necessário) uma série de etapas para evitar que os PERIGOS contaminem o açaí que será preparado/manipulado.

Por falta desses controles e de ações corretivas, quando necessárias, é que acontecem as doenças veiculadas pelos alimentos.

Perigos biológicos, químicos e físicos podem contaminar os alimentos na hora da preparação, provocando doenças ao consumidor e também sérios prejuízos ao estabelecimento. O ponto de venda do batedor de açaí, que não tem cuidado com a segurança e qualidade, geralmente, perde clientes para seus concorrentes e podem ser fechados pela Vigilância Sanitária.

Assim, ao aplicar o Programa de Boas Práticas estabelecendo controles e ações corretivas para requisitos, que são importantes para a segurança (ou para a qualidade) do açaí, consegue-se:

- controlar ou evitar os perigos no açaí;
- clientes satisfeitos;
- açaí seguro e de qualidade;
- lucro certo;
- atendimento à legislação vigente.

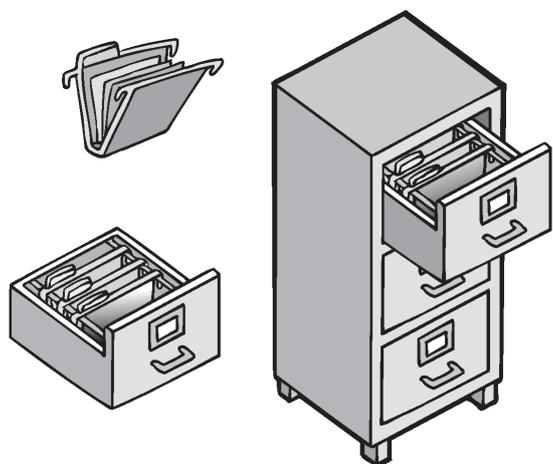


ARQUIVAMENTO DOS REGISTROS

QUE REGISTROS (DOCUMENTOS) DEVEM SER GUARDADOS?

Devem ser guardadas todas as informações importantes para demonstrar o controle dos perigos. Geralmente, são mantidos os seguintes registros (por tempo variável, dependendo da situação):

- as listas de verificação das Boas Práticas;
- planilhas de registros de temperaturas;
- planilhas de ações corretivas tomadas, sempre que houver desvio;
- laudos de análises de água;
- comprovantes de treinamentos e capacitações (certificados, declarações etc.);
- registros de desinsetização / desratização e outros;
- cadastros dos fornecedores de açaí.



COMO GUARDAR OS REGISTROS?

Os registros podem ser guardados no estabelecimento em arquivos, gavetas ou pastas. O responsável pelo estabelecimento deve se responsabilizar pela manutenção correta do arquivo.

O Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta, de junho de 2007, determina que os cadastros dos fornecedores de açaí sejam mantidos por um período de 1 ano.

CONHECENDO AS BOAS PRÁTICAS

PRÉDIO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

PRÉDIO E INSTALAÇÕES

- O ponto de venda deve estar localizado em uma área livre de contaminação por poeira, lixo e esgoto.
- O acesso a bateadeira deve ser independente de outros usos (residências, restaurantes, mercearias, mercadinhos etc.)
- Deve haver a separação entre as áreas limpas e as sujas, ou separação entre as atividades de seleção e higienização dos frutos e o processamento do açaí.
- Os revestimentos do piso, paredes e teto da área de produção devem ser de cor clara e feitos de material liso, impermeável e lavável (por exemplo, azulejos, lambris de PVC, tinta esmalte ou epóxi). O revestimento das paredes deve ter, no mínimo, 2 metros de altura.
- Piso, paredes e teto devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, mofo e descascamentos que possam contribuir para a contaminação dos alimentos.
- As bancadas ou móveis devem ser de material impermeável e de fácil limpeza. Não pode ser usada madeira no acabamento de bancadas.
- As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e mantidas em condições adequadas de modo a permitir a higienização dos ambientes.
- As lâmpadas devem ser instaladas distantes das bateadeiras porque atraem insetos que podem cair dentro dos equipamentos.
- As luminárias devem possuir proteção contra queda e explosão (quebra de lâmpadas).
- Portas e janelas devem ser de material impermeável e ajustadas aos batentes.
- Todas as aberturas devem ser teladas para impedir a entrada de pragas.
- As portas devem ser providas de mola para permitir o fechamento automático.
- Ralos ou outras aberturas para escoamento da água devem ser fechados ou protegidos por tela, mantidos limpos e em bom estado de funcionamento.
- Exaustores, climatizadores, ventiladores ou outro sistema de ventilação artificial devem ser mantidos limpos, com limpeza periódica dos filtros, quando aplicável.

- Caixas de gordura devem ser bem vedadas, localizadas fora da área de processamento, conectadas à rede de esgoto, sem refluxo e em bom estado de conservação e funcionamento.
- Devem existir pias para higiene das mãos nas áreas de produção com os seguintes materiais:
 - sabonete líquido e solução antisséptica;
 - papel toalha não reciclado ou outro sistema seguro para secagem das mãos;
 - lixeira provida de tampa sem acionamento manual.



SANITÁRIOS

As instalações sanitárias não devem ter acesso direto às áreas de manipulação, recepção ou de estoque, e devem ser mantidas em bom estado de conservação e limpeza.

As instalações sanitárias devem ser mantidas limpas e organizadas. Devem possuir chuveiro, pia e vaso sanitário com tampa, em bom estado de funcionamento e local para guarda de objetos pessoais.

Deve haver pias para higiene das mãos, com os seguintes materiais:

- sabonete líquido e solução antisséptica ou sabonete líquido bactericida;
- papel toalha não reciclado ou outro sistema seguro para secagem das mãos;
- lixeira provida de tampa sem acionamento manual.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os utensílios e a superfície dos equipamentos que entram em contato com o açaí devem ser de material liso, impermeável, lavável, resistentes à corrosão e às repetidas operações de limpeza. Não devem ser usados utensílios de madeira.

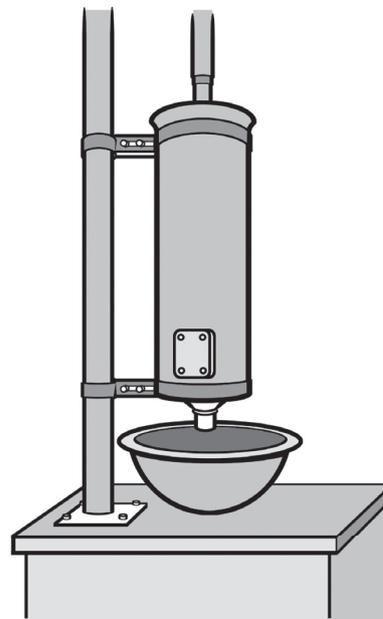
A máquina de bater (ou despolpadeira) deve dispor de tampa ou outro meio de proteção que evite o acesso de insetos e outras pragas e vetores.

Os tanques de cloração e enxague devem possuir forma de escoamento compatível para que não haja contato direto dos manipuladores com as frutas desinfetadas.

É PROIBIDO O REAPROVEITAMENTO DE GALÕES DE PRODUTOS TÓXICOS (PRODUTOS QUÍMICOS) COMO DEPÓSITOS DE ÁGUA OU DE ALIMENTO.

PROTEÇÃO CONTRA A CONTAMINAÇÃO DA BATEDEIRA

- Verificar, diariamente, a presença de gotejamento de óleo lubrificante da máquina que possa contaminar o produto.
- Verificar, diariamente, a possibilidade de desprendimento de peças do equipamento.
- Realizar a troca da peneira e correia da máquina sempre que estiverem gastas.
- Utilizar os equipamentos e utensílios exclusivamente para os fins aos quais foram projetados.
- Não utilizar equipamentos e utensílios, na área de produção do açaí, de material que possa transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores ao açaí.

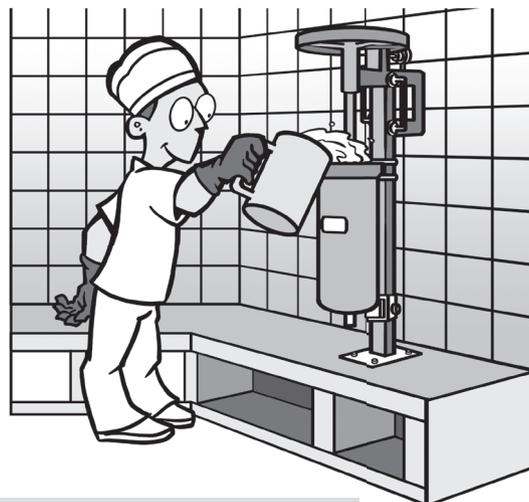


CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA

A água utilizada em uma bateadeira de açaí deve ser potável.

A água potável **não tem cor nem cheiro, é transparente e livre de contaminações.**

A água proveniente de rede pública é, geralmente, de boa qualidade. Água de outras fontes (poços, nascentes, rios etc.) precisa ser filtrada e clorada adequadamente.



COMO CLORAR A ÁGUA

Para cada 10 litros de água, adicionar 20 gotas (1mL) de hipoclorito de sódio, contendo entre 2,0 e 2,5 % de cloro ativo (água sanitária).

Como fazer?

Filtrar a água para remover as sujidades, até atingir a quantidade a quantidade de 10 litros;

Adicionar 20 gotas (1mL) de água sanitária;

Esperar de 15 a 30 minutos antes de consumir a água.

Usa-se água potável para beber, para o preparo do açaí, para fabricação de gelo, para a limpeza do ambiente, dos equipamentos e de todas as superfícies em contato com os alimentos.

Os reservatórios usados para o armazenamento de água (como é o caso de caixas d'água, cisternas, tambores etc.) devem ser de material lavável, de fácil higienização e devem ser mantidos:

- sem rachaduras;
- sem infiltrações;
- tampados, de forma a evitar a entrada de insetos, ratos, pássaros etc.
- protegidos contra água de enxurradas, poeira e outros possíveis contaminantes.

Os poços de água e os reservatórios devem ser afastados de fossas, depósitos de lixo e de outras fontes de contaminação e devem ser higienizados em um intervalo máximo de 6 meses. Os registros deste procedimento devem ser arquivados.

PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

- esvaziar parcialmente a caixa d'água, retirando sujidades maiores;
- vedar as saídas de água da caixa;
- esfregar as paredes internas e o fundo, utilizando-se de um escovão ou vassoura que nunca tenham sido usados;
- retirar os resíduos com auxílio de panos e recipientes;
- lavar bem e, em seguida, desobstruir a saída da caixa d'água para que o restante da água possa escorrer;
- para desinfetar, deve-se preparar uma solução clorada a 200 ppm de cloro ativo e banhar as paredes e o fundo da caixa;
- aguardar meia hora;
- encher a caixa.

Periodicamente, deve-se fazer o controle de cloro residual da água com kit de teste de cloro, pois este é um bom indicador de segurança, e retirar amostras para análise em laboratório credenciado:

- anualmente – para teste físico-químico da água;
- semestralmente – para teste microbiológico.

Outros reservatórios de água na área do processamento devem ser mantidos limpos, tampados, higienizados diariamente e em boas condições de manutenção.

CONTROLE DE PRAGAS E OUTROS ANIMAIS

Moscas, baratas, formigas, ratos, pássaros, gatos, cachorros e outros animais podem representar grande risco de contaminação dos alimentos. Portanto, não devem, em hipótese alguma, estar presentes em uma unidade de produção de alimentos.

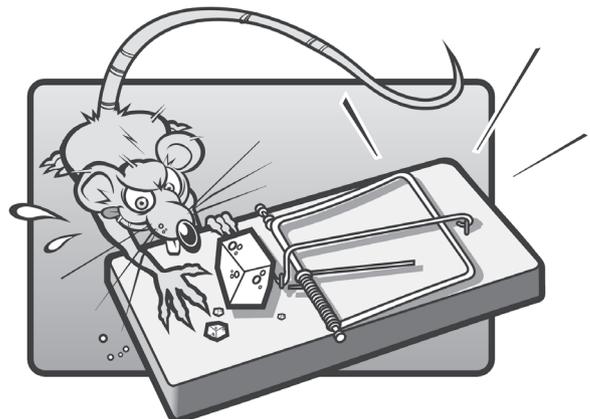
CUIDADOS IMPORTANTES

Para manter as pragas afastadas da bateadeira, deve-se:

- manter as áreas de processamento limpas e não deixar o lixo acumulado na área de produção, removendo sempre que necessário;
- proteger as aberturas, janelas e portas com telas milimetradas e manter as portas fechadas;
- instalar ralos sifonados, com fechamento apropriado ou com tela de proteção, quando apropriado;
- manter a área ao redor da bateadeira/amassadeira bem capinada e sem acúmulo de sucatas, entulhos e lixo;
- fechar frestas, pequenos orifícios e espaços nas paredes, pisos e portas, que possam servir para esconderijo e procriação de baratas e formigas;
- não levar para a área de processamento as basquetas, sacas ou paneiros que chegam do vendedor. Eles podem esconder pragas, tais como baratas, formigas, ratos, aranhas etc.

Além destes controles, deve-se também ter um programa de combate regular de pragas com o uso de armadilhas.

Deve-se evitar o uso de veneno de ratos e inseticidas para matar mosca no interior da bateadeira.



É preciso ter cuidado com os pesticidas usados no controle de pragas, pois estes devem ter registro do Ministério da Saúde e só podem ser aplicados por pessoa capacitada ou por empresa cadastrada nas VISA estaduais e na Secretaria do Meio Ambiente.

MUITO IMPORTANTE:

**PRODUTOS QUÍMICOS DEVEM SER ESTOCADOS E MANIPULADOS
AFASTADOS DOS ALIMENTOS E DE DESCARTÁVEIS.**

LIXO

Os recipientes de lixo (ou lixeiras) devem feitos de material que facilite a higienização. Além disso, devem:

- ser identificados e mantidos em bom estado de conservação e limpeza;
- dispor de tampas sem acionamento manual;
- estar revestidos com sacos plásticos apropriados.

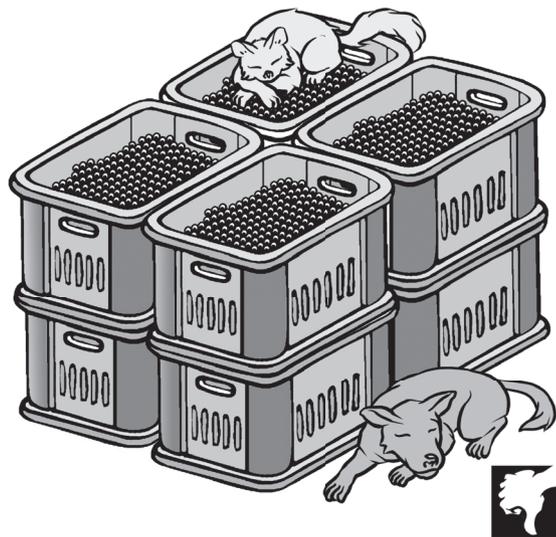
Deve haver um número de lixeiras com capacidade para conter o lixo e os resíduos gerados na atividade da bateadeira.

É importante remover o lixo das áreas de manipulação de alimentos diariamente ou quantas vezes forem necessárias, de forma que não sirva de atrativo às pragas.



O lixo retirado da área de produção de alimentos deve ser coletado de forma seletiva. O lixo orgânico (ou lixo molhado) deve ser estocado separado do lixo seco (plástico, papel e vidro) e estocado em local fechado, de forma a não atrair as pragas e vetores urbanos ou permitir sua procriação. Deve ser limpo diariamente.

LIXO EXPOSTO ATRAI INSETOS, ROEDORES E OUTROS ANIMAIS.



NÃO É PERMITIDA A PRESENÇA DE ANIMAIS DOMÉSTICOS OU DE ESTIMAÇÃO NAS DEPENDÊNCIAS DE PREPARO, MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO OU ESTOCAGEM DE ALIMENTOS.

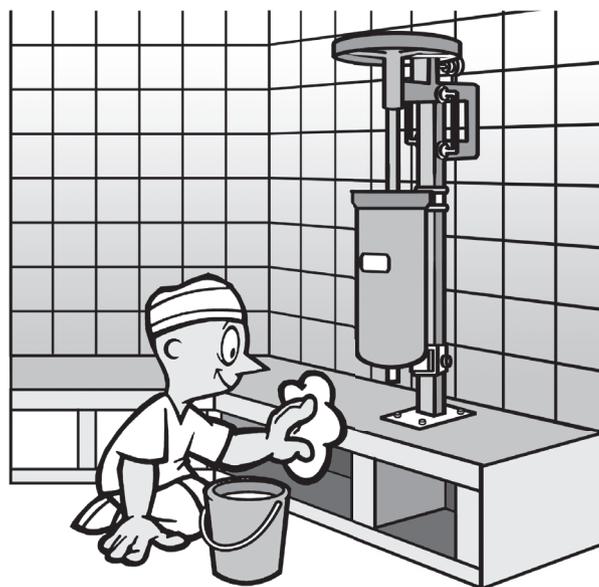
HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES

A higienização é muito importante para reduzir os riscos de contaminação, devendo toda a área de processamento da bateadeira ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término dos trabalhos.

As etapas de higienização devem ser realizadas conforme procedimento escrito

Durante a higienização, devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação do alimento por produtos sanitizantes. Assim, as bancadas, os equipamentos e utensílios utilizados, tais como concha, medidor de litro, bacia, baldes, basquetas e outros devem ser limpos e, em seguida, desinfetados.

A higienização envolve duas etapas: limpeza e desinfecção (sanitização).



LIMPEZA

LIMPEZA É A ETAPA EM QUE RETIRAMOS AS SUJIDADES. RETIRAMOS O QUE VEMOS!

- Deve-se remover os resíduos de alimentos das superfícies com auxílio de espátulas, escovas e esponjas, visando à economia de detergente.
- Logo após, lava-se a superfície com detergente para uma remoção mais profunda dos resíduos de alimentos. Nesta etapa, recomenda-se o uso de água morna, que ajuda na eficiência da limpeza.
- Finalmente, deve-se enxaguar a superfície com água corrente até a remoção completa do detergente, pois este inibe a ação dos desinfetantes, especialmente aqueles à base de cloro.

DESINFECÇÃO (SANITIZAÇÃO)

DESINFECÇÃO É A ETAPA EM QUE ELIMINAMOS OS MICRORGANISMOS. RETIRAMOS O QUE NÃO VEMOS!

Vejamos como se pode realizar a desinfecção das superfícies:

No caso de utensílios e equipamentos

- Os equipamentos como máquinas, batedeiras, refrigeradores, freezers e outros devem ser lavados com detergente e desinfetados com solução clorada.
- A batedeira deve ser desmontada e suas partes lavadas e mergulhadas em solução clorada na concentração de 200 ppm de cloro ativo e mantidas submersas por 15 minutos. Após o tempo de espera, promove-se o enxágue para a remoção dos resíduos de cloro.
- As partes fixas devem ser borrifadas com solução clorada, na concentração de 200 ppm de cloro ativo, aguardando-se pelo menos 15 minutos para a sua utilização.

- Após a desinfecção, os utensílios e equipamentos devem ser colocados em local limpo e seco, protegidos de poeira e insetos.
- Ao final do uso, os equipamentos de moagem e de extração usados para o preparo do suco de açaí devem ser limpos, desinfetados e mantidos protegidos para evitar o acesso de insetos e outras pragas e vetores.

No caso de bancadas

- Podem ser banhadas ou borrifadas com solução clorada na concentração de 200 ppm de cloro ativo, deixando atuar por pelo menos, 15 minutos.
- Após o tempo de espera, promove-se o enxágue para a remoção dos resíduos de cloro.
- Utiliza-se solução desinfetante à base de cloro somente em materiais confeccionados com aço inox ou plástico.



PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA A 200 PPM DE CLORO ATIVO.

100 mL de hipoclorito de sódio, contendo entre 2 a 2,5% de cloro ativo (água sanitária).

10 L de água;

Colocar a água em um balde plástico, devidamente limpo e adicionar a água sanitária, mexendo bem.

CUIDADO AO UTILIZAR PANOS

Os panos usados nos estabelecimentos podem se tornar uma das maiores fontes de contaminação. Por este motivo, recomenda-se o uso de panos sintéticos descartáveis.

Somente na impossibilidade de aquisição desse material, os panos de algodão devem ser higienizados em água clorada, após cada uso, e guardados em um local fechado.

ATENÇÃO!

Todos os produtos utilizados no programa de higienização devem possuir registro no Ministério da Saúde com uso aprovado nos órgãos competentes.

Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada pelos produtos usados na limpeza e sanitização do ambiente da bateadeira devido à suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.

Não devem ser utilizados produtos que contenham substâncias odorizantes e/ou desodorizantes nas suas formulações.

SAÚDE DO MANIPULADOR

A saúde do manipulador é uma importante condição para que ele possa trabalhar com alimentos.

Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentem feridas e cortes nas mãos, braços ou antebraços; infecções nos olhos; diarreias; resfriados, gripes ou infecções na garganta.

Os manipuladores de alimentos devem realizar exames clínicos e laboratoriais a cada seis meses, mantendo sua carteira de saúde sempre atualizada.



MANIPULADORES QUE APRESENTEM FERIMENTO OU PROBLEMA DE SAÚDE DEVEM SER TROCADOS DE FUNÇÃO OU DISPENSADOS DO PROCESSAMENTO DO AÇAÍ.

HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL

Já vimos que as pessoas podem ser fonte de microrganismos e de outros perigos para os alimentos. Assim, os manipuladores devem ter bons hábitos de higiene pessoal e comportamento higiênico no ambiente de trabalho.

Os cuidados com a higiene e com a aparência são muito importantes. Portanto, alguns hábitos devem fazer parte da rotina do manipulador ou colaborador, a saber:

- manter sempre os cabelos limpos, presos e protegidos por redes, toucas ou bonê;
- no caso de homens, a barba deve ser feita diariamente e recomenda-se não usar bigode;
- tomar banho diariamente, se enxugar com toalha limpa e lavar a cabeça, pelo menos, 2 vezes por semana.

ESSES CUIDADOS SÃO NECESSÁRIOS PARA QUE SE EVITE A PRESENÇA DE PELOS E CABELOS NOS ALIMENTOS.

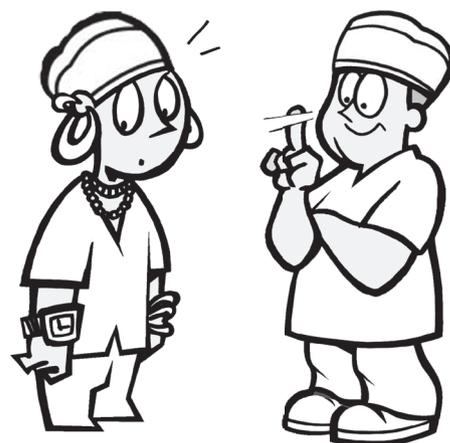
Além desses cuidados, deve-se:

- escovar os dentes após cada refeição;
- usar desodorantes inodoros ou, então, que apresentem perfume suave;
- aplicar maquiagem leve (caso use) e não usar perfume;
- manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base.

RESÍDUOS DE ALIMENTOS NAS UNHAS AUMENTAM O RISCO DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS POR MICRORGANISMOS.

A utilização de adornos (colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, relógios e anéis, dentre outros) não é permitida nas áreas de manipulação de alimentos.

Esses objetos podem, acidentalmente, cair nos alimentos, caracterizando-se como um perigo físico. Também podem abrigar resíduos de alimentos e facilitar a contaminação de outras preparações.



COMPORTAMENTO NO TRABALHO

No local de produção, as seguintes regras são importantes:

- não fumar;
- não tossir, cuspir ou falar quando estiver manuseando utensílios e alimentos;
- não mascar gomas ou palitar os dentes;
- não colocar as mãos na boca, nariz e ouvido;
- não provar alimentos com as mãos;
- não manusear dinheiro. Dinheiro é muito contaminado por microrganismos.

Por isso, deve haver separação de tarefas: o colaborador responsável pelo manuseio de dinheiro, junto ao consumidor, não deve ser ao mesmo tempo responsável pela manipulação do açaí, a fim de evitar contaminações microbiológicas. Na impossibilidade dessa separação, o batedor deve fazer uso de álcool a 70% para desinfetar as mãos.

UNIFORMES

- Devem ser bem conservados, limpos e mantidos fechados (de preferência sem botão).
- É recomendado que não possuam bolsos, especialmente nas partes acima da cintura.
- Devem ser trocados, no mínimo, diariamente.
- Devem ser usados somente dentro da batedeira. Os jalecos não devem ser usados na rua ou nos sanitários.
- Os sapatos devem ser impermeáveis, fechados e confortáveis.

ATENÇÃO:

- Usar avental plástico somente onde há grande uso de água, não devendo, em hipótese alguma, ser utilizado próximo ao calor.
- Não utilizar quaisquer panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

- Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da bateadeira.
- Não carregar objetos no uniforme tais como canetas, batons, isqueiros, cigarros e relógios. Roupas e objetos pessoais devem ser guardados em locais específicos e reservados para esse fim.

HIGIENE DAS MÃOS

As mãos são muito usadas no preparo dos alimentos. Por isso, deve-se higienizá-las. A higienização correta evita que milhões de microrganismos, que podem estar em nossas mãos, sejam transferidos para o alimento. Alguns deles podem causar doenças graves no consumidor.

Assim, as mãos devem ser higienizadas:

- ao chegar ao trabalho e entrar no setor;
- ao iniciar um novo serviço ou na troca de atividade;
- depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- depois de se coçar e tocar nos cabelos;
- após o uso de panos ou materiais de limpeza, vassouras, esfregões etc.;
- após ter recolhido o lixo e outros resíduos;
- após tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos, ou ao pegar algo que caiu no chão;
- após tocar em equipamentos e utensílios sujos;
- após manusear o fruto do açaí não higienizado.

HIGIENIZAR AS MÃOS, ESPECIALMENTE ANTES DE INICIAR O MANUSEIO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO.

ETAPAS PARA A HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:

- Umedecer as mãos e antebraços até a altura dos cotovelos com água;
- Lavá-las com sabonete líquido (sabonete bactericida preferencialmente), neutro e inodoro, massageando-as por 15 a 20 segundos;
- Lavar a torneira (quando a abertura for manual);
- Enxaguar até a remoção completa do sabão;
- Secar as mãos com toalha descartável (papel não reciclado). Fechar a torneira com papel toalha, se a abertura for manual;
- Aplicar solução antisséptica, de preferência (álcool gel ou solução de álcool 70%);
- Deixar secar naturalmente, sem assoprar ou tocar as mãos na roupa ou uniforme.

CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES

- Manipuladores devem ser capacitados nos assuntos relacionados à Segurança dos Alimentos e Higiene Pessoal;
- As capacitações devem ser registradas e deve-se manter o registro na batadeira.

REGRAS PARA VISITANTES

- Todos os que não são da equipe de manipulação são considerados visitantes.
- Para circularem pelas áreas de processamento, deverão estar usando jaleco, touca e seguir as regras estabelecidas para os manipuladores da batadeira.



CONTROLE DE OPERAÇÕES

AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO

Para garantir a qualidade e a segurança de seu açaí, é importante que as bateadeiras façam uma seleção de fornecedores. Devem ser mantidos registros dos frutos de açaí adquiridos, especialmente quanto à origem e ao transporte.

Deve haver um cadastro de fornecedores contendo, no mínimo, nome e endereço do fornecedor e a identificação da área de origem do açaí.

Os produtos entregues pelos fornecedores devem ser inspecionados.

Na inspeção de recebimento, é importante avaliar os frutos para verificar sua qualidade bem como a presença de vetores e pragas ou de seus vestígios (fezes) e, também de materiais contaminantes.

O batedor de açaí só deve comprar frutos acondicionados em basquetas ou sacos de fibra sintética* de uso exclusivo para açaí.



NÃO DEVEM SER ADQUIRIDOS FRUTOS ACONDICIONADOS EM PANEIROS.

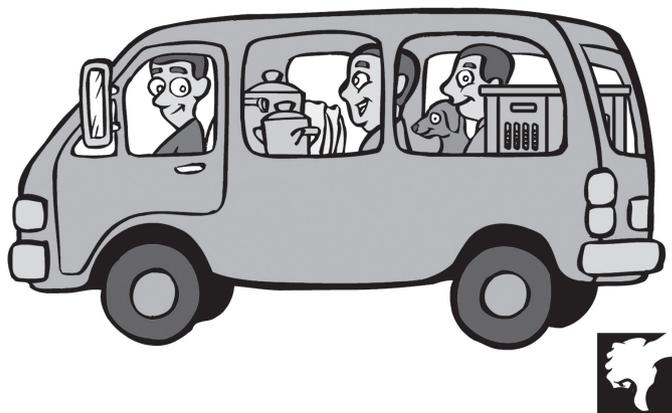
** Sacos de fibra sintética só podem ser usados onde a legislação local não tiver restrições. Estes sacos devem ser adquiridos virgens (1º uso) e serem usados somente para armazenar açaí.*

É importante também avaliar as condições higiênicas do veículo usado para o transporte.

O transporte do açaí deve garantir a segurança e a qualidade dos frutos, impedindo que haja contaminação ou deterioração dos produtos.

O caminhão, caminhonete ou outro veículo de transporte deve estar limpo e coberto com uma lona de plástico.

As basquetas ou sacos de fibra sintética não devem ser transportadas em contato direto com o assoalho do veículo.



IMPORTANTE:

AS BASQUETAS OU SACOS DE FIBRA SINTÉTICA NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS JUNTO COM AS PESSOAS E ANIMAIS. TAMBÉM NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS PRÓXIMOS A PRODUTOS QUÍMICOS (VENENOS, COMBUSTÍVEL, LUBRIFICANTES ETC.).

Ao serem descarregadas, as basquetas ou sacos de fibra sintética devem ser armazenados sobre uma lona de plástico limpa, estrados de plástico ou sobre basquetas vazias viradas, para que os frutos não fiquem em contato com o chão.

Os frutos do açaí devem ser então, transferidos para basquetas higienizadas do batedor para armazenamento. Desse modo, evita-se a entrada de basquetas usadas fora do ambiente da bateadeira e que podem facilitar a introdução de pragas na área de manipulação.

OS FRUTOS NUNCA DEVEM ESTAR EM CONTATO DIRETO COM O CHÃO!

HIGIENIZAÇÃO DAS BASQUETAS

Os frutos de açaí deve ser acondicionados em basquetas mantidas limpas e desinfetadas todos os dias, antes e depois do uso.

Como **devem ser lavadas** as basquetas?

- 1- lavar com água potável, sabão ou detergente, usando uma escova para remover as sujidades;
- 2- enxaguar bem para retirar o sabão ou o detergente;



- 3- mergulhar as basquetas em uma solução de hipoclorito de sódio, contendo 200 ppm de cloro ativo ou borrifá-las com essa solução;
- 4- deixar o cloro atuar enquanto as basquetas secam naturalmente. Não é necessário secar.

ARMAZENAMENTO DO AÇAÍ

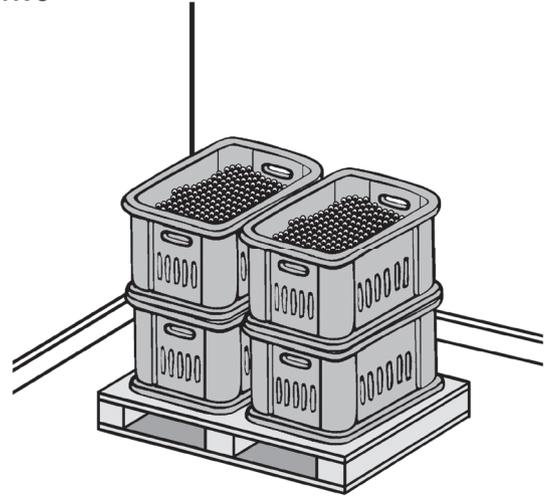
As basquetas ou sacos de fibra sintética de açaí devem ser armazenadas em local coberto, limpo e arejado e não devem ser depositadas diretamente sobre o piso. Deve-se usar basquetas vazias emborcadas, estrados ou outro suporte para guardá-las.

O local de armazenamento deve ser protegido de animais (domésticos, de estimação, insetos, ratos, pombos e outros) e da contaminação por produtos químicos (inseticidas, produtos de limpeza, combustível, lubrificantes etc.).



OUTRAS REGRAS IMPORTANTES NO ARMAZENAMENTO

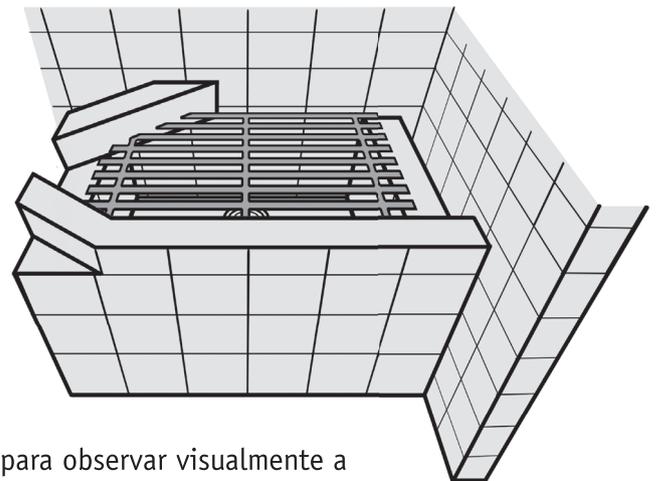
- É proibida a entrada de embalagens externas (paneiros, basquetas ou sacos) nas áreas de armazenamento e de manipulação.
- As embalagens usadas na comercialização do açaí devem ser mantidas nas embalagens primárias até o momento do uso, a fim de se evitar contaminações e armazenadas longe de produtos químicos, em local limpo e protegido contra pragas e outros contaminantes.



HIGIENIZAÇÃO DOS FRUTOS

As etapas de higienização a serem cumpridas são:

Catação / Peneiramento- as bateadeiras devem realizar uma seleção dos frutos. Deve-se usar uma mesa de catação ou uma peneira para retirar os resíduos (fragmentos vegetais e pedras) e possíveis insetos, inclusive “barbeiros” que possam vir junto com o açaí. Qualquer falha nesse procedimento pode favorecer a permanência do “barbeiro” na batelada que está sendo processada.



O responsável dessa etapa deve ser treinado para observar visualmente a presença de material estranho (principalmente insetos).

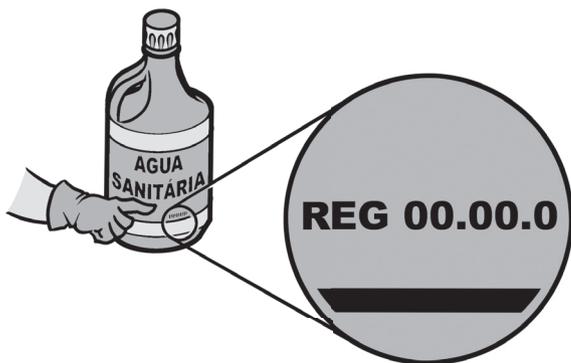


Primeira lavagem- os frutos devem ser lavados em água corrente potável, para retirada das sujidades, insetos, e outros resíduos que aderidos à superfície dos frutos. Recomenda-se lavar os frutos dentro de um tanque e remover as sujidades com uma peneira, agitando bem os frutos para melhor lavagem.

Segunda lavagem (desinfecção)- nesta etapa, ocorre a imersão dos frutos em solução clorada, com uma concentração de 150 ppm de cloro ativo, durante 15 minutos.

OBSERVAÇÃO: A SOLUÇÃO CLORADA SÓ PODE SER USADA UMA ÚNICA VEZ.

O tempo de imersão das frutas na solução clorada deve ser monitorado e registrado



Terceira lavagem (enxágue)- deve ser feita em água corrente e potável. Esta etapa permite a remoção dos resíduos de cloro, que confere gosto desagradável ao produto e pode prejudicar a saúde do consumidor.

O sanitizante (água sanitária ou hipoclorito de sódio) deve ter registro no Ministério da Saúde e aprovado para uso em contato com alimentos. Não devem ser usados alvejantes ou produtos com perfume.

LEMBRETE:

Após a higienização, os frutos de açaí só devem ser armazenados em recipientes higienizados cobertos com plástico transparente, para evitar recontaminações por poeira, respingos, insetos etc. Devem ser manipulados com mãos e utensílios e/ou equipamentos higienizados.

**PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA COM 150 PPM DE CLORO ATIVO.
Usando água sanitária (contendo entre 2 a 2,5% de cloro ativo)**

75 mL de água sanitária,

10 L de água

Colocar a água em um balde plástico, devidamente limpo e adicionar a água sanitária, mexendo bem.

**PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA COM 150 PPM DE CLORO ATIVO
Usando hipoclorito de sódio (contendo 10% de cloro ativo)**

15 mL de hipoclorito de sódio,

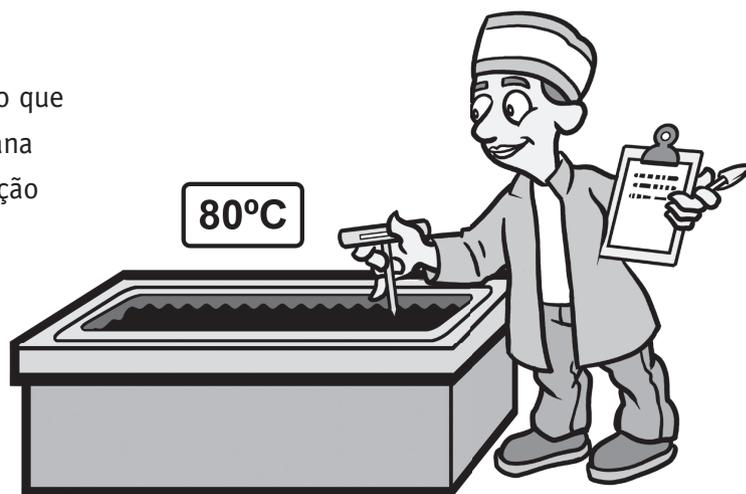
10 L de água

Colocar a água em um balde plástico, devidamente limpo e adicionar o hipoclorito de sódio, mexendo bem.

BRANQUEAMENTO

O branqueamento é um processo térmico que promove uma redução da carga microbiana superficial, principalmente a contaminação relacionada com o tripanosoma.

Para proceder ao branqueamento do fruto do açaí, deve ser usado um banho com água a uma temperatura de 80°C por 10 segundos.



**CONTROLE IMPORTANTE: TEMPERATURA DA ÁGUA
NO CENTRO DO TANQUE DE AÇAÍ.**

RESFRIAMENTO / AMOLECIMENTO

Nessa etapa, os frutos devidamente higienizados devem ser mantidos na água potável que pode estar aquecida ou não, para o resfriamento e amolecimento da polpa, caso seja necessário.

DESPOLPAMENTO

Os cuidados relacionados com o controle dos perigos durante o despulpamento incluem:

- a higiene pessoal do manipulador;
- a higiene dos utensílios;
- a higiene da batedeira de açaí sempre antes de iniciar seu uso e ao término das atividades;
- O uso da água potável.



**QUANDO A ÁGUA POTÁVEL USADA NO PROCESSAMENTO FOR ESTOCADA
EM RESERVATÓRIOS INTERNOS, ESTES DEVEM TER UMA TORNEIRA PARA
COLETA DESSA ÁGUA SEM CONTATO DIRETO COM O MANIPULADOR.**

ENVASE OU MEDIÇÃO

Nesta etapa de manipulação dos alimentos deve-se observar:

- A higiene pessoal do manipulador;
- A higiene dos utensílios.

O envase deve ser realizado em embalagens limpas e íntegras e estas não podem ser reaproveitadas.

ESTES CUIDADOS EVITAM A RECONTAMINAÇÃO DO AÇAÍ PRONTO PARA CONSUMO E DIMINUEM AS CONDIÇÕES DE MULTIPLICAÇÃO DOS MICRORGANISMOS.

QUANDO SE USAR A “MÃO” PARA COLOCAR AS EMBALAGENS DE USO NO DIA, ESTE UTENSÍLIO DEVE SER CONSTRUÍDO COM MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E SER HIGIENIZADO TODOS OS DIAS.

ARMAZENAMENTO DAS SOBRAS

As sobras de açaí elaborado devem ser acondicionadas em sacos plásticos e mantidas em freezer a uma temperatura entre 0 e 4°C por até 24 horas.

O armazenamento de diferentes tipos de alimentos em um mesmo freezer pode ser feito desde que sejam separados, embalados e identificados.

O freezer deve ser mantido em bom estado de funcionamento, limpo e bem conservado.



O *TRYPANOSOMA CRUZI* NÃO É DESTRUÍDO PELO CONGELAMENTO!

DOCUMENTOS E REGISTROS

- As bateadeiras artesanais devem possuir um manual de procedimentos de Boas Práticas elaborado e impresso;
- Este documento deve conter, no mínimo:
 - Identificação da empresa;
 - Descrição do local de processamento, de equipamentos e utensílios;
 - Destinação de efluentes e águas residuais;
 - Procedimentos de abastecimento, tratamento e controle da potabilidade da água (POP);
 - Procedimento de higienização das instalações, equipamentos, utensílios e móveis (POP);
 - Recursos humanos;
 - Manejo de resíduos;
 - Controle de vetores e pragas urbanas (POP);
 - Controle de produção.

CONCLUSÃO

Preparar açaí, seguindo estas **BOAS PRÁTICAS**, é contribuir para que o açaí seja seguro e tenha qualidade.

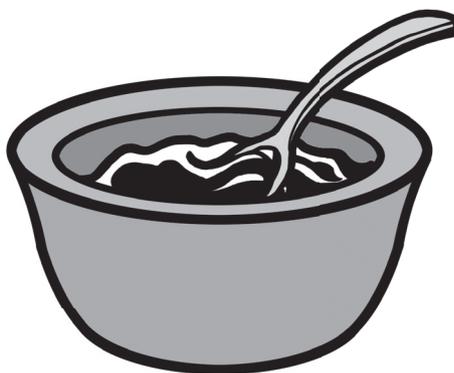
Mostra que o batedor de açaí se preocupa em produzir **o que há de melhor**.



O batedor artesanal tem uma grande responsabilidade para o controle de perigos importantes para a segurança do açaí.

Os cuidados com a segurança e a qualidade do açaí agregam valor ao produto. É bom para o batedor na hora de comercializar seus produtos e ótimo para os consumidores, pela alta qualidade dos frutos.

Afinal, quem não quer o melhor para sua família?



AVALIE AS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DA SUA BATEDEIRA ARTESANAL

Agora você já está preparado para fazer um levantamento (diagnóstico) no seu estabelecimento em relação aos requisitos exigidos pelas Boas Práticas de Fabricação.

1- DOCUMENTAÇÃO

1.1 - Existe um Manual de Procedimentos de Boas Práticas elaborado e impresso (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO

1.2 - Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) estão incluídos no Manual de Procedimentos de Boas Práticas (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO

2- PRÉDIO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - ÁREA EXTERNA

2.1 - A área do redor da bateadeira é mantida limpa, capinada se necessário, sem pontos de esgoto aberto e livre de lixo, sucatas e resíduos do processamento.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

2.2 - O reservatório de água é edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica.

- SIM
- NÃO

3- PRÉDIO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - ÁREA INTERNA

3.1 - A área da bateadeira não apresenta objetos fora de uso ou estranhos ao ambiente.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

3.2 - As áreas sujas e limpas na bateadeira estão separadas de forma física ou por barreiras técnicas, não permitindo cruzamento de produtos nessas áreas (contaminação cruzada).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

3.3 - O acesso a bateadeira é independente de outros usos (residências, restaurantes, mercearias, mercadinhos etc.).

- SIM
- NÃO

4- PISO, PAREDES E TETO

4.1 - Os pisos, paredes e o teto são de materiais impermeáveis, resistente, de cores claras, de fácil limpeza.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.2 - Pisos, paredes e teto são mantidos íntegros, bem conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.3 - As paredes são mantidas limpas e em bom estado de conservação (sem rachaduras, trincas, emboloramento, descascamentos ou infiltrações).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.4 - Na área de processamento da bateadeira, as paredes tem acabamento liso, impermeável, de fácil lavagem, em cores claras, até a altura mínima de 2 metros.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.5 - Os ralos ou outras aberturas para escoamento de água são fechados ou protegidos com tela, mantidos limpos e em bom estado de funcionamento.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.6 - As portas e janelas são de superfície lisa e de fácil limpeza.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.7 - As portas e janelas são mantidas em bom estado de conservação e bem ajustadas aos batentes.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.8 - As janelas e outras aberturas na parede são teladas para impedir a entrada de insetos e roedores.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.9 - As telas são mantidas limpas.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.10 - A iluminação nas áreas de processamento é adequada para a atividade, principalmente na área de seleção dos frutos e lavagem.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.11 - A iluminação é posicionada de modo a não atrair insetos para as áreas onde está instalado o equipamento de moagem e extração (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.12 - As luminárias das áreas de processamento têm proteção contra queda e explosão (quebra de lâmpadas).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.13 - As luminárias são mantidas limpas.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.14 - A ventilação e a circulação de ar garante o conforto térmico dos manipuladores, prevenindo a condensação de vapores.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.15 - Os exaustores, ventiladores, climatizadores ou outro sistema de ventilação artificial são mantidos limpos, com limpeza periódica de filtros, quando aplicável.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.16 - Quando aplicável, a direção da corrente de ar não segue da área suja para a área limpa.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.17 - As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.18 - Quando aplicável, as caixas de gordura são bem vedadas, localizadas fora da área de processamento, conectadas à rede de esgoto, mantidas em bom estado de funcionamento e conservação e sem refluxo.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

4.19 - A água de processamento é adequadamente escoada, não permanecendo na área.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

5- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

5.1 - A localização dos sanitários é adequada, sem comunicação com as áreas de processamento e de estoque.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

5.2 - Quando existem sanitários no estabelecimento, estes são mantidos limpos e organizados, com pia e dotados de sabão (de preferência bactericida ou sabão líquido) e solução antiseptica, papel toalha (não reciclado) e lixeira com tampa sem acionamento manual para descarte do papel.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

6- LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PROCESSAMENTO

6.1 - Existe uma pia (lavatório) para higienização das mãos na área de processamento com água corrente, sabão bactericida ou sabão líquido e solução antisséptica, papel toalha (não reciclado) e lixeiras com tampas sem acionamento manual para descarte de papel (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

6.2 - Existem cartazes informativos com os procedimentos para higienização das mãos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

7- BANCADAS

7.1 - As bancadas são construídas de material resistente, liso, impermeável e de fácil higienização.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

8- EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

8.1 - Os utensílios e os equipamentos que entram em contato com o açaí são de material liso, impermeável, fácil de higienizar para não representarem uma fonte de contaminação (transmitirem microrganismos, substâncias tóxicas, sabores e odores indesejáveis) (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

8.2 - Não são usados utensílios ou acabamento de bancadas em madeira.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

8.3 - Os tanques de cloração e enxague possuem forma de escoamento compatível para que não haja contato direto dos manipuladores com os frutos desinfetados.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

8.4 - O equipamento de despulpamento quando não está sendo usado no preparo do açaí dispõe de meios de proteção (tela, "touca" ou outro modo de fechamento) que evitam o acesso de insetos e outras pragas (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

8.5 - Os equipamentos de despulpamento usados no preparo do açaí dispõem de meios de proteção que evitam a contaminação do açaí por perigos físicos ou químicos (gotejamento de lubrificantes, fragmentos de metal, de borracha, poeira etc.).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

8.6 - É proibido o reaproveitamento de embalagens de produtos químicos (lata de tinta, massa corrida etc.) como depósito de água ou de açaí (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

9- CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA

9.1 - É usada somente água potável no preparo do açaí, na limpeza do ambiente e de todos os utensílios, equipamentos e de superfícies que entram em contato com o açaí (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

9.2 - A caixa d'água é edificada e/ou revestida de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

9.3 - As caixas d'água estão tampadas de forma a evitar a entrada de insetos, ratos, pássaros e outras pragas ou vetores e são protegidas contra enxurradas e poeira (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

9.4 - As caixas d'água são afastadas de fossas, depósitos de lixo e outras fontes de contaminação (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

9.5 - Existe um programa de higiene das caixas d'água e está sendo cumprido o intervalo máximo de 6 meses entre as higienizações (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

9.6 - As caixa d'água encontram-se em boas condições de manutenção, sem rachaduras, vazamentos, descascamentos e infiltrações.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

9.7 - Outros reservatórios de água na área de processamento são mantidos tampados, limpos, higienizados diariamente e em boas condições de manutenção.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

9.8 - O teor de cloro na água de abastecimento é monitorado e registrado (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

9.9 - A planilha de monitoramento do teor do cloro, higienização do reservatório e laudos de análises são mantidos arquivados por 1 ano.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

10- LIXO E RESÍDUOS

10.1 - Não há acúmulo de lixo, de resíduos de açaí (sujidades) e de entulhos no interior do estabelecimento e nas áreas de recebimento de açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

10.2 - O lixo é removido diariamente ou quantas vezes forem necessárias.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

10.3 - As lixeiras utilizadas para lixo (papel, plástico etc.) são de material de fácil limpeza, são identificadas, revestidas com sacos de plástico e dispõem de tampa sem acionamento manual.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

10.4 - Existem lixeiras em número e capacidade suficientes para conter os resíduos (caroços) produzidos na bateadeira.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

10.5 - As lixeiras são mantidas em bom estado de conservação e limpeza.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

10.6 - O lixo retirado da área de processamento é coletado separadamente e estocado de forma a não atrair insetos, ratos, gatos etc.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11- HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

11.1 - Todas as etapas de higienização são realizadas corretamente (limpeza, desinfecção e enxague), conforme procedimento escrito no POP (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11.2 - Na higienização das instalações, equipamentos e utensílios, são usados somente produtos registrados no Ministério da Saúde (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11.3 - Os produtos de limpeza e desinfecção estão identificados e guardados em local adequado de modo a não vir a contaminar o açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11.4 - Existem escovas, esponjas, panos sintéticos e outros utensílios, em bom estado de conservação, para auxiliar o trabalho de limpeza e desinfecção.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11.5 - Os equipamentos e bancadas são higienizados adequadamente antes e após o uso (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11.6 - Os utensílios são higienizados adequadamente após o uso (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11.7 - Os utensílios são armazenados em local apropriado e protegidos de contaminação.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11.8 - Não são usados panos de algodão para limpeza e secagem de superfícies que entrem em contato com o açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11.9 - A área de manipulação é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

11.10 - Não são usados produtos aromatizantes ou produtos com perfume na área de processamento.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

12- CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

12.1 - Na área de processamento não são observados vetores, pragas urbanas, animais domésticos ou qualquer evidência de sua presença (fezes, ninhos e outras) (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

12.2 - As portas possuem batente de borracha ou outro material instalado na parte inferior para evitar a entrada de insetos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

12.3 - As basquetas de transporte e outras embalagens externas das matérias-primas e insumos (caixotes de madeira, caixas de papelão) não permanecem na área de processamento, sendo removidas na recepção.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

12.4 - O combate químico de pragas é realizado por empresa credenciada (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

13- CONTROLE DA SAÚDE DO MANIPULADOR / HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL

13.1 - Ocorre troca de função, dispensa ou outra medida preventiva quando o manipulador apresenta algum tipo de ferimento ou problema de saúde (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

13.2 - Os manipuladores estão com a carteira de saúde atualizada (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

13.3 - Os manipuladores apresentam-se limpos, com barba feita e sem bigode (no caso dos homens), cabelos presos e protegidos por touca ou boné.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

13.4 - As unhas são mantidas curtas, limpas e livres de esmalte ou base.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

13.5 - Não se usa adornos (anel, aliança, cordões, brincos, relógio etc.) que possam cair no açaí ou dificultar a higienização das mãos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

13.6 - O manipulador não fuma, não come ou usa celular durante o processamento do açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

13.7 - O manipulador não tem comportamento que possa causar contaminação, como se coçar, espirrar ou tossir sobre o açaí, colocar mão no nariz, ouvido ou cabelos, mascar chicletes, palitar os dentes ou comer na área de preparo.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

13.8 - O manipulador realiza a higienização das mãos sempre que: a) utiliza o sanitário, depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz, ao chegar ao trabalho ou após o manuseio de dinheiro; b) inicia um novo serviço (troca de atividade), recolhe lixo ou outros resíduos, usa esfregões, vassouras, materiais de limpeza, sacarias, caixas, sapatos, após pegar algo no chão ou usar o celular; c) manusear açaí pronto para o consumo ou após manusear o fruto do açaí que ainda não foi higienizado (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

14- UNIFORMES

14.1 - Os uniformes são limpos, de cor clara, sem bolso ou botões na parte superior, trocados, no mínimo diariamente e usados somente dentro da bateadeira (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

14.2 - As roupas e os objetos pessoais são guardados fora da área de processamento ou dentro de armário ou caixa organizadora, ou outra forma de proteção.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

14.3 - Quando aplicável, os manipuladores usam equipamentos de proteção contra escorregões e contra umidade (calçado resistente a umidade e aventais de plástico).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

15- REGRAS PARA VISITANTES

15.1 - Os visitantes só circulam pela bateadeira se estiverem seguindo as regras estabelecidas para os manipuladores da bateadeira.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

16- CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES

16.1 - Há registros das capacitações relacionadas com a Segurança de Alimento e Higiene Pessoal (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

17- CONTROLE DE FORNECEDORES

17.1 - É realizado o registro da matéria-prima adquirida (cadastro de fornecedores).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

17.2 - A matéria-prima é comprada somente acondicionada em basquetas ou sacos de fibra sintética (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

18- RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO

18.1 - No descarregamento, as basquetas ou sacos de fibra sintética não são colocadas no chão.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

18.2 - O armazenamento dos frutos é realizado em local adequado (coberto, limpo e arejado), mantidos em basquetas sobre estrados de plástico, basquetas vazias ou mesmo prateleiras que as mantenham afastadas do piso, das paredes e do teto.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

18.3 - As embalagens usadas para o envase do açaí são armazenadas adequadamente, longe de produtos químicos, em local limpo, mantidos em uma caixa de plástico fechada ou outra embalagem que garanta proteção contra pragas e outros agentes contaminantes.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19- PROCESSAMENTO

19.1 - É realizada uma catação / peneiramento em equipamento projetado de forma a permitir a retirada de insetos (barbeiros, especialmente) e resíduos que possam vir junto com os frutos de açaí (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.2 - O equipamento de catação é projetado de forma a permitir a retirada de “barbeiros” (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.3 - A catação é realizada por pessoal treinado (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.4 - É realizada uma primeira lavagem para retirar as sujidades aderidas aos frutos (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.5 - É realizada a segunda lavagem para desinfecção dos frutos com uma solução clorada (150 ppm de cloro ativo) por 15 minutos (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.6 - O tempo de imersão dos frutos na solução clorada é monitorado e registrado (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.7 - A solução clorada para a desinfecção é trocada a cada lote de frutos (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.8 - É realizada uma terceira lavagem (enxágue) com água potável para retirar o excesso de cloro (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.9 - Após a higienização dos frutos de açaí, somente são usados recipientes higienizados com tampa ou cobertos com plástico para evitar recontaminação por poeira, respingos, insetos etc.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.10 - É realizado o branqueamento dos frutos de açaí com água potável aquecida a 80°C, por 10 segundos (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.11 - A temperatura da água de branqueamento é monitorada e registrada (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.12 - O resfriamento / amolecimento do açaí é realizado com água potável ou gelo produzido com água potável (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.13 - O processamento do açaí é realizado com água potável (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.14 - Quando a água potável utilizada no processamento é estocada em reservatórios internos, existe torneira que permite a coleta desta água sem contato direto do manipulador.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.15 - O envase é realizado em embalagens limpas e íntegras (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

19.16 - Após o envase, quando aplicável, o açaí é armazenado sob refrigeração até o momento da comercialização (CRÍTICO).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÉDITOS

Instituição Editora

SEBRAE – Nacional

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Roberto Simões

Diretor Presidente

Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho

Diretor Técnico

Carlos Alberto dos Santos

Diretor de Administração e Finanças

José Cláudio Silva dos Santos

Gerente da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia

Enio Duarte Pinto

Gerente Adjunta da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia

Gláucia Zoldan

Coordenação SEBRAE

Hulda Oliveira Giesbrecht

Gerente da Unidade de Atendimento Coletivo - Agronegócio

Enio Queijada de Souza

Gerente Adjunta da Unidade de Atendimento Coletivo - Agronegócio

Fátima da Costa Lamar

Coordenação da Carteira de Fruticultura

Léa Maria Lagares

Editores

Paschoal Guimarães Robbs – *Dzetta / Assessor Técnico do PAS*

Maria Cristina Prata Neves – *Dzetta / Assessora Técnica do PAS*

Fabrinni Monteiro dos Santos – *Dzetta / Assessor Técnico do PAS*

Equipe técnica responsável pela redação

André de Siqueira Mendes do Amaral – *IEPA / Consultor PAS – Amapá*

Ediluci do Socorro Tostes Malcher – *IEPA / Consultora PAS – Amapá*

Fabrinni Monteiro dos Santos – *Dzetta / Assessor Técnico do PAS*

Francisco José Serra de Bezerril Maia – *Consultor SEBRAE – Pará*

Marcia Thereza Ribeiro Brenha – *Consultora PAS – Amapá*

Maria Cristina Prata Neves – *Dzetta / Assessora Técnica do PAS*

Paschoal Guimarães Robbs – *Dzetta / Assessor Técnico do PAS*

Péricles Diniz Ferreira de Carvalho – *SEBRAE/PA*

Tatiana da Silva Martins – *Dzetta*

Colaboradores

Thiago da Silva Tavares – *SENAI – PA*

Aline Bentes Monteiro – *Consultora PAS – Amapá*

Dorilea de Sena Santana Sales – *DCQA/DUS/SESPA*

Patrícia Brito Sampaio – *DCQA/DUS/SESPA*

PROGRAMA ALIMENTOS SEGUROS

SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC

