

# BOAS PRÁTICAS PARA O COMERCIANTE DE FRUTOS DE AÇAÍ

Açaí  
**PAÍS**  
Programa  
Alimentos Seguros





*Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas*

# **BOAS PRÁTICAS PARA O COMERCIANTE DE FRUTOS DE AÇAÍ**

Série Qualidade e Segurança dos Alimentos

*SEBRAE Nacional*

*Brasília, DF*

2013

**SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas**  
SGAS 604/605 - Módulos 30 e 31 - Asa Sul CEP: 70.200-645 - Brasília/DF  
Tel.: (0xx61) 3348-7100  
<http://www.sebrae.com.br>  
<http://www.pas.senai.br>

**Projeto gráfico, editoração eletrônica e ilustrações**

CV Design

1ª Edição - 2013

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, por quaisquer meios empregados - eletrônicos, mecânicos, fotográficos, ou outros - constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/98)

**FICHA CATALOGRÁFICA**

---

Boas Práticas para o Comerciante de Frutos de Açaí. Brasília: SEBRAE, 2013.  
PAS - Açaí. Programa Alimentos Seguros. Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/  
SENAC.

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

ISBN:

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

---

# 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 vendedor de açaí tem uma grande responsabilidade: deve garantir a segurança e a qualidade dos frutos que comercializa.

Esta cartilha tem por objetivo difundir os cuidados de higiene durante a comercialização dos frutos do açaí.



# SUMÁRIO

---

O QUE SÃO PERIGOS? .....	6
CONHECENDO OS PERIGOS NA VENDA DE FRUTOS DE AÇAÍ.....	9
DE ONDE VÊM ALGUNS DESSES PERIGOS? .....	10
COMO ESSES PERIGOS CHEGAM AO AÇAÍ?.....	12
COMO CONTROLAR ESSES PERIGOS NA VENDA DE FRUTOS DE AÇAÍ .....	14
OUTROS CUIDADOS DE BOAS PRÁTICAS NA VENDA DO AÇAÍ .....	16
CONCLUSÃO .....	17
AVALIAÇÃO.....	18

# 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:

PISAR EM UM PREGO!

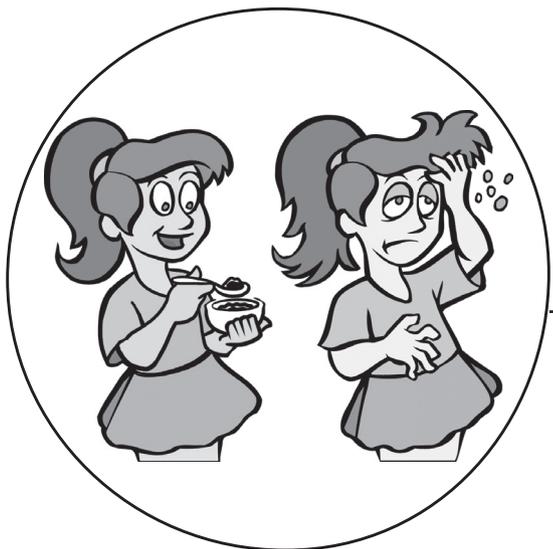


LEVAR UM CHOQUE!

CORTAR A MÃO COM  
UM FACÃO!



BEBER UM AÇAÍ CONTAMINADO  
QUE POSSA CAUSAR UMA DOENÇA!



POR ISSO, É PRECISO CUIDADO!

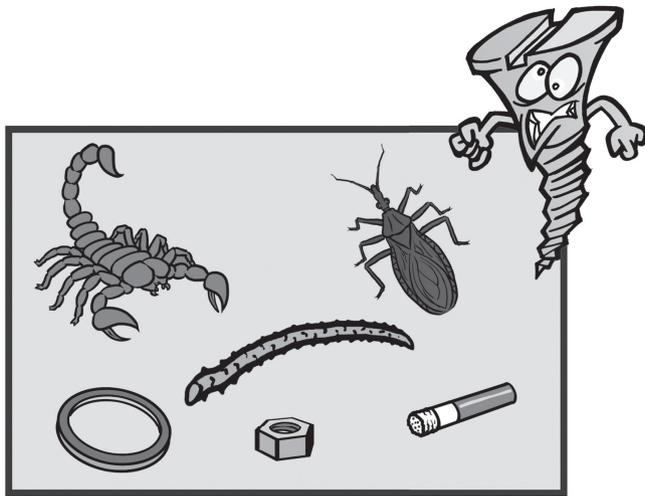
No caso do açaí, que é um alimento tão nutritivo, é muito importante que não esteja contaminado com perigos à saúde das pessoas.

**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.

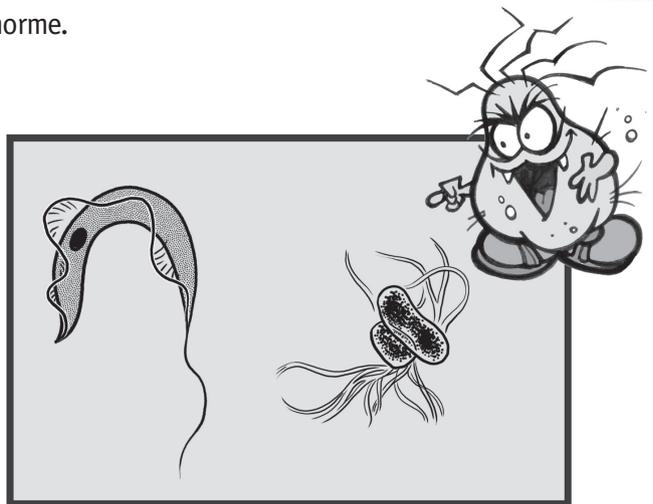
**Os PRINCIPAIS PERIGOS no açaí podem ser FÍSICOS, QUÍMICOS e BIOLÓGICOS.**



**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.

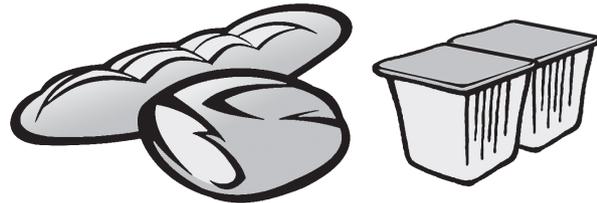


**PERIGOS BIOLÓGICOS** são os parasitos e micróbios (bactérias, vírus, protozoários e outros) que causam doenças (diarreia, vômito, febre etc.) e podem até matar. Por isso precisamos ter muito cuidado com as contaminações!



Os micróbios são muito pequenos.  
A gente não os vê, mas estão em  
toda a parte, até no ar.

Alguns são úteis e usados para fabricar  
iogurte, vinagre, cerveja, pão, entre  
outros produtos.



Há ainda micróbios que estragam os  
alimentos e outros que podem causar  
doenças nas plantas, nos animais e nas  
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!**

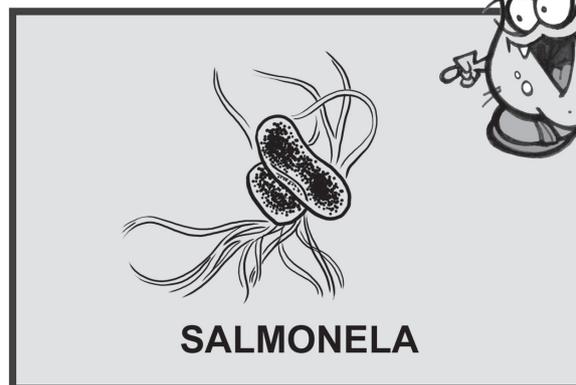
Assim, para ajudar a controlar esses perigos, quem comercializa os frutos de açaí precisa conhecê-los bem.

# CONHECENDO OS PERIGOS NA VENDA DOS FRUTOS DE AÇAÍ

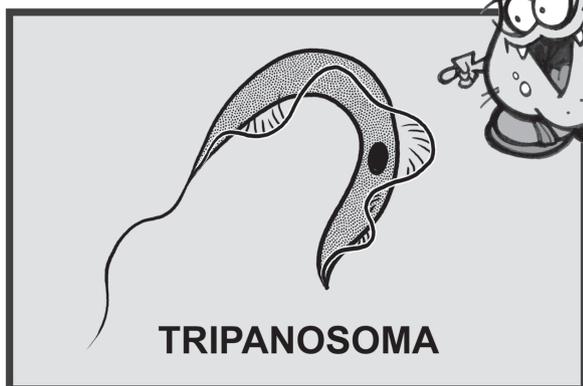
OS PRINCIPAIS PERIGOS NA VENDA OU COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTOS DE AÇAÍ TÊM NOMES DIFÍCEIS E CAUSAM DOENÇAS GRAVES:

## SALMONELA

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



**SALMONELA**

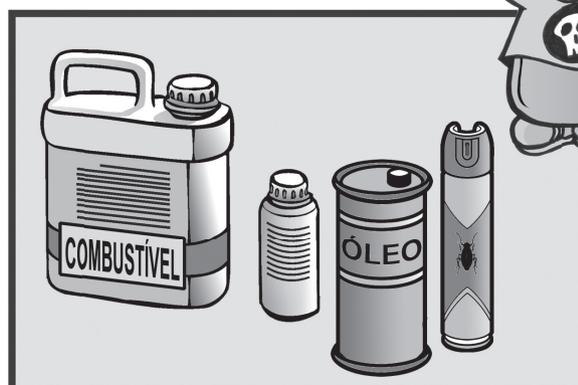


**TRIPANOSOMA**

## 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.

É NÃO SE PODE ESQUECER DOS PRODUTOS TÓXICOS (VENENOS).



# DE ONDE VÊM ALGUNS DESSES PERIGOS?

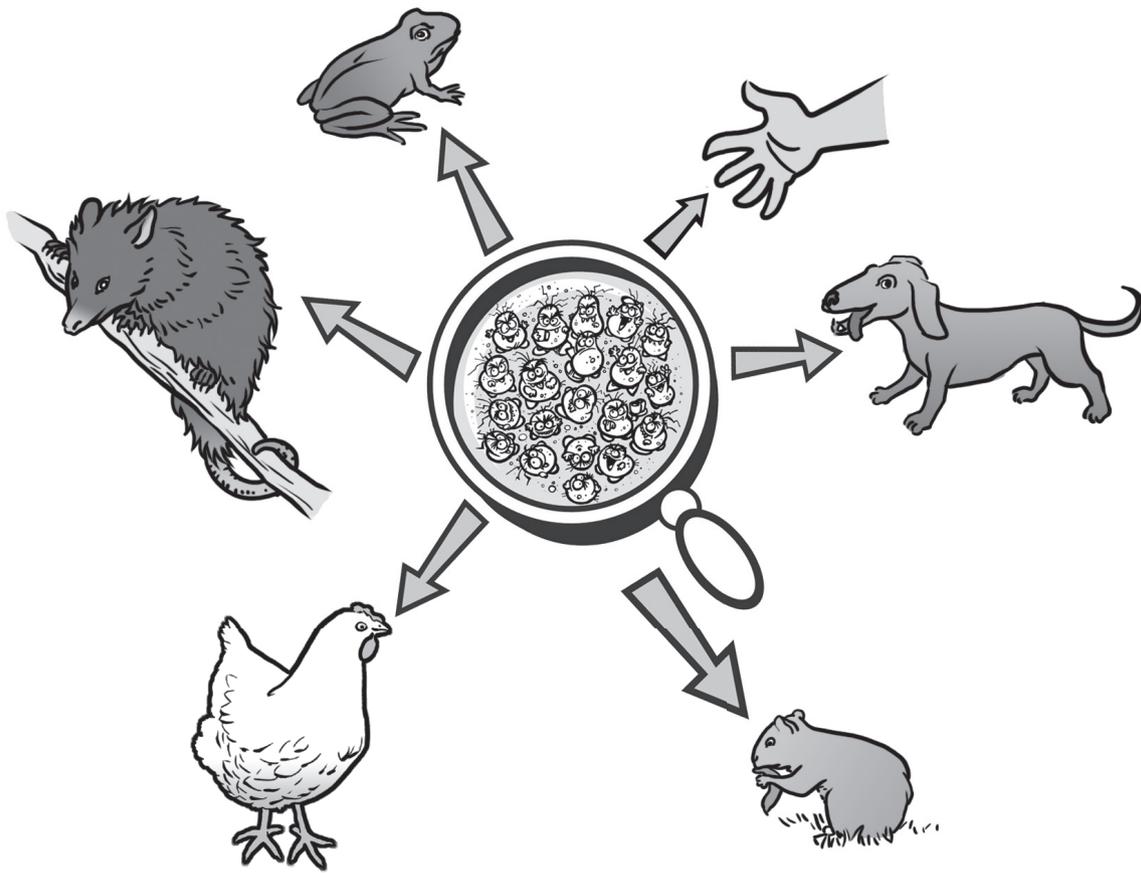
## SALMONELAS

As salmonelas vivem no intestino de diversos animais. São eles:

- rãs, cobras e tartarugas;
- periquitos e outros pássaros;
- de “caça”;
- domésticos, como galinhas e patos;
- de estimação, como gatos e cachorros.

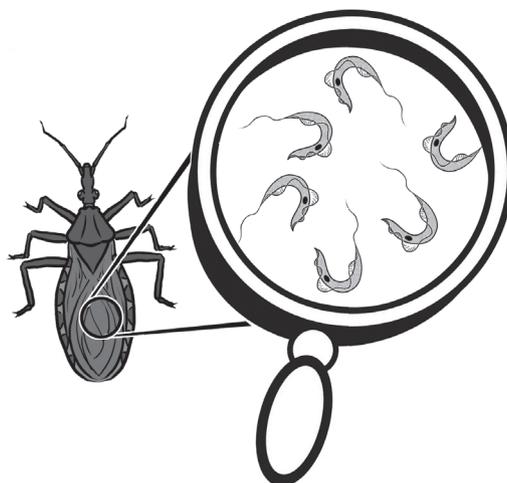
Obs.: Também são encontrados no intestino de pessoas portadoras.

O chão é geralmente muito contaminado por essa bactéria.



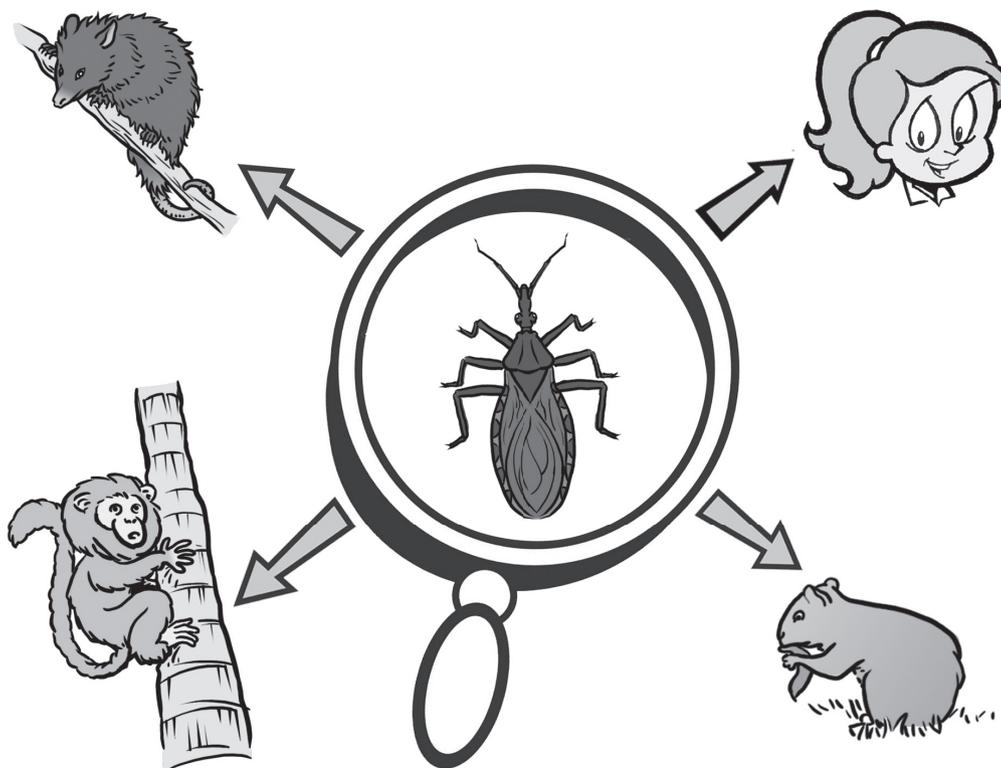
## TRIPANOSOMA

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.



**ATENÇÃO: CARNES DE “CAÇA” CONTAMINADAS, CONSUMIDAS MAL COZIDAS, PODEM TRANSMITIR A DOENÇA DE CHAGAS.**

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



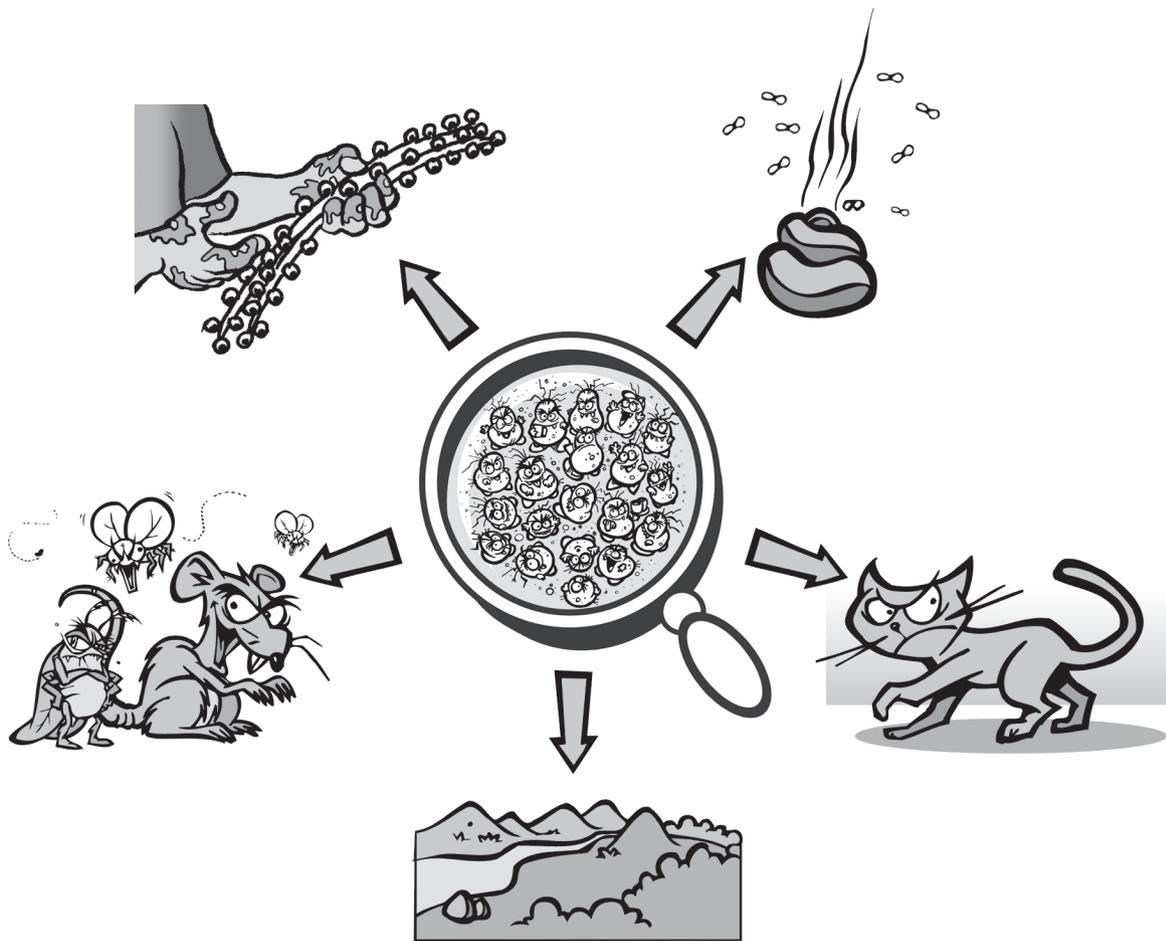
# COMO ESSES PERIGOS CHEGAM AO AÇAÍ?

## SALMONELAS

As salmonelas e muitos outros micróbios que causam doenças, podem chegar ao açaí principalmente pela falta de higiene ou por falta de cuidados de quem trabalha na venda dos frutos de açaí.

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

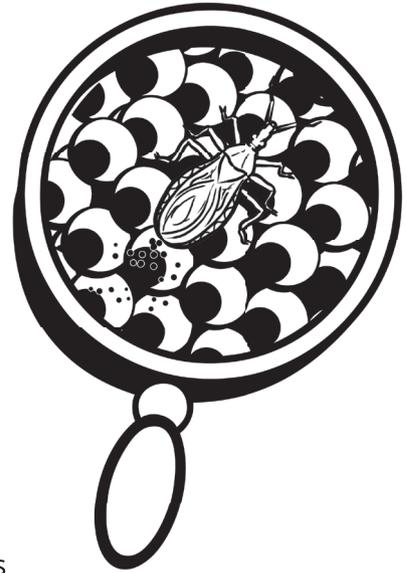
Podem ser trazidas por pragas (ratos, baratas e outros insetos) que se escondem nas basquetas, pelas aves (por exemplo, pombo, urubu e outros pássaros), pelos animais domésticos ou de estimação (galinha, pato, porco, cachorro, gato, dentre outros), que circulam pelo local de comercialização.



## TRIPANOSOMA

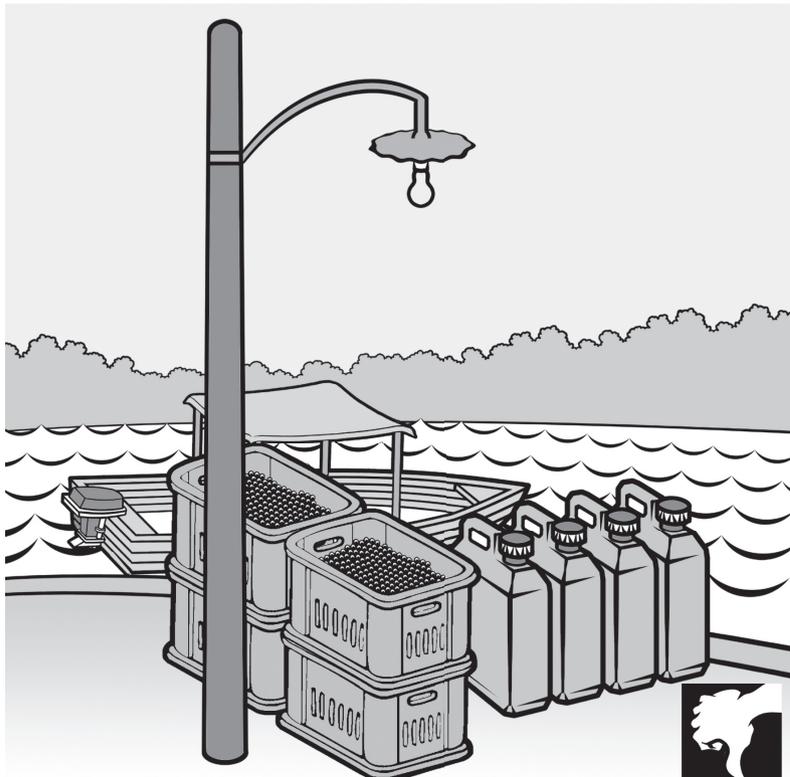
Se a comercialização é feita em local próximo de matas, os “barbeiros” podem ser atraídos pelas luzes ou pelo cheiro do açaí e cair sobre as basquetas. Procuram locais escuros para se protegerem dos predadores. Contaminam os frutos com suas fezes que podem conter muitos tripanosomas.

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



## PRODUTOS TÓXICOS (VENENOS)

Podem contaminar o açaí por descuido durante a venda, por exemplo, ao armazenar as basquetas muito próximas a produtos químicos.



# COMO CONTROLAR ESSES PERIGOS NA VENDA DOS FRUTOS DE AÇAÍ?

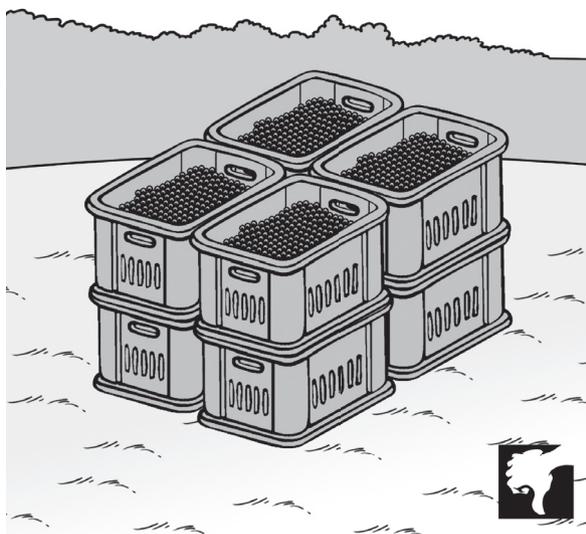
## LOCAL APROPRIADO PARA DEPOSITAR O AÇAÍ

Escolher um local apropriado para o armazenamento das basquetas ou dos sacos de fibra sintética com os frutos do açaí que devem ser expostos, de preferência, protegido do sol. O calor altera a qualidade do fruto.

As basquetas ou os sacos de fibra sintética com açaí não devem ser expostos à venda próximos a produtos químicos (venenos, combustível, lubrificantes etc.). Isto pode contaminar o açaí por contato ou respingos!

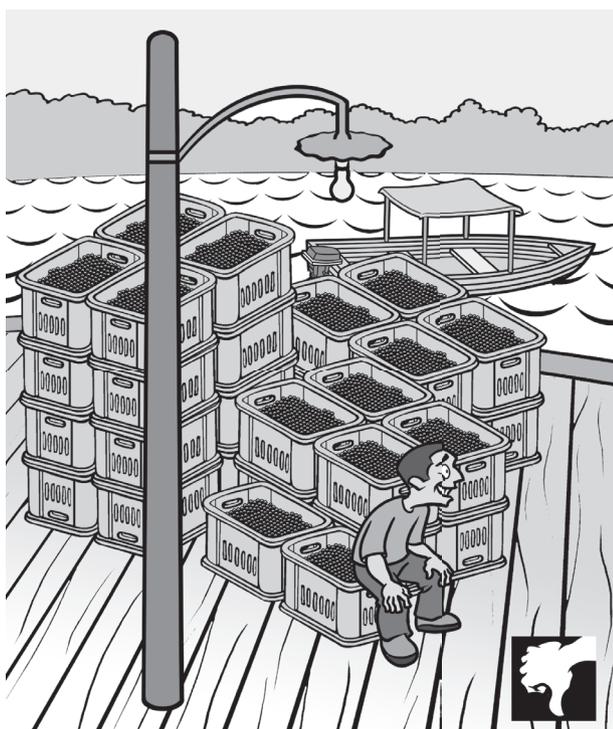
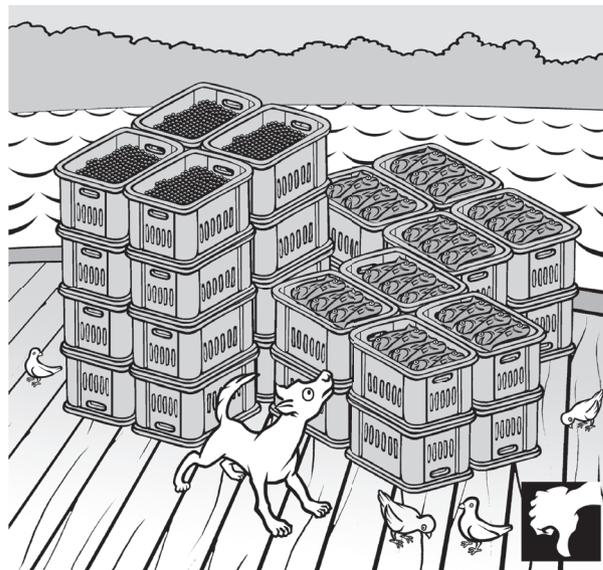
**IMPORTANTE: NÃO DEPOSITAR AS BASQUETAS OU OS SACOS DE FIBRA SINTÉTICA DIRETAMENTE NO CHÃO. DEVE-SE USAR UM ESTRADO OU MESMO UMA LONA DE PLÁSTICO LIMPA OU MESMO BASQUETAS VAZIAS EMBORCADAS PARA APOIAR AS DEMAIS DURANTE A COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ.**

**ATENÇÃO: SACOS DE FIBRA SINTÉTICA PODEM SER USADOS DESDE QUE:**  
**A) A LEGISLAÇÃO LOCAL PERMITA;**  
**B) SEJAM, DESDE SEU PRIMEIRO USO, EXCLUSIVOS PARA TRANSPORTE E/OU ARMAZENAMENTO DE AÇAÍ.**



**O AÇAÍ NÃO PODE SER COMERCIALIZADO EM PANEIROS DE PALHA.**

As basquetas ou os sacos de fibra sintética também não devem ser expostos à venda próximas a animais domésticos e de estimação. Gatos, cachorros, galinhas, pássaros e outros animais devem ser mantidos afastados das basquetas, pois são fontes potenciais de micróbios que causam doenças graves. Devem ser mantidos afastados de outros tipos de alimento que possam contaminar os frutos, por exemplo, peixes expostos na feira.



## BONS HÁBITOS DE HIGIENE

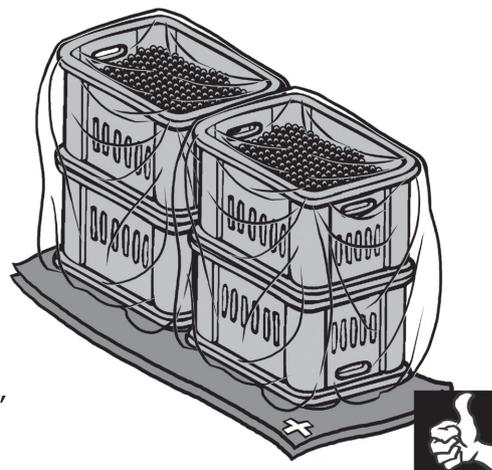
As basquetas ou os sacos de fibra sintética não devem servir de assento para as pessoas.

As pessoas devem manter bons hábitos de higiene, como por exemplo: não cuspir, espirrar, fumar ou comer sobre os frutos do açai.

## CONTROLE DOS “BARBEIROS”

No caso da comercialização ser feita em local muito próximo de matas, é preciso evitar que os “barbeiros” entrem em contato com os frutos do açai.

Durante a venda, é importante manter as basquetas ou sacos de fibra sintética cobertas com um filô (mosquiteiro) ou tela para evitar a queda do “barbeiro” sobre os frutos.

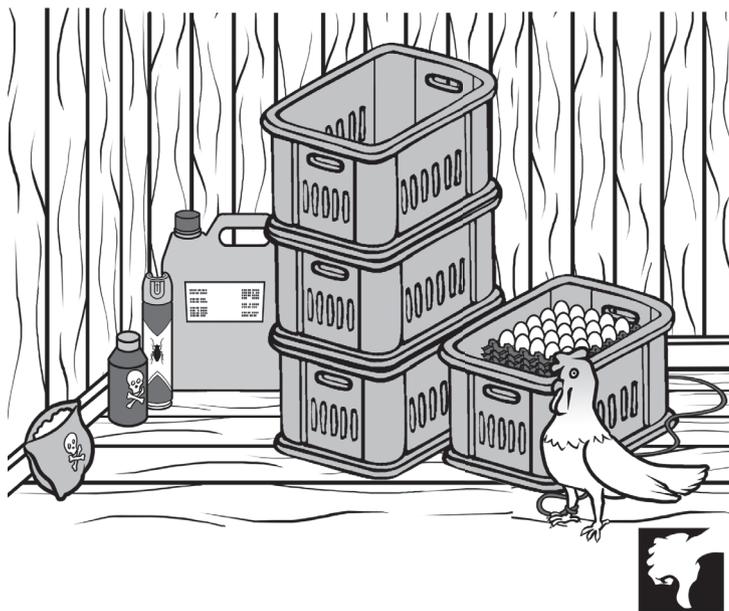


# OUTROS CUIDADOS DE BOAS PRÁTICAS NA VENDA DO AÇAÍ

## CUIDADOS COM AS BASQUETAS

As basquetas ou os sacos de fibra sintética limpos não devem ser guardados perto de venenos, querosene, óleo diesel, gasolina ou qualquer outro produto químico, assim como próximos a animais vivos ou mortos.

As basquetas ou os sacos de fibra sintética usados na venda de açaí não devem ser reutilizados para outros produtos.



**AS BASQUETAS OU SACOS DE FIBRA SINTÉTICA DEVEM SER DE USO EXCLUSIVO PARA O AÇAÍ!**

### IMPORTANTE:

As basquetas devem ser manuseadas com cuidado para não serem danificadas (quebradas).



## CUIDADOS COM A LONA DE PLÁSTICO

A lona de plástico deve ser limpa após o uso. O lado que fica em contato com o açaí deve ser marcado para evitar o contato do açaí com o lado que fica em contato com o chão. Além disso, não deve ser guardada perto de venenos, querosene, óleo diesel e gasolina.

**A LONA DE PLÁSTICO DEVE FICAR COM O LADO MARCADO SEMPRE PARA CIMA.**

# CONCLUSÃO

Comercializar os frutos de açaí, seguindo estas **BOAS PRÁTICAS**, é contribuir para que ele seja seguro e tenha qualidade.

Mostra que o comerciante se preocupa em vender o que há de melhor.



O comerciante 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 vendedor 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?

# AVALIAÇÃO

Agora você já está preparado para fazer uma avaliação das condições de segurança da sua comercialização de açaí em relação aos requisitos exigidos pelas Boas Práticas.

## LISTA PARA VERIFICAÇÃO PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE AÇAÍ

CRÍTICO - As basquetas ou os sacos de fibra sintética são usados exclusivamente para guardar o açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - A comercialização é feita somente em basquetas ou sacos de fibra sintética virgens (1º uso).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - No chão é usada uma lona de plástico, um estrado ou mesmo basquetas vazias emborçadas, para manter o açaí afastado do chão.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - A lona de plástico tem o lado que fica em contato com o açaí marcado para que não haja troca de lado quando for estender a lona no chão.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES
- NÃO SE APLICA

A lona é limpa após o uso e guardada protegida de animais, pragas e longe de produtos tóxicos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES
- NÃO SE APLICA

CRÍTICO - O açaí não é exposto à venda próximo a produtos químicos (venenos, óleo diesel, gasolina, querosene etc.).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As basquetas ou os sacos de fibra sintética com açaí são mantidos em local protegido do sol.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - O açaí não é exposto à venda próximo a animais de estimação ou animais de caça vivos ou mortos, inclusive de peixes expostos na feira.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - No caso da venda ser feita em local muito próximo de matas, o açaí é protegido do acesso de pragas, coberto com um plástico transparente limpo, um pano limpo ou um filô (mosquiteiro) para evitar a queda do barbeiro sob os frutos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As basquetas vazias ou os sacos de fibra sintética são guardados afastados de venenos, querosene, óleo diesel, gasolina ou qualquer outro produto químico, assim como próximos a animais vivos ou mortos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

## HÁBITOS DE HIGIENE

As pessoas não usam as basquetas ou os sacos de fibra sintética como assento durante a comercialização do açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As pessoas não cospem, espirram, escarram, fumam ou comem sobre os frutos do açaí, durante a comercialização.

- 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**

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

Leandro F. Damasceno – *Embrapa Amapá*

Marcus A. M. de Vasconcelos – *Embrapa Amazônia Oriental*

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

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

Péricles Diniz Ferreira de Carvalho – *SEBRAE/PA*

Rafaella de Andrade Mattietto – *Embrapa Amazônia Oriental*

Tatiana da Silva Martins – *Dzetta*

Valeria Saldanha Bezzerra – *Embrapa Amapá*

### **Colaboradores**

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

Bruno Tomaz Moraes – *Consultor SEBRAE – Pará*

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

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

**PROGRAMA ALIMENTOS SEGUROS**

SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC



