

BOAS PRÁTICAS PARA O PRODUTOR DE AÇAÍ

Açaí
PAÍS
Programa
Alimentos Seguros



SEBRAE

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

BOAS PRÁTICAS PARA O PRODUTOR 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 o Produtor de Açaí.

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

Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC.

32 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 comércio dos frutos e, posteriormente, no seu preparo pela bateadeira artesanal e no processamento do açaí pelas agroindústrias.

O produtor de açaí tem uma grande responsabilidade: deve garantir os cuidados de higiene desde a colheita e armazenamento dos frutos de açaí até o momento de embarque das basquetas para o transporte até os locais de comercialização. Esta cartilha tem por objetivo difundir os cuidados de higiene durante a produção dos frutos de açaí.

SUMÁRIO

O QUE SÃO PERIGOS?	6
CONHECENDO OS PERIGOS NA PRODUÇÃO DE AÇAÍ	9
DE ONDE VÊM ALGUNS DESSES PERIGOS?	10
COMO ESSES PERIGOS CHEGAM AO AÇAÍ?.....	12
COMO CONTROLAR ESSES PERIGOS NA COLHEITA E DEBULHA?	15
COMO CONTROLAR ESSES PERIGOS NO ARMAZENAMENTO DO AÇAÍ?	19
OUTROS CUIDADOS DE BOAS PRÁTICAS NA COLHEITA E ARMAZENAMENTO DO AÇAÍ	21
CONCLUSÃO	23
AVALIAÇÃO.....	24

O QUE SÃO PERIGOS?

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

Exemplos de perigos:

CORTAR A MÃO COM UM FACÃO!



SER MORDIDO POR UMA COBRA!

CAIR DO PÉ DE AÇAÍ!



BEBER UM AÇAÍ CONTAMINADO QUE POSSA CAUSAR UMA DOENÇA!



POR ISSO, É PRECISO CUIDADO!

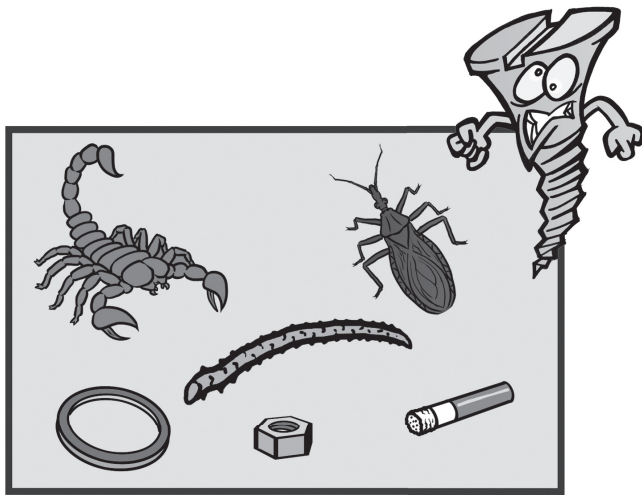
No caso do açaí, que é um alimento tão nutritivo, é muito importante que não esteja contaminado com perigos à saúde das pessoas.

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.

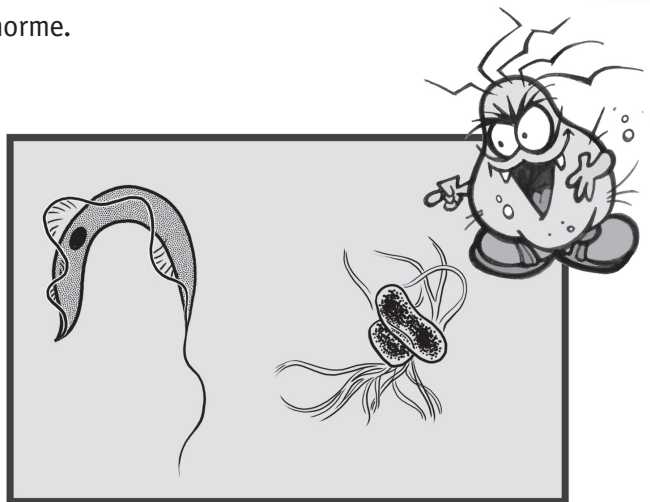
Os PRINCIPAIS PERIGOS no açaí podem ser FÍSICOS, QUÍMICOS e BIOLÓGICOS.



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 microrganismos, como as 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 microrganismos 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 microrganismos 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!

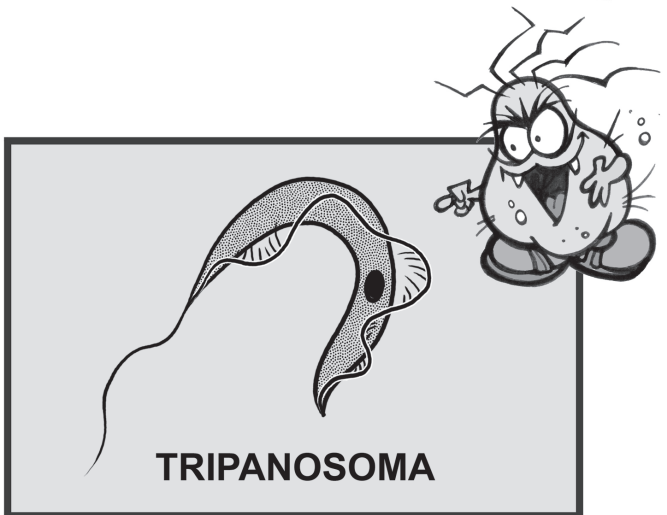
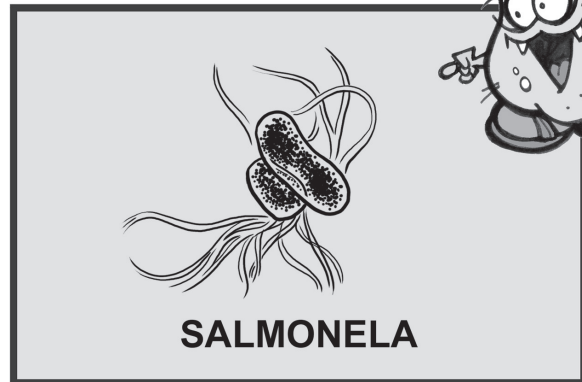
Assim, para ajudar a controlar esses perigos, quem colhe os frutos de açaí precisa conhecê-los bem.

CONHECENDO OS PERIGOS NA PRODUÇÃO DO AÇAÍ

OS PRINCIPAIS PERIGOS NA PRODUÇÃO 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.



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?

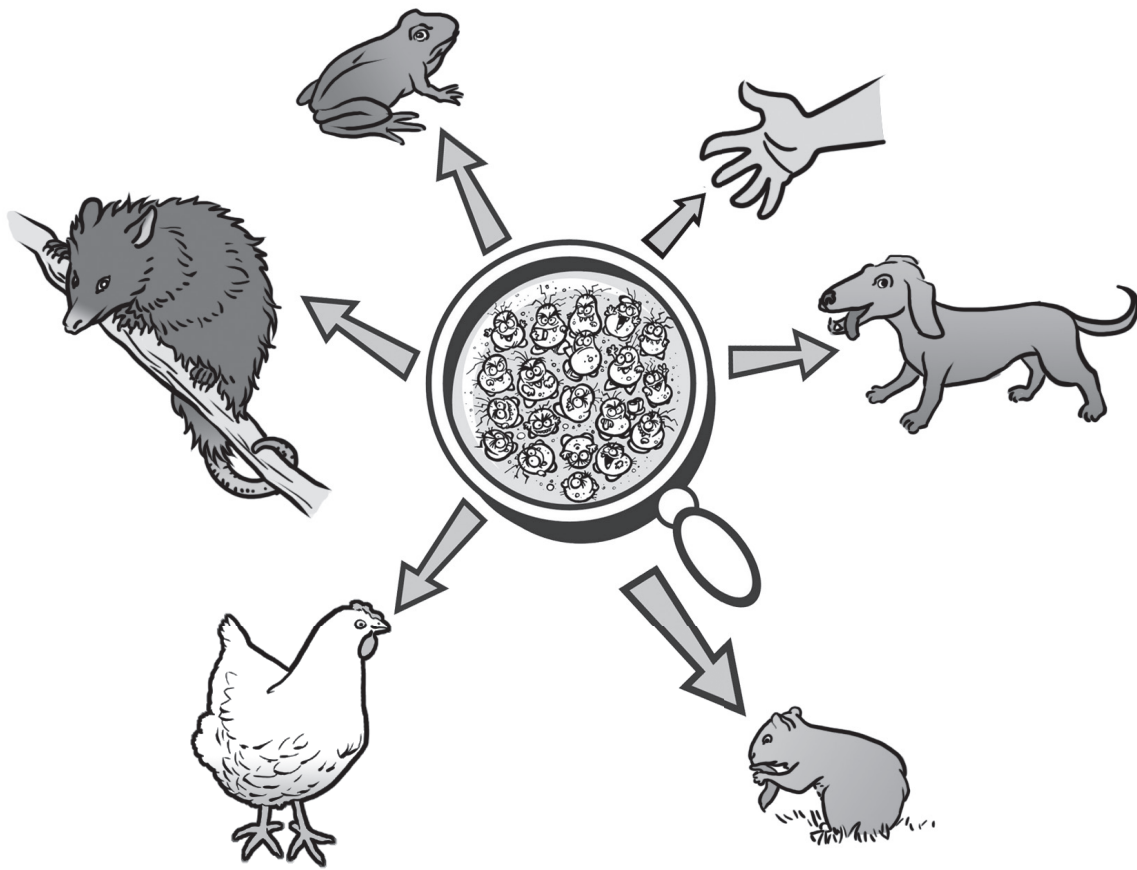
SALMONELAS

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

- sapos, rãs, cobras e tartarugas;
- papagaios, periquitos e outros pássaros que se alimentam do fruto do açaí;
- animais de “caça”;
- animais domésticos, como galinhas e patos;
- animais de estimação, como gatos e cachorros.

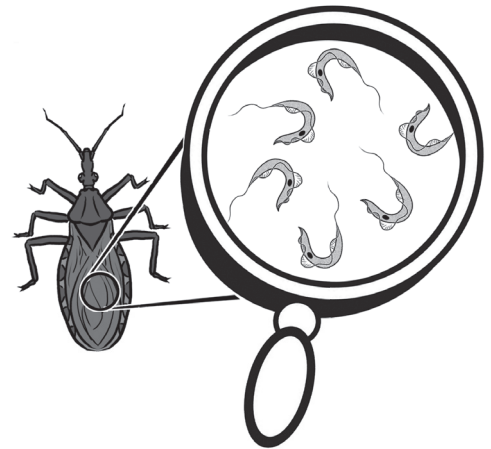
Obs.: Também são encontrados no intestino de pessoas portadoras.

O chão é geralmente muito contaminado por essa bactéria.

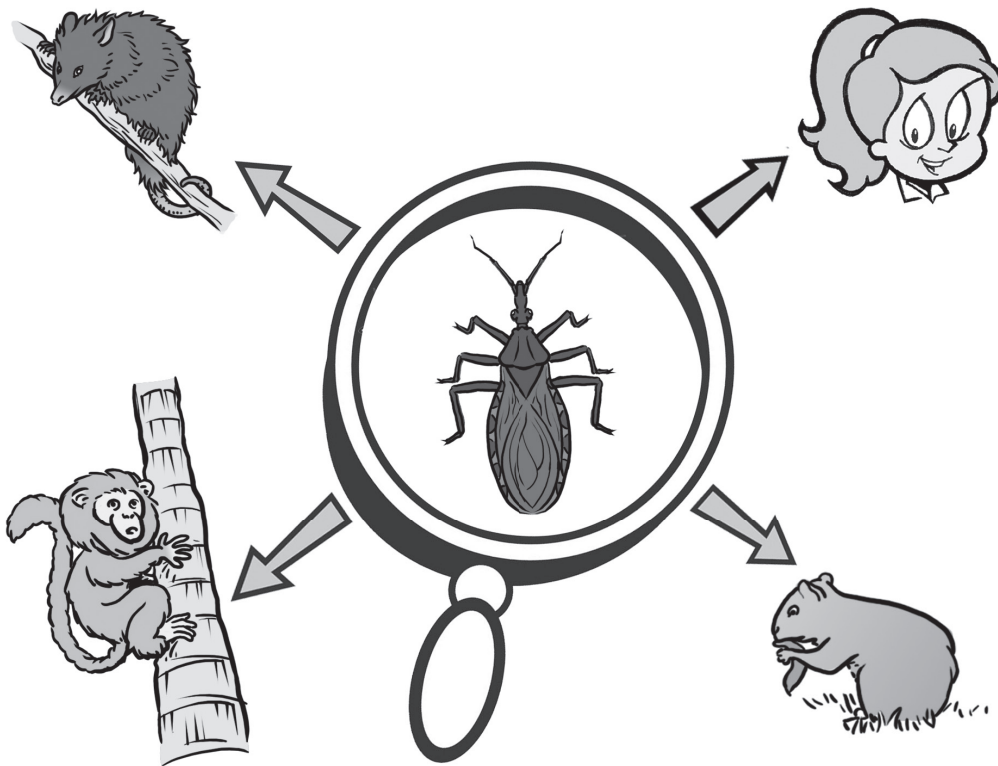


TRIPANOSOMA

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.



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.



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

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

COMO ESSES PERIGOS CHEGAM AO AÇAÍ?

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.

Em muitos cachos podem haver ninhos de pássaros. Os frutos desses cachos, certamente estarão contaminados pelas fezes desses animais.



A contaminação pode chegar pela terra infectada por fezes humanas ou de animais, que podem aderir aos frutos quando a debulha é feita diretamente no chão. Também podem chegar pelas mãos sujas das pessoas que fazem a debulha, devido a maus hábitos de higiene.

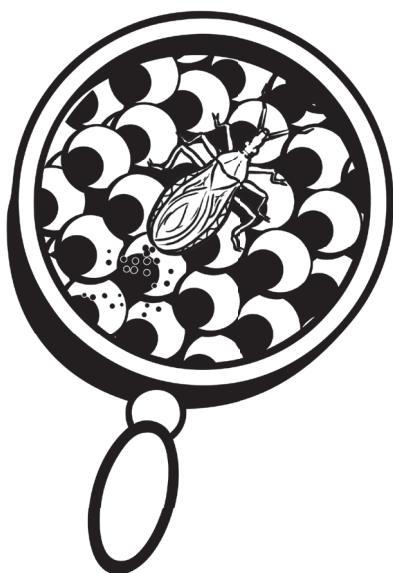
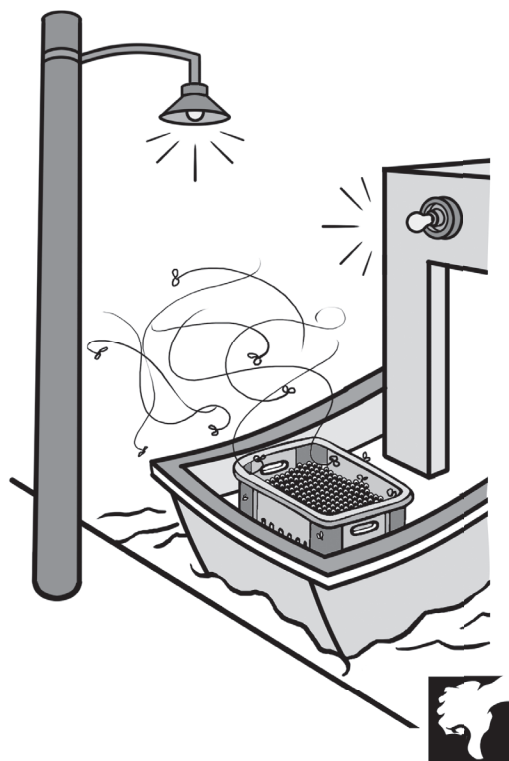
Podem ser trazidas pelas pragas (baratas e ratos) que se escondem nas basquetas (ou paneiros), por animais domésticos ou de estimação (galinha, cachorro, gato etc.) que podem usar as basquetas para dormir e ainda por outros animais, como por exemplo morcegos e mucuras.



TRIPANOSOMA

Na colheita, os “barbeiros” podem se misturar aos frutos e passar para as basquetas no momento da debulha.

São atraídos pela luz, e por isso costumam se aproximar das casas das pessoas.



Também são atraídos pelo cheiro do açaí e podem cair nas basquetas durante o armazenamento na casa ou no trapiche, contaminando os frutos com suas fezes, que contêm 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)

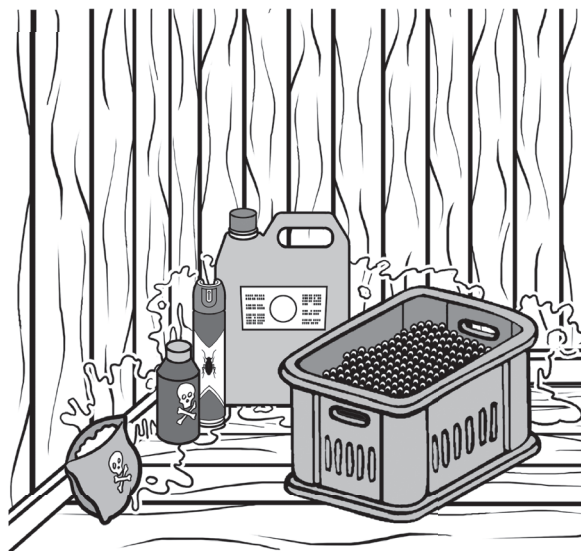
O uso de agrotóxicos (inseticidas, fungicidas herbicidas, dentre outros venenos), para combater pragas em açaí plantado, pode contribuir para a contaminação dos frutos por esses perigos químicos.

A aplicação de agrotóxicos em açaí plantado não pode ser feita próximo da época de coleta dos cachos.



É necessário respeitar o tempo de carência desses produtos. Carência é o tempo, após o uso dos venenos, que se deve esperar antes de iniciar a colheita dos frutos. Esse tempo é determinado pelo fabricante do produto.

Óleo diesel, gasolina, querosene, creolina e também os agrotóxicos, ao serem guardados muito próximos às basquetas de açaí, podem acabar contaminando os frutos.



COMO CONTROLAR ESSES PERIGOS NA COLHEITA E DEBULHA?

ESCOLHA DOS CACHOS

Não aproveitar cachos ou parte de cachos que tenham sinais de fezes de pássaros.



No caso do açaí plantado, só colher cachos de palmeiras que não tenham sido tratadas recentemente com inseticidas e outros venenos. Deve-se esperar o tempo de carência!



DEBULHA DO AÇAÍ

A debulha do açaí pode ser feita na mata ou os cachos podem ser transportados para a casa do produtor.

Os cachos, as basquetas, os paneiros ou os sacos de fibra sintética usados no transporte dos frutos de açaí da mata até o ponto de embarque não devem ser deixados diretamente sobre o chão.

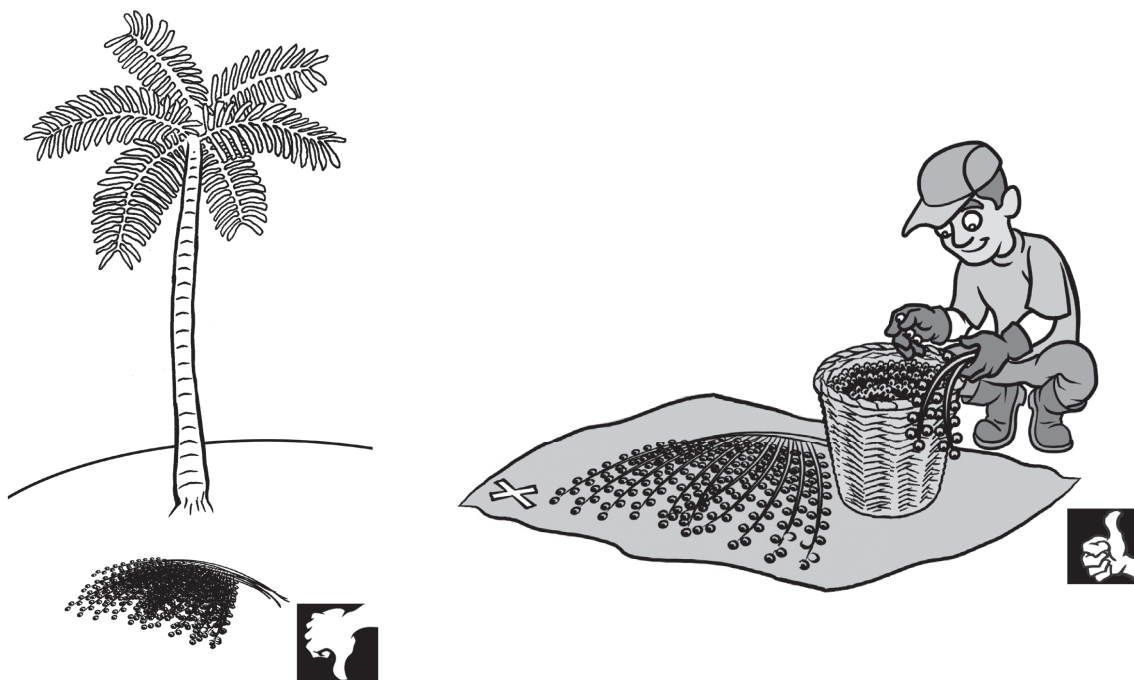
ATENÇÃO: SACOS DE FIBRA SINTÉTICA PODEM SER USADOS DESDE QUE:

A) A LEGISLAÇÃO LOCAL PERMITA;

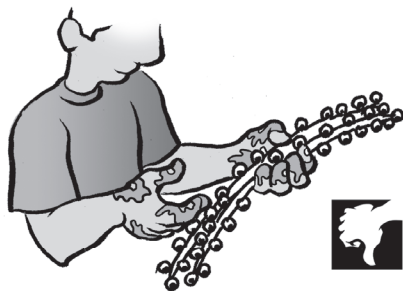
B) SEJAM, DESDE SEU PRIMEIRO USO, EXCLUSIVOS PARA TRANSPORTE E/OU ARMAZENAMENTO DE AÇAÍ.

Deve-se cobrir o chão com uma lona plástica limpa de cor clara para depositar os cachos, fazer a debulha e guardar basquetas, paneiros ou saco de fibra sintética com os frutos do açaí.

A debulha deve ser feita em cima da lona ou em paneiros ou basquetas limpas colocadas sobre a lona.



ATENÇÃO: EXISTEM PANEIROS FEITOS COM MATERIAL PLÁSTICO QUE FACILITAM A LIMPEZA E SÃO MAIS RESISTENTES. DÊ PREFERÊNCIA A ELES!



HIGIENE DAS MÃOS

As mãos devem ser protegidas por luvas limpas, de material resistente e apropriado (vinil, por exemplo) antes de iniciar a debulha.



IMPORTANTE: SEMPRE LAVAR BEM AS MÃOS COM SABÃO APÓS FAZER SUAS NECESSIDADES.

CATAÇÃO

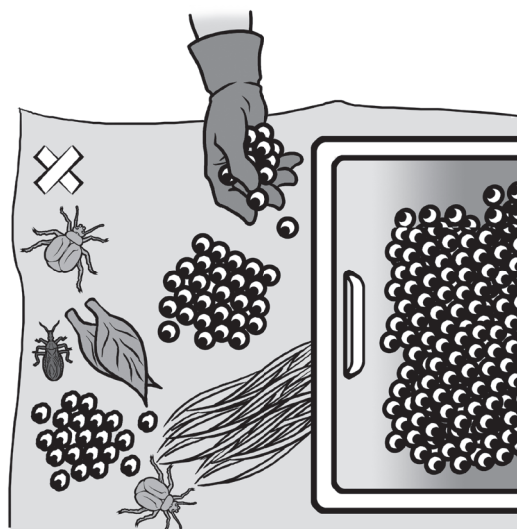
Durante a debulha, deve ser feita uma catação retirando os “barbeiros” ou qualquer outro inseto. Também devem ser retirados penas, frutos amassados ou sujos e caroços secos, talos e palha.

Deve-se desprezar frutos com sinais visíveis de fezes de animais.

Trabalhando sobre uma lona, é muito mais fácil fazer a catação dos frutos de açai.

A limpeza e catação dos frutos debulhados podem ser feitas também com auxílio de peneira (ou arataca) apropriada, ou em basquetas ou paneiros limpos, sobre uma lona. A luva não é necessária para a catação.

Após a debulha e catação, os frutos devem ser acondicionados (em basquetas, paneiros ou sacos de fibra sintética) e transportados para o local de armazenamento.



NÃO DEVEM SER APROVEITADOS OS FRUTOS CAÍDOS NO CHÃO, FORA DA LONA.

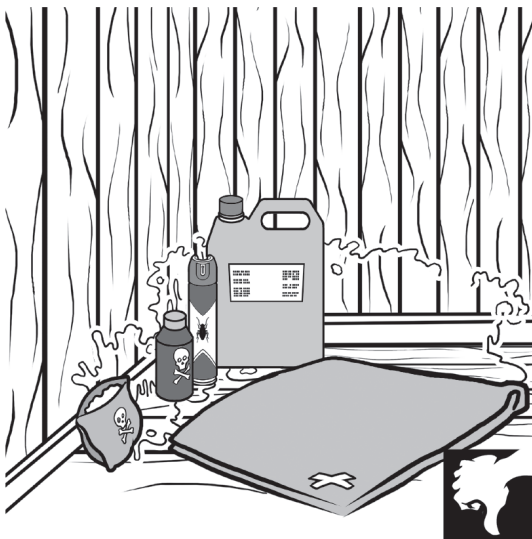
BONS HÁBITOS DE HIGIENE

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



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 uso do lado que fica em contato com o chão. Além disso, não deve ser guardada perto de produtos tóxicos, como inseticidas, combustíveis, óleo lubrificante e outros venenos.



COMO CONTROLAR ESSES PERIGOS NO ARMAZENAMENTO DO AÇAÍ?

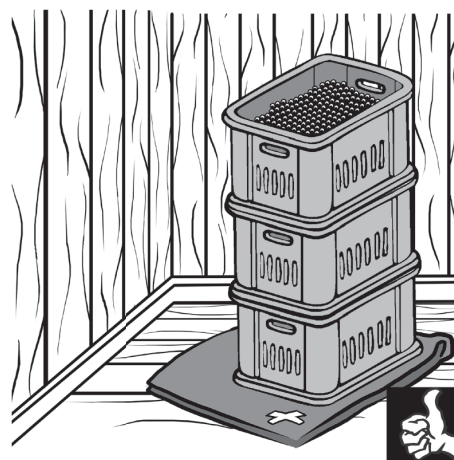
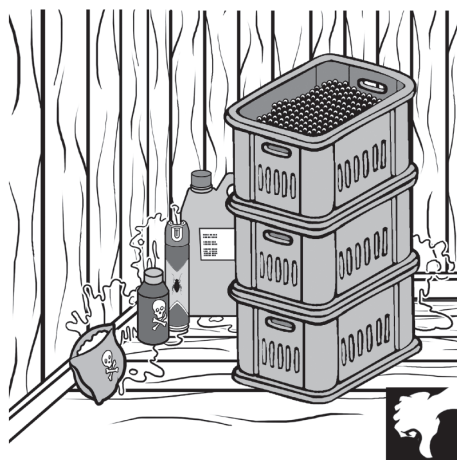


Os frutos de açai devem ser armazenados em basquetas ou sacos de fibra sintética para serem transportados para o ponto de venda.

ATENÇÃO: CASO O TRANSPORTE DO AÇAÍ COLHIDO ATÉ O LOCAL DE ARMAZENAMENTO TENHA SIDO FEITO EM PANEIROS, OS FRUTOS DEVEM SER TRANSFERIDO PARA BASQUETAS (OU SACOS DE FIBRA SINTÉTICA, SE PERMITIDO) PARA SEREM TRANSPORTADOS.

LOCAL DE ARMAZENAMENTO

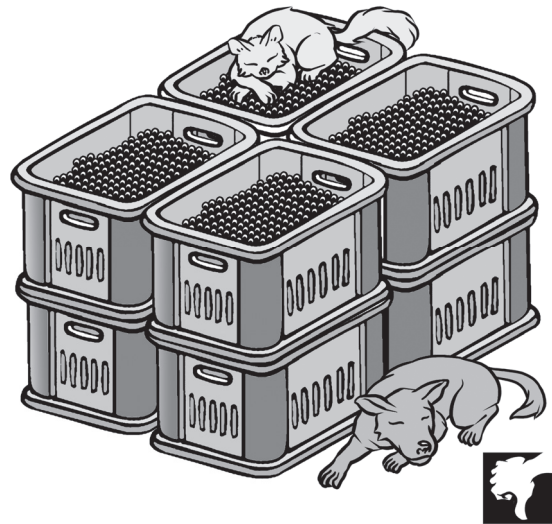
As basquetas ou sacos de fibra sintética devem ser guardados em local protegido do sol, limpo, varrido e arejado, usado só para guardar o açai. Devem estar também longe de pontos de luz.



AS BASQUETAS OU SACOS DE FIBRA SINTÉTICA COM AÇAÍ NÃO DEVEM SER GUARDADOS PERTO DE AGROTÓXICOS, INSETICIDAS E OUTROS VENENOS, QUEROSENE, COMBUSTÍVEL E RESTOS DE OUTRAS COLHEITAS.

CUIDADO COM OS ANIMAIS

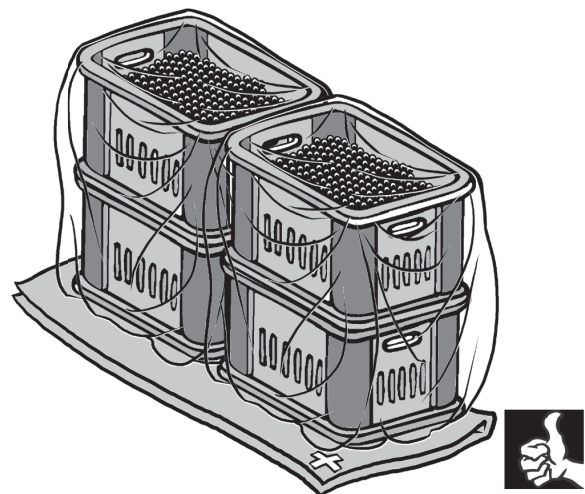
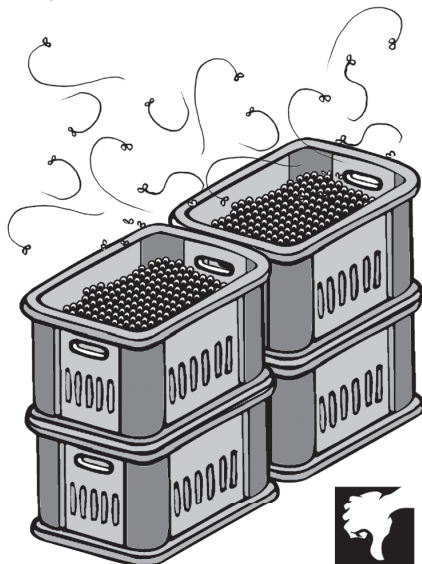
Gatos, cachorros, galinhas, papagaios, periquitos e outros animais devem ser mantidos afastados do local de armazenamento de açaí, pois são fontes de micróbios que causam doenças graves.



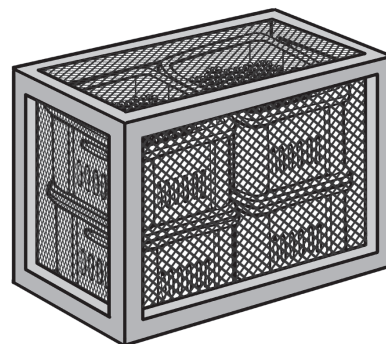
PROTEÇÃO CONTRA O “BARBEIRO” E OUTROS INSETOS E PRAGAS

Deve-se proteger o açaí dos “barbeiros” e das pragas (ratos, baratas e outros insetos), durante o armazenamento.

A melhor forma de evitar que os “barbeiros” entrem em contato com os frutos do açaí é manter as basquetas ou sacos de fibra sintética protegidos com filó, mosquiteiro ou sombrite.



Para facilitar, também pode ser feita uma caixa telada para armazenamento das basquetas ou sacos de fibra sintética.



OUTROS CUIDADOS DE BOAS PRÁTICAS NA COLHEITA E ARMAZENAMENTO DO AÇAÍ

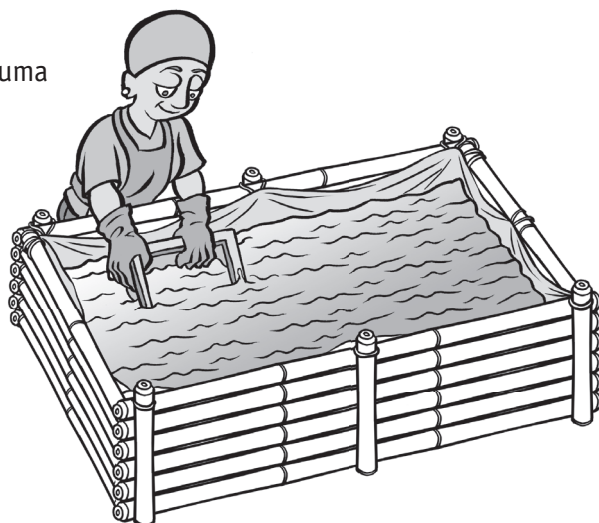
HIGIENIZAÇÃO DAS BASQUETAS E SACOS DE FIBRA SINTÉTICA

As basquetas e os sacos de fibra sintética usados no transporte dos frutos de açaí devem ser limpos e desinfetados todos os dias.



COMO DEVEM SER LAVADOS?

- 1- lavar com água, sabão ou detergente, usando uma escova ou esponja para remover as sujidades;
- 2- enxaguar bem para retirar o sabão ou o detergente;
- 3- mergulhar em uma solução de água clorada por 1 minuto ou borrifá-las com a solução de água clorada;
- 4- deixar o cloro atuar enquanto secam naturalmente.



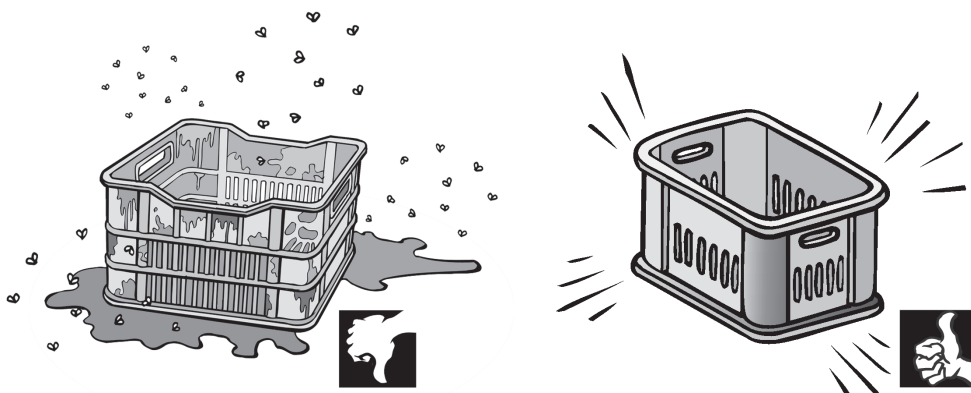
SOLUÇÃO DE ÁGUA CLORADA PARA HIGIENIZAÇÃO

Para cada litro de água adicionar 1 colher de sopa (15 mL) de água sanitária*.

**A água sanitária deve ter uma concentração de 2 a 2,5% de cloro ativo.*

Observação: Não podem ser usados alvejantes nem produtos perfumados.

Depois de higienizados as basquetas e os sacos de fibra sintética, bem como as lonas já limpas, devem ser guardados em um local também limpo e afastado de venenos, querosene, óleo diesel, gasolina e outros produtos tóxicos.

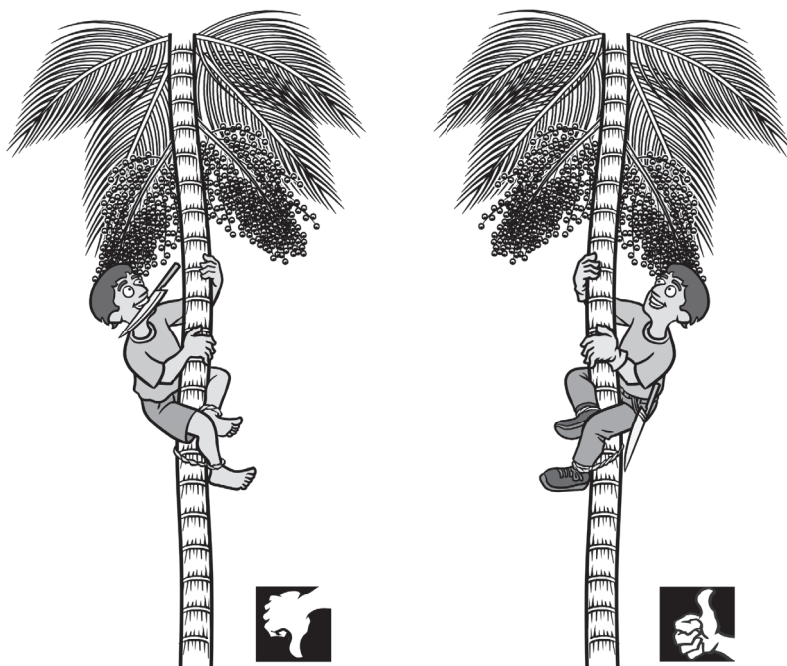


IMPORTANTE: AS BASQUETAS DEVEM SER MANUSEADAS COM CUIDADO PARA NÃO SEREM DANIFICADAS (QUEBRADAS).

CUIDADOS COM A SAÚDE DO PRODUTOR

O peconheiro (apanhador de açaí) não deve subir com o facão ou terçado na boca. Estes devem ser guardados na bainha, presa ao cinto.

Quando adequado, o peconheiro pode usar calçado, camisa e calça para se proteger ao subir no açaizeiro.



QUALIDADE DO AÇAÍ

Não devem ser colhidos cachos com frutos ainda verdes (vitrin e paró ou parau), pois isto prejudica a qualidade do açaí que vai ser comercializado. Só devem ser colhidos frutos maduros (tuíra).

CONCLUSÃO

Seguir estas **BOAS PRÁTICAS**, é contribuir para um açaí seguro e de qualidade.

Mostra que o produtor se preocupa em **fornecer o que há de melhor**.



O produtor de açaí tem uma grande responsabilidade para o controle de perigos que são importantes para a segurança.

Os cuidados com a qualidade e a segurança do açaí agregam valor ao produto. É bom para o produtor, na hora de vender os seus produtos, e ótimo para os consumidores, pela alta qualidade da bebida.

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 produção em relação aos requisitos exigidos pelas Boas Práticas.

LISTA PARA VERIFICAÇÃO PARA A PRODUÇÃO DE AÇAÍ

COLHEITA

CRÍTICO - Não são aproveitados cachos ou partes de cachos que tenham sinais de fezes de pássaros.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - Na colheita, o chão é coberto com uma lona plástica limpa de cor clara para depositar os cachos de açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - As basquetas e os sacos de fibra sintética são, desde seu primeiro uso, exclusivos para armazenamento e transporte de açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As basquetas, sacos de fibra sintética ou paneiros usados no transporte da mata até a casa são colocados sobre uma lona de plástico limpa e de cor clara.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

SEGURANÇA DO TRABALHADOR

Quando adequado, o peconheiro usa camisa, calça e calçado para se proteger ao subir no açazeiro.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

O peconheiro usa uma bainha para guardar o facão ou terçado quando sobe no açazeiro.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

DEBULHA E CATAÇÃO

CRÍTICO - As pessoas que fazem a debulha, catação e acondicionamento do açaí usam luvas limpas para protegerem as mãos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - A debulha é feita em cima de lona ou em paneiros ou basquetas limpos colocados sobre uma lona.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As pessoas que fazem a debulha, catação e acondicionamento do açaí usam boné ou um lenço na cabeça e não usam adornos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - A limpeza e catação dos frutos debulhados são feitas com auxílio de peneira (ou arataca) apropriada ou manualmente sobre a lona, de forma a garantir a ausência de barbeiros e outros insetos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

Não são aproveitados os frutos caídos no chão.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

São desprezados frutos que tenham sinais visíveis de fezes de animais.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

Durante a catação são retirados frutos amassados ou sujos, caroços secos, talos, palha e penas.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As pessoas que fazem a debulha, catação e acondicionamento do açaí não fumam ou comem enquanto estão trabalhando.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As pessoas que fazem a debulha, catação e acondicionamento do açaí não espirram, cuspem ou escarram sobre os frutos do açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

ARMAZENAMENTO DO AÇAÍ

CRÍTICO - Os frutos de açaí são armazenados em basquetas limpas ou sacos de fibra sintética para o transporte até o ponto de venda.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As basquetas ou sacos de fibra sintética com açaí são guardadas em local protegido do sol, limpo e arejado, fora do trânsito das pessoas.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - As basquetas ou sacos de fibra sintética com açaí são guardadas em local protegido longe de pontos de luz.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As basquetas ou sacos de fibra sintética com açaí são protegidas do acesso de animais domésticos e de estimação e de pragas.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - As basquetas ou sacos de fibra sintética com açaí são estocadas longe de agrotóxicos, inseticidas e outros venenos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

É usada uma lona de plástico limpa para cobrir o chão e proteger as basquetas ou sacos de fibra sintética com açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - As basquetas ou sacos de fibra sintética com açaí, enquanto aguardam o transporte são protegidas por um filó, mosquiteiro ou sombrite.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - As instruções de trabalho de armazenamento correto estão fixadas no local de armazenamento.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CUIDADOS COM A LONA DE PLÁSTICO

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

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

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

HIGIENIZAÇÃO DAS BASQUETAS E SACOS DE FIBRA SINTÉTICA

CRÍTICO - As basquetas ou sacos de fibra sintética são lavados e desinfetados antes de serem usados.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - As basquetas vazias e material usado na coleta são guardados em local limpo, protegido de animais e pragas e da contaminação por produtos químicos tóxicos (inseticidas, combustível, óleo lubrificante e outros venenos).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

AÇAÍ CULTIVADO

CRÍTICO - No caso do açaí plantado, só são colhidos cachos de palmeiras que não foram tratadas recentemente com agrotóxicos e outros venenos, de modo a cumprir com o tempo de carência.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - Agrotóxicos são aplicados segundo receituário agrônomo e as Boas Práticas Agrícolas.

- 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

