

BOAS PRÁTICAS PARA O TRANSPORTADOR DE AÇAÍ

Açaí
PAÍS
Programa
Alimentos Seguros



Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

BOAS PRÁTICAS PARA O TRANSPORTADOR 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 Transportador de Açaí. Brasília: SEBRAE, 2013. PAS - Açaí. Programa Alimentos Seguros. Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC.

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

ISBN:

1. 1. Segurança dos Alimentos 2. Açaí 3. Transporte 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 transportador do açaí tem uma grande responsabilidade: deve garantir a segurança e a qualidade dos frutos de açaí durante o transporte e o desembarque das basquetas de açaí nos locais de comercialização. Esta cartilha tem por objetivo difundir os cuidados de higiene durante o transporte dos frutos de açaí.

SUMÁRIO

O QUE SÃO PERIGOS?	6
CONHECENDO OS PERIGOS NO TRANSPORTE DO AÇAÍ	9
DE ONDE VÊM ALGUNS DESSES PERIGOS?	10
COMO ESSES PERIGOS CHEGAM AO AÇAÍ?.....	12
COMO CONTROLAR ESSES PERIGOS NO TRANSPORTE?	14
OUTROS CUIDADOS DE BOAS PRÁTICAS NO TRANSPORTE DO AÇAÍ.....	19
CONCLUSÃO	20
AVALIAÇÃO.....	21

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.

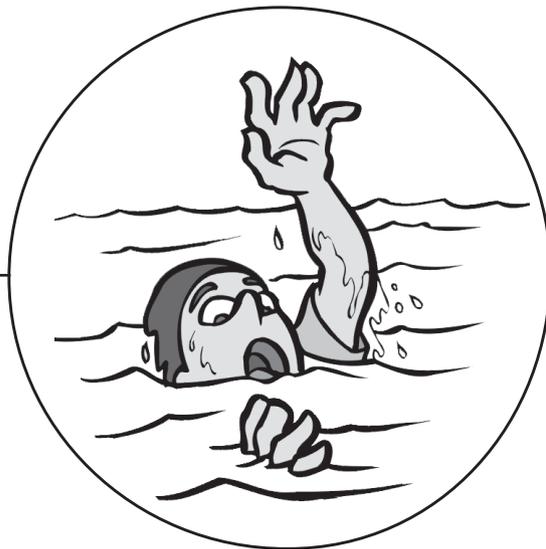
Exemplos de perigos:

PISAR EM UM PREGO!

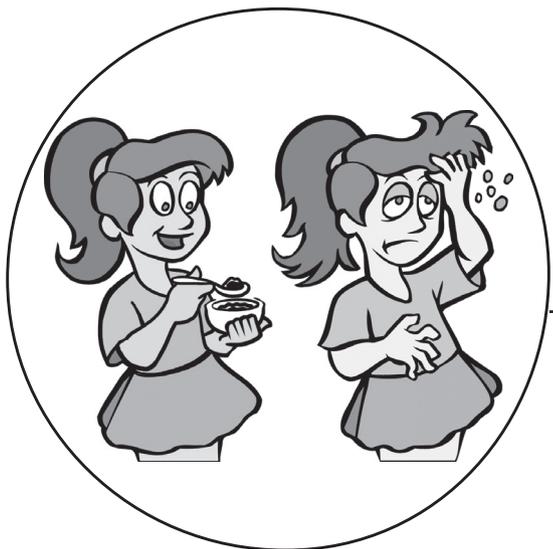


CORTAR A MÃO COM UM FACÃO!

CAIR DO BARCO!



BEBER UM AÇAÍ CONTAMINADO
QUE POSSA CAUSAR UMA DOENÇA!



POR ISSO, É PRECISO CUIDADO!

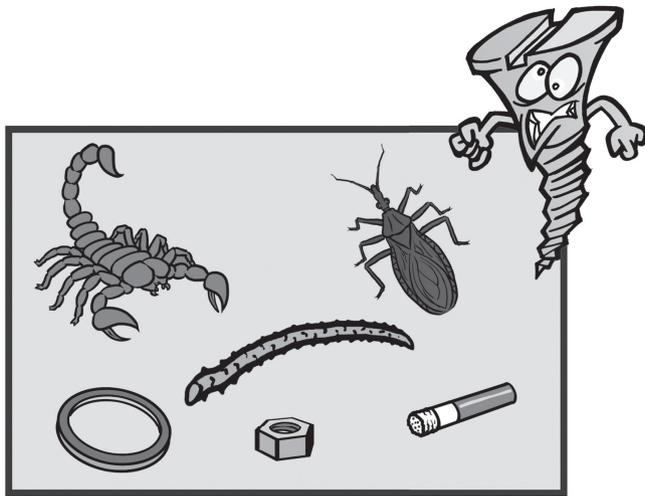
No caso do açaí, que é um alimento tão nutritivo, é muito importante que não esteja contaminado com perigos à saúde das pessoas.

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

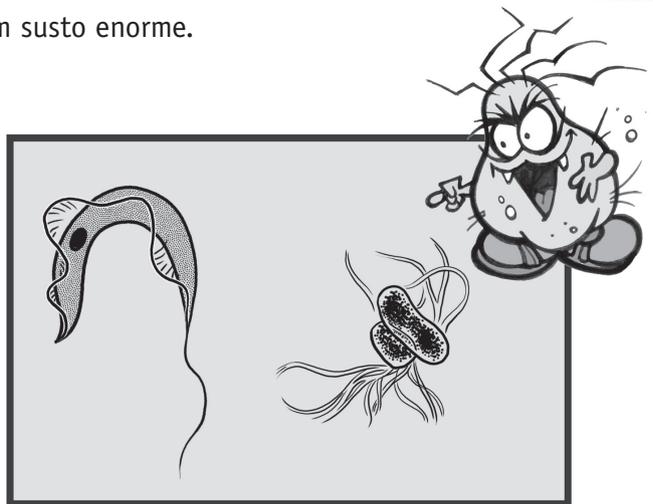
O açaí preparado de forma descuidada esconde diversos tipos de perigos que podem causar ferimentos ou doenças graves a quem se alimenta dele.

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 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!



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.



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!

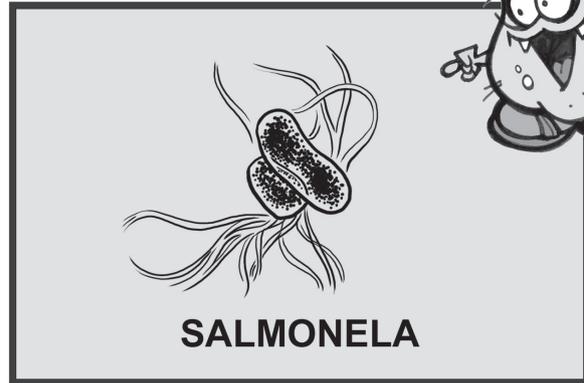
Assim, para ajudar a controlar esses perigos, quem transporta os frutos de açaí precisa conhecê-los bem.

CONHECENDO OS PERIGOS NO TRANSPORTE DO AÇAÍ

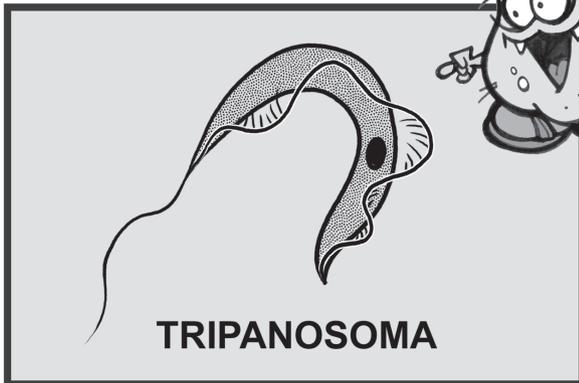
OS PRINCIPAIS PERIGOS NO TRANSPORTE DE AÇAÍ TÊM NOMES DIFÍCEIS E CAUSAM DOENÇAS GRAVES.

SALMONELA

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



SALMONELA

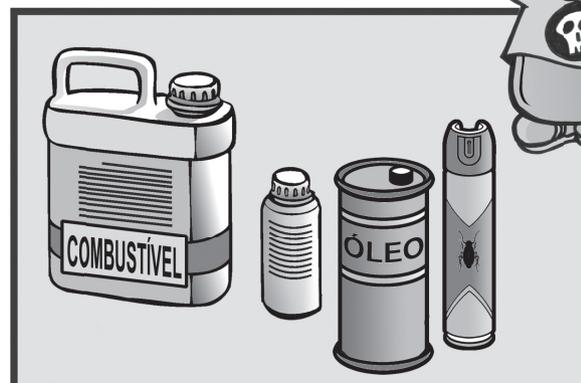


TRIPANOSOMA

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?

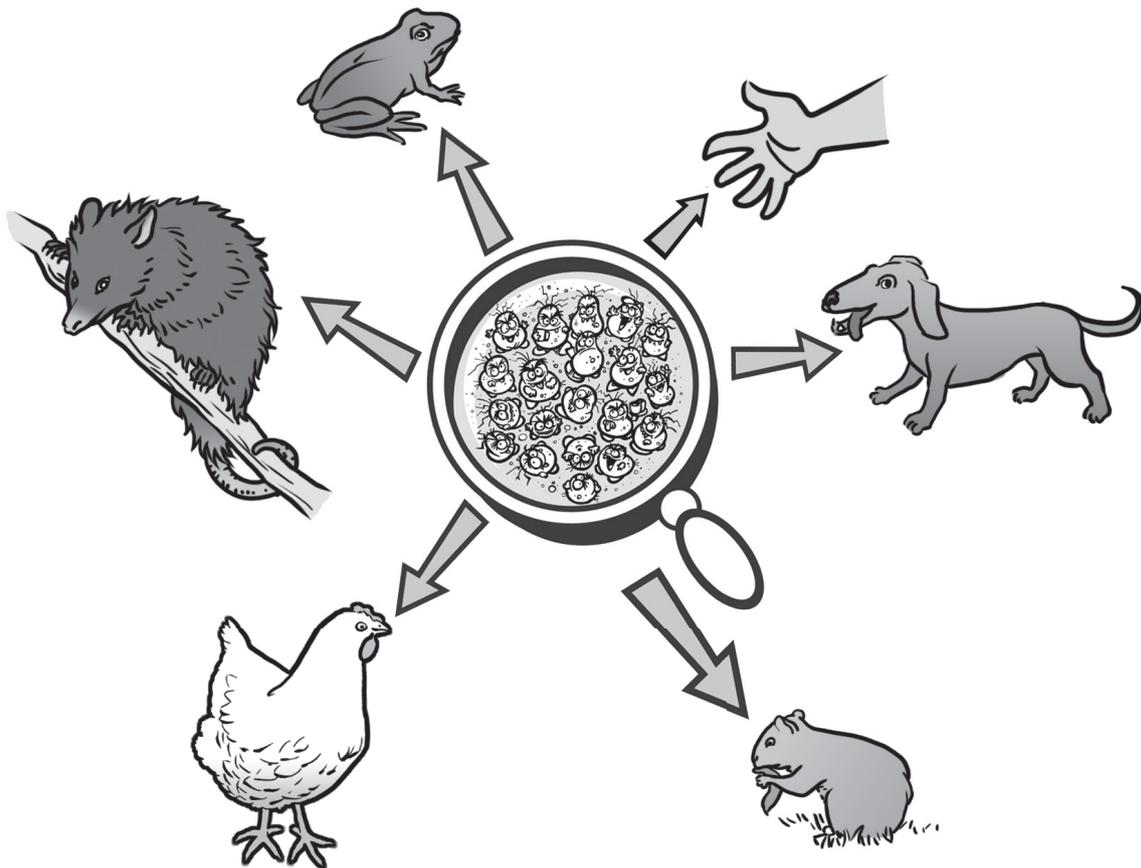
SALMONELAS

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.

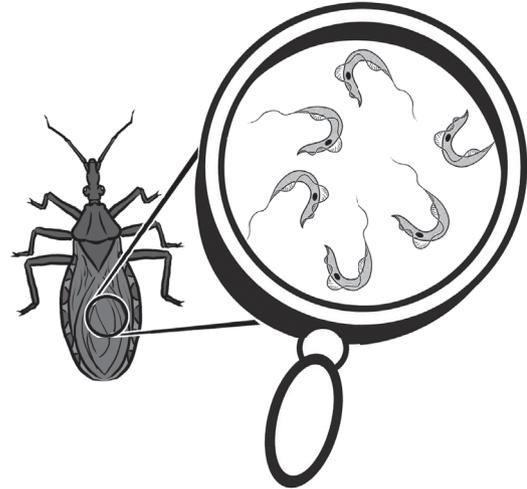
Obs.: Também são encontrados no intestino de pessoas portadoras.

O chão é geralmente muito contaminado por essa bactéria.

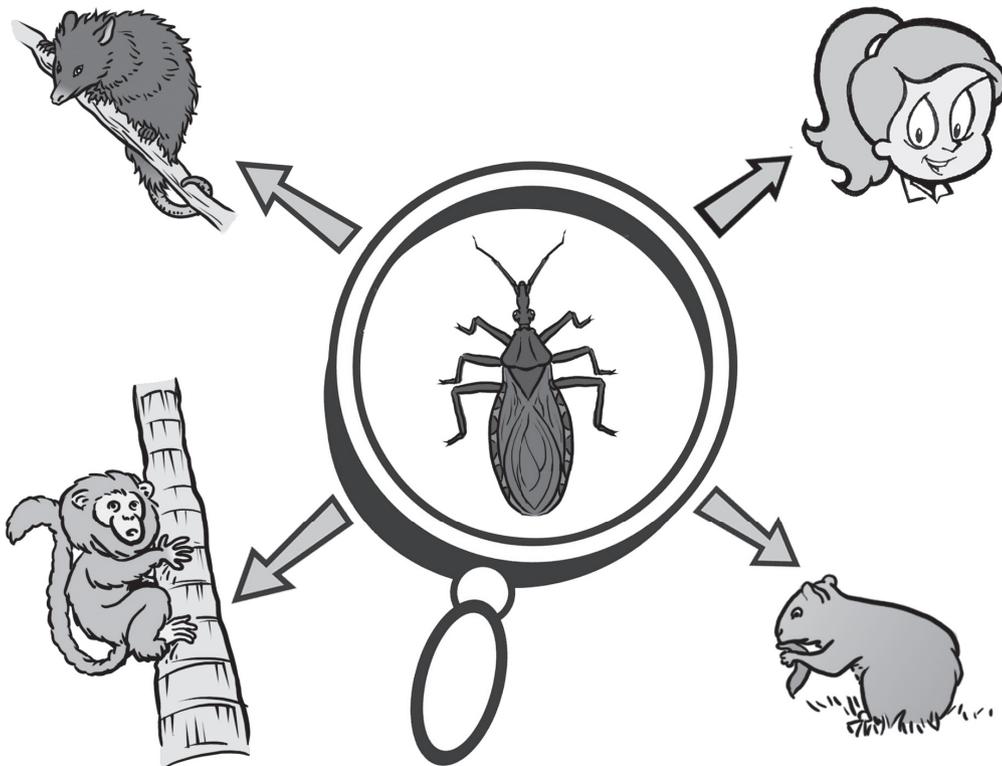


TRIPANOSOMA

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.



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.



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

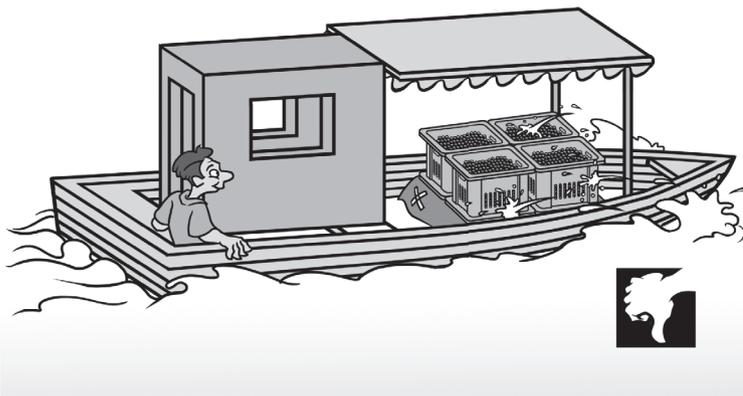
COMO ESSES PERIGOS CHEGAM AO AÇAÍ?

SALMONELAS

As salmonelas e muitos outros micróbios, que causam doenças, podem chegar aos alimentos por falta de higiene ou por falta de cuidado de quem trabalha com o transporte dos frutos de açaí.

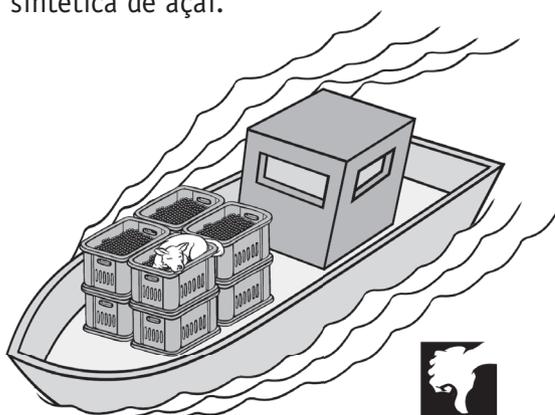
A contaminação pode chegar pelas mãos sujas das pessoas que manipulam os frutos, devido a maus hábitos de higiene, e pela terra quando o descarregamento é feito diretamente no chão.

As salmonelas e muitos outros micróbios causadores de hepatite, cólera e outras doenças graves, também podem ser trazidos pela água contaminada.



Isso pode acontecer, por exemplo, quando o gelo não é produzido com água tratada com cloro e que, ao derreter, entra em contato com o açaí e contamina os frutos, ou quando ocorre a entrada de água do rio no barco.

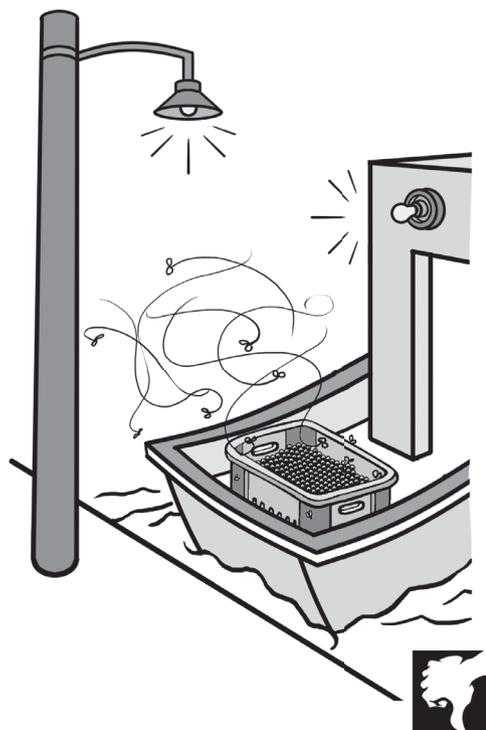
Podem ser trazidas pelas pragas (insetos, ratos etc.) que podem se esconder nas basquetas. Podem também ser trazidos pelos animais domésticos e de estimação (galinha, pato, porco, cachorro, gato etc.) transportados próximos às basquetas ou sacos de fibra sintética de açaí.



TRIPANOSOMA

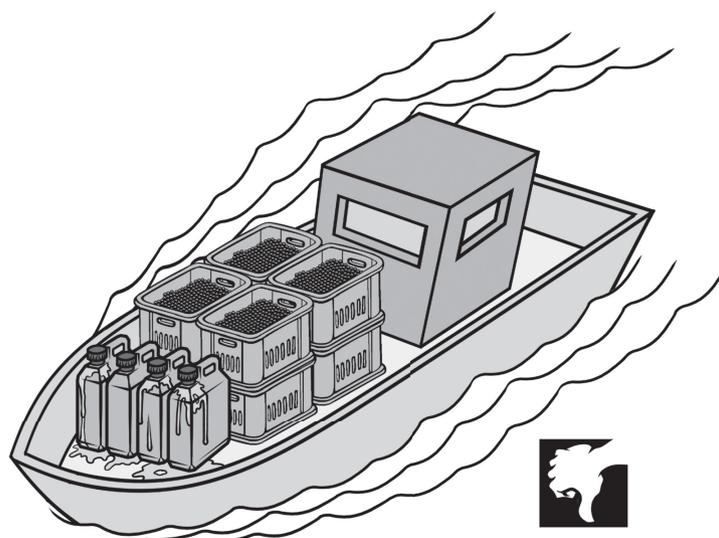
No transporte, os “barbeiros” são atraídos pela luz e pelo cheiro do açaí e podem cair sobre as basquetas. Passam o dia escondidos em locais escuros para se protegerem dos predadores. Contaminam os frutos com suas fezes que podem conter muitos tripanosomas.

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)

Produtos tóxicos podem contaminar o açaí por descuido durante o transporte. Por exemplo, as basquetas ou os sacos de fibra sintética podem ser transportados muito próximos de galões ou carotes de óleos diesel, gasolina ou querosene, de caixas de formicida ou de produtos para matar ratos. As basquetas ou os sacos de fibra sintética guardados diretamente sobre o fundo do barco, podem ser contaminadas por vazamentos de combustível do motor.



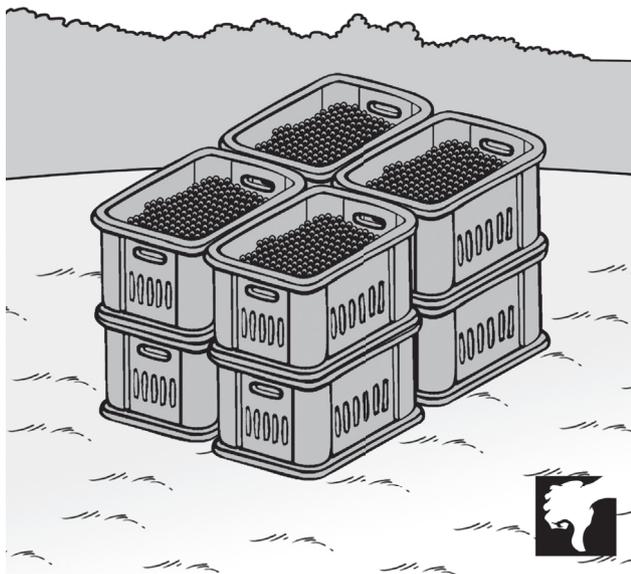
COMO CONTROLAR ESSES PERIGOS NO TRANSPORTE?

ANTES DE EMBARCAR A CARGA DO AÇAÍ

COBERTURA DO CHÃO

Não depositar as basquetas ou os sacos de fibra sintética virgens (1º uso) diretamente na terra ou chão sujo durante o embarque e desembarque do açaí. Usar sempre uma lona de plástico limpa.

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.

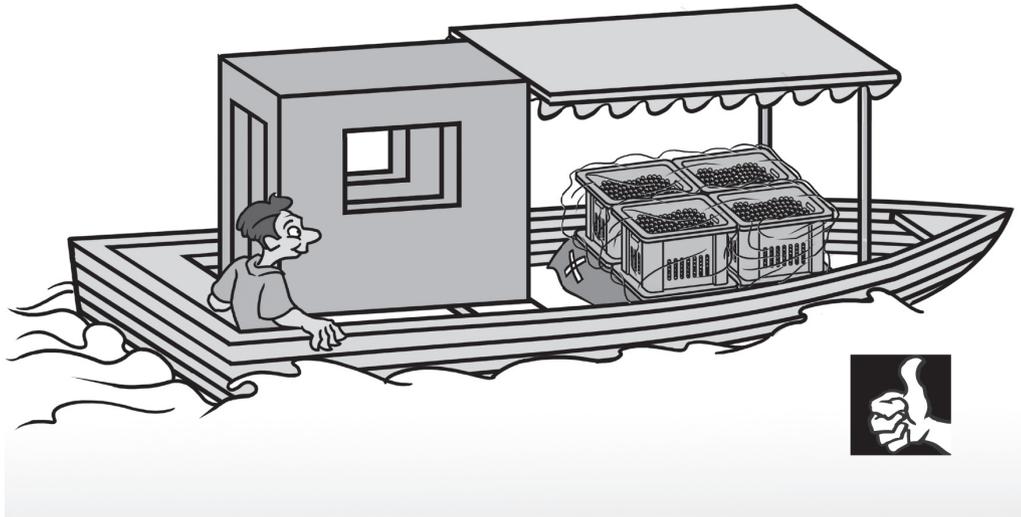


Ao embarcar a carga de açaí, inspecionar os veículos de transporte para ver sua limpeza e presença de produtos químicos.

LOCAL APROPRIADO PARA TRANSPORTE DA CARGA DE AÇAÍ NOS BARCOS

Não se deve depositar as cargas de açaí diretamente no fundo do barco: deve-se usar um estrado ou lona de plástico para depositar o açaí no convés, assoalho ou estiva. O barco deve ter um local apropriado para as basquetas ou sacos de fibra sintética com açaí.

No carregamento do açaí deve-se tomar cuidado para não manipular produtos químicos.



O açaí não pode ter contato com a água do fundo da embarcação.

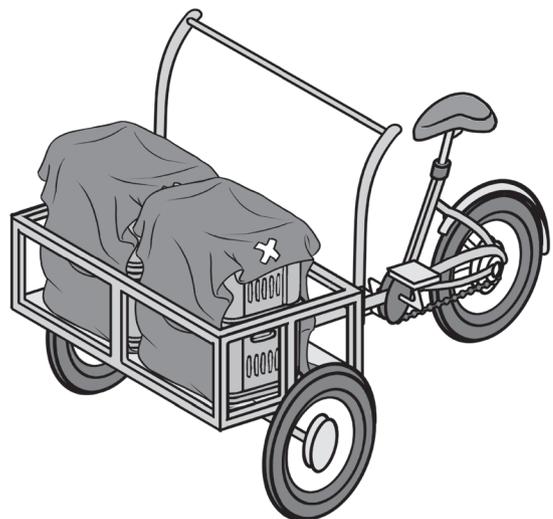
Durante o transporte noturno, deve-se evitar luzes acesas sobre a carga de açaí.

É importante que o compartimento que transporta o açaí seja limpo, varrido, lavado e protegido do sol. O calor altera a qualidade do fruto.

Qualquer que seja o tipo de transporte usado deve-se garantir a segurança e a qualidade dos frutos, impedindo que haja contaminação ou deterioração.

As basquetas ou sacos de fibra sintética não devem ser transportadas próximas a produtos químicos (venenos, óleo diesel, gasolina, querosene etc.).

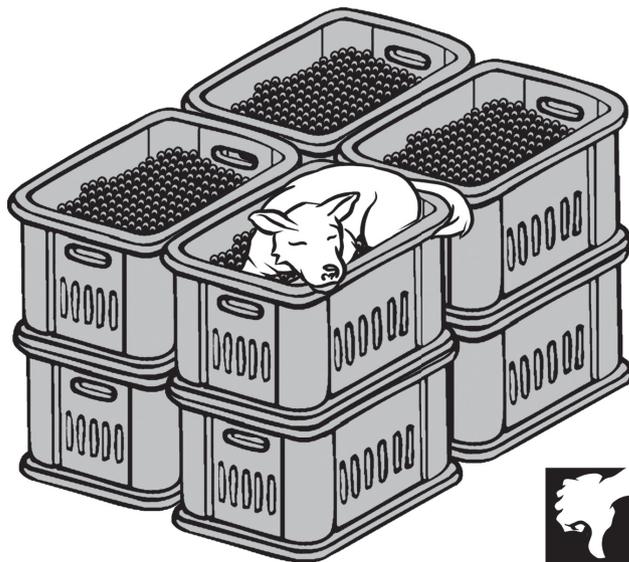
O açaí deve ser transportado fora do trânsito das pessoas.



CUIDADO COM OS ANIMAIS

As cargas de açaí não devem ser transportadas próximas a animais domésticos e de estimação. Gatos, papagaios, periquitos, galinhas e outros animais devem ser mantidos afastados do açaí, pois são fontes potenciais de micróbios que causam doenças graves.

As cargas de açaí também devem ser protegidas de pragas (ratos e baratas, dentre outros).



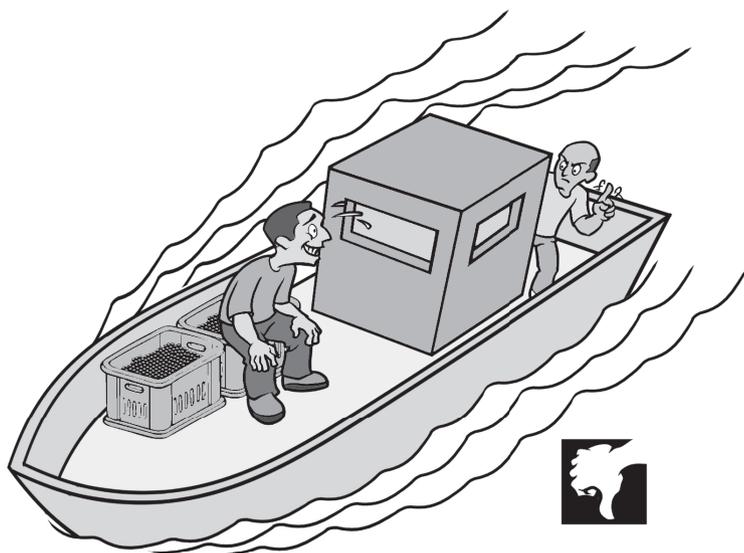
IMPORTANTE: NÃO TRANSPORTAR CARNE DE "CAÇA" SOBRE O AÇAÍ.

BONS HÁBITOS DE HIGIENE

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

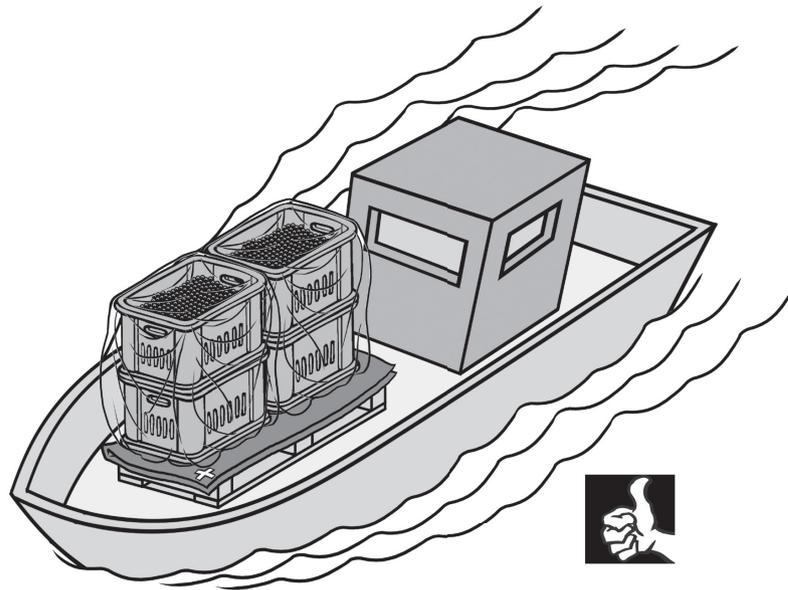


As cargas de açaí não devem servir de assento para as pessoas.



CONTROLE DOS “BARBEIROS”

A melhor forma de controle é evitar que os “barbeiros” caiam sobre os frutos do açaí. Deve-se transportar o açaí coberto com um filó ou mosquiteiro.



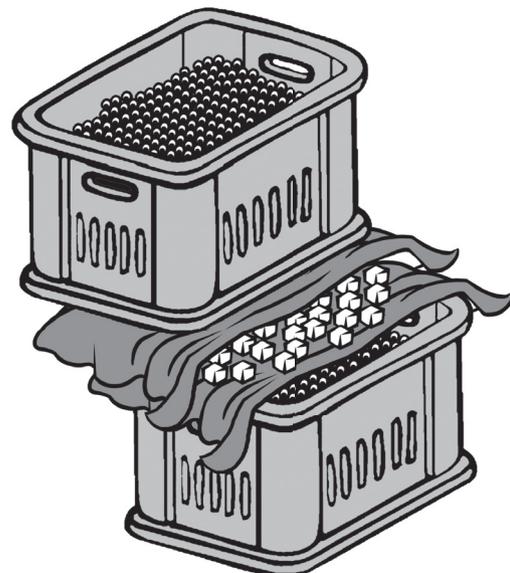
O combate a pragas no barco deve ser feito de modo que o açaí não seja contaminado com inseticida ou outros venenos.

USO DE GELO NO TRANSPORTE DO AÇAÍ

O calor muito forte provoca perda de qualidade dos frutos do açaí e favorece a multiplicação dos micróbios. Quando o tempo entre a colheita e o despulpamento for superior a 48 horas, é recomendado que os frutos sejam transportados recobertos com gelo ou refrigerado.

Para que o açaí não perca a qualidade, o gelo e a água do degelo não podem entrar em contato direto com os frutos, pois o açaí molhado perde qualidade. Além disso, o gelo feito com água não tratada pode contaminar os frutos.

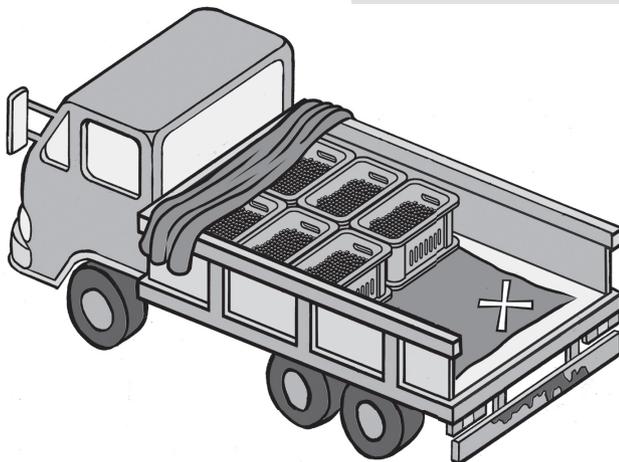
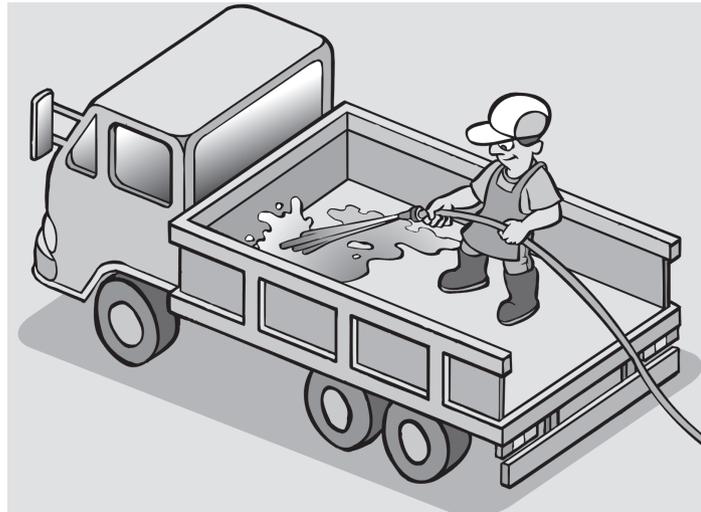
Deve-se cobrir o açaí com uma lona de plástico limpa, sem furos para proteger os frutos do açaí do contato com o gelo e da água de degelo.



LOCAL APROPRIADO PARA TRANSPORTE DO AÇAÍ NO CAMINHÃO OU OUTRO VEÍCULO TERRESTRE

O caminhão ou caminhonete deve ter um local apropriado para o açaí.

É importante que o compartimento que transporta o açaí seja limpo, varrido, lavado e protegido do sol.



Deve-se usar um estrado ou lona de plástico para depositar o açaí na carroceria.

As cargas de açaí não devem ser transportadas próximas a produtos químicos (venenos, óleo diesel, gasolina, querosene etc.).

As cargas de açaí não devem ser transportadas junto com pessoas, animais vivos ou mortos.



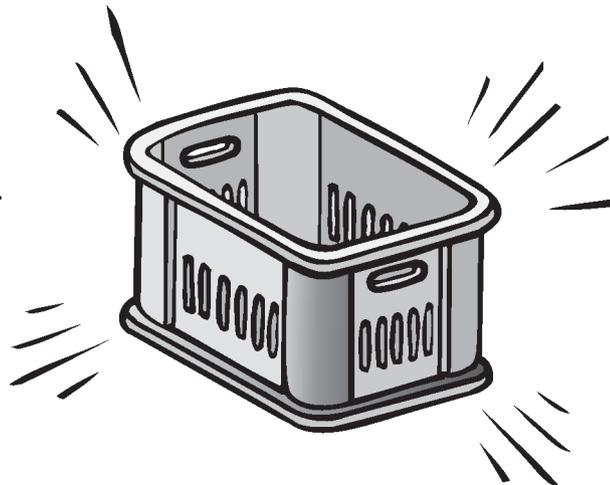
OUTROS CUIDADOS DE BOAS PRÁTICAS NO TRANSPORTE DO AÇAÍ

CUIDADOS COM AS BASQUETAS

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

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

As basquetas ou os sacos de fibra sintética usados no transporte de açaí não devem ser usados para o transporte de outros produtos.



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

CUIDADOS COM A LONA DE PLÁSTICO

A lona de plástico deve ser limpa após o uso. Não deve ser guardada perto de venenos, querosene, óleo diesel e gasolina.

A lona deve ter o lado que fica em contato com o açaí marcado para evitar o contato do açaí com o lado que fica em contato com o chão.

CONCLUSÃO

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

Mostra que o transportador se preocupa em fornecer o que há de melhor.



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

Os cuidados com a segurança e a qualidade do açaí agregam valor ao produto. É bom para o transportador, na hora de comercializar 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 do seu transporte de açaí em relação aos requisitos exigidos pelas Boas Práticas.

LISTA PARA VERIFICAÇÃO PARA O TRANSPORTE DE AÇAÍ

TRANSPORTE

É usada uma lona de plástico limpa, estrado de plástico ou mesmo basquetas vazias emborcadas para cobrir o chão onde será colocado o açaí durante carga/descarga ou embarque/desembarque.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - O local de armazenamento do açaí é inspecionado antes da carga quanto à limpeza e a presença de resíduos de combustível, agrotóxicos e outros produtos químicos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - Durante o carregamento toma-se cuidados de não se manipular produtos químicos tóxicos (formicida, raticida, agrotóxicos e outros venenos, óleo diesel, gasolina, querosene etc.) junto com o açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

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

CRÍTICO - São tomadas medidas para evitar o contato da água do fundo da embarcação com a carga de açaí.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

No convés, as cargas de açaí são transportadas sobre um estrado ou sobre uma lona de plástico para proteger o açaí das sujidades.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - As cargas com açaí não são transportadas próximas a produtos químicos (venenos, óleo diesel, gasolina, querosene etc.).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - As cargas com açaí não são transportadas próximas a "caças", animais de estimação ou domésticos vivos ou mortos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - Durante o transporte noturno são evitadas luzes externas ou internas acesas quando desnecessário.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - Durante o transporte, as cargas de açaí são protegidas do acesso de pragas e do barbeiro por meio de um filó ou mosquiteiro.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As basquetas ou os sacos de fibra sintética vazios são armazenados em local limpo, protegido de animais e pragas e da contaminação por produtos químicos tóxicos (formicida, raticida, agrotóxicos e outros venenos, óleo diesel, gasolina, querosene etc.).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

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

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - O combate a pragas na embarcação é feito de modo a não representar perigo de contaminação do açaí pelo uso de inseticidas e outros venenos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - Ao transportar açaí com gelo, toma-se o devido cuidado de se proteger os frutos com uma lona de plástico limpa, sem furos de modo a evitar o contato com o gelo e a água de degelo.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

TRANSPORTE TERRESTRE

O compartimento que transporta o açaí é limpo, lavado e protegido do sol.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As cargas de açaí são transportadas sobre estrados ou sobre uma lona de plástico limpa que cobre todo o assoalho da carroceria.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - As cargas de açaí não são transportadas junto de produtos químicos (formicida, raticida, agrotóxicos e outros venenos, óleo diesel, gasolina, querosene etc.).

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

CRÍTICO - Nos veículos, as cargas de açaí não são transportadas junto ou próximas a pessoas, animais vivos ou mortos.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

HÁBITOS DE HIGIENE

As pessoas não usam as cargas de açaí como assento durante o carregamento e o transporte.

- SIM
- NÃO
- ÀS VEZES

As pessoas não cospem, espirram, escarram, fumam ou comem sobre os frutos do açaí, durante o transporte e o carregamento.

- 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

