

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS DE UM ESTABELECIMENTO DE MANIPULAÇÃO DE AÇAÍ LOCALIZADO EM ANANINDEUA-PA

ANALYSIS OF THE HYGIENIC AND SANITARY CONDITIONS OF AN AÇAÍ HANDLING ESTABLISHMENT LOCATED IN ANANINDEUA-PA

Arleany da Conceição Mesquita¹

Alice de Matos Martins²

Roberta Kalimi Bentes Fortunado Calandrini de Azevedo³

Sabrina da Costa Macário⁴

Luciana Silva Ribeiro Martins⁵

Sabrina Alves da Silva⁶

Osnan Lennon Lameira Silva⁷

Área Temática III: Engenharia de Alimentos, Tecnologia Agroalimentares e Sistemas Agroindustriais

Modalidade: Resumo expandido

1. Introdução

Diversas frutas fazem parte da alimentação diária de uma população. No estado do Pará, por exemplo, destaca-se o açaí, alimento considerado obrigatório nas refeições do dia a dia de muitas famílias. Esse fruto teve um crescimento expressivo em sua produção e comercialização nas últimas décadas, a partir das descobertas de suas propriedades nutricionais e funcionais (Moraes *et al.*, 2022).

O açaí é um fruto altamente perecível e pode ser facilmente contaminado caso não seja manuseado de forma correta. A contaminação do fruto pode estar associada à higienização precária durante a colheita, debulha, transporte, processamento, armazenamento e comercialização (Barbosa *et al.*, 2012).

Nesse sentido, manter a segurança e a qualidade é um dos fatores mais importantes durante o manuseio desse tipo de alimento. Diante disso, o estabelecimento que processa açaí

¹ Universidade Federal Rural da Amazônia; mesquitaarleany@gmail.com

² Universidade Federal Rural da Amazônia; alicemartins190804@gmail.com

³ Universidade Federal Rural da Amazônia; kalimibeta09@gmail.com

⁴ Universidade Federal Rural da Amazônia; sabrinamacario.ufra@gmail.com

⁵ Docente do Instituto da Saúde e Produção Animal, Universidade Federal Rural da Amazônia: luciana.ribeiro@ufra.edu.br

⁶ Docente do Instituto da Saúde e Produção Animal, Universidade Federal Rural da Amazônia: sabrina.silva@ufra.edu.br

⁷ Docente do Instituto da Saúde e Produção Animal, Universidade Federal Rural da Amazônia: osnan.silva@ufra.edu.br

deve seguir um rigoroso padrão de higiene, utilizar o branqueamento e implementar as boas práticas de fabricação em todas as etapas do processamento (Oliveira *et al.*, 2020).

No estado do Pará, existem diversos estabelecimentos de pequeno porte espalhados pelas mais diversas localidades. Esses locais realizam o processamento do açaí e o vendem diretamente à população. No entanto, muitos desses empreendimentos apresentam condições inadequadas em relação às normas higiênico-sanitárias e às boas práticas de fabricação, fator que pode comprometer a qualidade e gerar riscos à saúde dos consumidores (Almico *et al.*, 2018).

Diante da importância do açaí no comércio do Pará, o presente trabalho teve por objetivo avaliar, por meio de um checklist, as condições de boas práticas de fabricação de alimentos em um estabelecimento de produção e venda de açaí na região do 40 Horas, em Ananindeua, Pará.

2. Metodologia

A pesquisa foi realizada em março de 2025 em um estabelecimento que produz e vende açaí, localizado no bairro do 40 Horas, em Ananindeua-PA.

Para isso, foi utilizado um checklist baseado na RDC nº 216/2004 da ANVISA. Essa lista de verificação continha 147 perguntas, distribuídas entre 11 categorias a serem analisadas: (1) instalações, equipamentos, móveis e utensílios; (2) higienização do local; (3) controle integrado de vetores e pragas urbanas; (4) abastecimento de água; (5) manejo de resíduos; (6) manipuladores; (7) matérias-primas, ingredientes e embalagens; (8) preparação do alimento; (9) armazenamento e transporte do alimento preparado; (10) exposição ao consumo do alimento preparado; e (11) documentos, registros e responsabilidade.

Após a realização da verificação *in loco*, os dados foram tabulados em planilhas no Excel e avaliados os percentuais (%) de conformidade por categoria. Além disso, a partir da somatória geral de todas as conformidades, o estabelecimento pôde receber uma classificação geral, que pode ser uma das seguintes: Grupo 1 = baixo risco para a produção de alimentos, quando os níveis de conformidade são superiores a 75%; Grupo 2 = médio risco para a produção de alimentos, quando os níveis variam de 51% a 75% de conformidade; e Grupo 3 =

alto risco para a produção de alimentos, quando os níveis de conformidade são iguais ou inferiores a 50%.

3. Resultados/Discussões

TABELA 1: Classificação em porcentagem (%) de conformidades de itens avaliados no estabelecimento de manipulação de açaí.

Categoria	Conformidades (%)	Não conformidades (%)
(1) Edificações e Equipamentos	68	35
(2) Higienização de Instalações	58,33	41,66
(3) Controle de pragas.	40	60
(4) Abastecimento de água.	71,43	28,67
(5) Manejo de resíduos.	66,66	33,33
(6) Manipuladores.	27,72	72,72
(7) Matérias primas e embalagens.	76,92	23,07
(8) Preparação do alimento.	66,66	33,33
(9) Armazenamento e transporte.	0	100
(10) Exposição ao consumo.	57,14	42,14
(11) Documentação.	25	75
Classificação geral	56,88	43,11%

Ao analisar os dados da Tabela 1, foi possível verificar muitas inconformidades em diversos aspectos das Boas Práticas de Fabricação (BPF) no estabelecimento de manipulação de açaí. As categorias que apresentaram mais problemas foram: (9) armazenamento e transporte dos alimentos, que obteve 0% de conformidade, indicando ausência total de adequações nessa etapa fundamental; (3) controle de pragas, com apenas 40%, o que pode comprometer seriamente a segurança microbiológica do produto; e (11) documentação, que

apresentou apenas 25% de conformidade, com ausência do manual de boas práticas e demais documentos.

Apesar dessas inadequações encontradas, alguns aspectos mostraram níveis de conformidade mais elevados, como o controle da água utilizada (71,43%), o manejo de resíduos (66,66%) e a preparação dos alimentos (66,66%), sugerindo que há preocupação com etapas diretamente ligadas à manipulação do açaí.

No entanto, essa atenção não se estende de maneira uniforme a todos os setores. A higienização das instalações (58,33%) e as edificações e equipamentos (68%) apontam para a necessidade de melhorias estruturais e operacionais. Os baixos níveis de conformidade relacionados aos manipuladores (27,72%) e à exposição ao consumo (57,14%) reforçam a necessidade de capacitação da equipe e da adequação dos ambientes de atendimento.

De forma geral, o estabelecimento se enquadra, conforme o panorama sanitário, no grupo 2: médio risco para a produção de alimentos, com um nível de conformidade de 56,88%. Segundo Souza et al. (2009), para garantir a produção de alimentos seguros, é recomendado que os serviços de alimentação apresentem porcentagens de conformidade superiores a 70%, o que não ocorre quando observado o valor percentual dos itens gerais expostos na Tabela 1.

Esse resultado reflete um cenário preocupante, que exige ações imediatas para reduzir riscos à saúde pública. Investimentos em infraestrutura, treinamento contínuo dos trabalhadores e implementação de um sistema de gestão da qualidade são fundamentais para promover melhorias e garantir a segurança do açaí comercializado.

4. Considerações Finais ou Conclusão

O estabelecimento de manipulação de açaí em Ananindeua-PA foi classificado como de médio risco para a produção de alimentos, apresentando diversas inconformidades em áreas críticas, como armazenamento e transporte, controle de pragas e documentação. Embora alguns itens apresentem adequações, o cenário geral ainda é preocupante, sendo necessária a implementação de melhorias estruturais, capacitação da equipe e reforço nas práticas de controle. Tais medidas são essenciais para garantir a segurança do açaí comercializado.

5. Referências Bibliográficas

BARBOSA, R. L. *et al.* Survival In Vitro and Virulence of Trypanosoma cruzi in Açaí Pulp in Experimental Acute Chagas Disease, **Journal of Food Protection**, v. 75, p 30, 2012.

MORAES, P. M. O. *et al.* Políticas Públicas na cadeia produtiva e comercial do açaí: segurança e soberania alimentar na Amazônia e a agenda 2030. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, [S. l.], v. 10, pág. e 45, 2022.

OLIVEIRA, M. A. C. *et al.* Estudo de caso das BPF e análise de implantação do sistema APPCC em uma unidade de beneficiamento de polpa de frutas. CORDEIRO, CAM **Tecnologia de Alimentos: Tópicos Físicos, Químicos e Biológicos**, v. 2, p. 331-345, 2020.

ALMICO, J. D. *et al.* Avaliação da qualidade microbiológica, físico-química e química de polpas de açaí (*Euterpe oleracea* Mart) pasteurizadas congeladas comercializadas em Aracaju-SE. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v. 12, n. 2, p. 156-168, 2018.

