

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UM ESTABELECIMENTO DE VENDA DE AÇAÍ EM BELÉM-PARÁ

EVALUATION OF GOOD PRACTICES IN FOOD HANDLING IN AN AÇAÍ SALE ESTABLISHMENT IN BELÉM-PARÁ

Andressa Yasmin Gomes de Aguiar¹
Camile Rafaela Coelho Barros²
Josilaine Tavares Noronha³
Vitória Alana de Sousa Aguiar⁴
Priscilla Andrade Silva⁵
Ligiana Lourenço de Souza⁶
Osnan Lennon Lameira Silva⁷

Área Temática III: Engenharia de Alimentos, Tecnologias Agroalimentares e Sistemas Agroindustriais
Modalidade: Resumo expandido

1. Introdução

O açaí é uma fruta cheia de benefícios, bastante popular na região amazônica, mas, para que mantenha essa forma saudável, devem-se adotar cuidados fundamentais em cada etapa de preparação, desde o plantio até o consumo. Nesse sentido, torna-se necessário lembrar que o açaí é perecível e requer diversos cuidados, já que fermenta com facilidade, adquirindo gosto azedo (Oliveira *et al.*, 2006).

Sendo assim, a ausência de cuidado e a má higienização no processamento do açaí, seja por meio do manipulador da fruta ou até mesmo dos equipamentos utilizados, podem apresentar riscos à saúde da população que o consome, sendo os agentes contaminantes mais comuns as

¹ Universidade Federal Rural da Amazônia; yasmin.aguiar000yg@gmail.com

² Universidade Federal Rural da Amazônia; camilecoelhobarros@hotmail.com

³ Universidade Federal Rural da Amazônia; Josilainenoronha2@gmail.com

⁴ Universidade Federal Rural da Amazônia; Vitoriaallannacb@gmail.com

⁵ Docente do Instituto da Saúde e Produção Animal, Universidade Federal Rural da Amazônia; priscilla.andrade@ufra.edu.br

⁶ Docente do Instituto Socioambiental e dos Recursos Hídricos, Universidade Federal Rural da Amazônia; ligiana.souza@ufra.edu.br

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

bactérias, fungos e protozoários (Cohen *et al.*, 2011; Santos; Romão, 2018; Santos; Merlini, 2010).

Dentre diversos fatores, o armazenamento adequado é de grande importância para manter a qualidade do alimento. A cadeia de comercialização dos frutos de açaí ainda é muito deficitária no que diz respeito às práticas higiênico-sanitárias. Os frutos são colocados em paneiros de 14 a 35 kg, utilizados ao longo de 4 a 6 meses, sem qualquer tratamento higiênico (Bichara; Rogez, 2011; Rogez *et al.*, 2012).

Diante disso, este trabalho teve como objetivo realizar uma avaliação das condições de boas práticas de fabricação de alimentos em um estabelecimento de comercialização de açaí em Belém do Pará.

2. Metodologia

Este trabalho foi desenvolvido em um estabelecimento que maneja os frutos do açaí e os processa com o intuito de venda, localizado em Belém do Pará, no bairro do Castanheira. Tal estabelecimento é considerado de pequeno porte, tendo em vista que sua atuação é direcionada à região metropolitana de Belém.

Para essa pesquisa, foi utilizada uma lista de verificação das condições de boas práticas de fabricação, baseada na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, juntamente com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, ambas da ANVISA. Tal lista apresentava 149 itens, divididos em cinco categorias a serem analisadas: a) edificações e instalações; b) equipamentos, móveis e utensílios; c) manipuladores; d) produção e transporte dos alimentos; e e) documentações. Cada um desses itens deveria ser preenchido com as seguintes denominações: conformes (sim), não conformes (não) e não se aplica (NA), servindo de suporte para as análises e formulações dos dados estatísticos obtidos nesta pesquisa.

Após a realização da verificação *in loco*, os dados foram tabulados em planilhas no Excel e avaliados os percentuais (%) de conformidades por categoria. Além disso, a partir da somatória geral de todas as conformidades, o estabelecimento pôde receber uma classificação geral quanto ao panorama sanitário, podendo 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

A Tabela 1 apresenta os percentuais de conformidades e não conformidades obtidos a partir da avaliação das boas práticas de fabricação do estabelecimento que processa açaí em Belém-PA, de forma individual por item e sua avaliação geral.

Tabela 1: Percentuais de conformidades e não conformidades das boas práticas de fabricação no estabelecimento que processa açaí em Belém-PA.

Itens	Conformidades (%)	Não Conformidades (%)
a) Edificações e instalações	43,75	56,25
b) Equipamentos, móveis e utensílios	75	25
c) Manipuladores	85,71	14,29
d) Produção e transporte dos alimentos	91,89	8,11
e) Documentações	55,55	44,45
Classificação geral do estabelecimento	70,38	29,62

Fonte: Autores (2025)

Ao analisar os dados da Tabela 1, foi possível observar que os itens com os menores níveis de conformidade foram: (a) Edificações e Instalações (43,75%), seguido do item (e) Documentação, com apenas 55,55% de conformidade. Os principais problemas identificados foram os seguintes: quanto ao item (a), foram observadas instalações com infiltrações e em má

conservação; já no item (e), o responsável pelas atividades de manipulação do alimento não apresentava cursos de capacitação.

Ao observar os itens (b) Equipamentos, Móveis e Utensílios e (c) Manipuladores, foram evidenciados níveis de conformidade de 75% e 85,71%, respectivamente. Esses achados indicam uma elevada qualidade nesses itens; no entanto, alguns problemas ainda carecem de solução, como: no item (b), observou-se que o descarte dos resíduos é feito de maneira incorreta; já no item (c), os cartazes de orientação aos hábitos de higienização não são afixados no local.

Analisando o item (d) Produção e Transporte, foi possível verificar um maior nível de conformidade em relação às boas práticas de fabricação de alimentos, com 91,89%. No entanto, alguns erros foram observados, como: os veículos utilizados para o transporte da matéria-prima não são dotados de cobertura para proteção da carga. Resultado diferente do obtido por Neto *et al.* (2018), que, ao avaliarem as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos que vendem açaí no município de Igarapé-Miri, no estado do Pará, observaram que, após a elaboração do produto final, este era exposto à temperatura ambiente até sua venda, o que comprometeria sua qualidade microbiológica.

De forma geral, o estabelecimento de venda de açaí avaliado neste trabalho obteve um nível de conformidade de 70,38%. Sendo assim, este empreendimento ficou classificado, em seu panorama sanitário, como pertencente ao Grupo 2, quando o nível de conformidade é superior a 50% e inferior a 75%. Com isso, o mesmo se classifica como de médio risco para a produção de alimentos. Resultados semelhantes foram encontrados no trabalho de Medeiros e Nascimento (2020), que, ao analisarem um estabelecimento que processa açaí, realizaram uma avaliação higiênico-sanitária no local para identificar boas práticas na fabricação do alimento, obtendo 75% de conformidade. Esses achados indicam que o processamento de açaí tem melhorado substancialmente, porém ainda carece de muitas melhorias, principalmente em relação às condições estruturais e aos documentos da qualidade, como o manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados.

4. Considerações Finais ou Conclusão

Conclui-se que o estabelecimento apresenta um nível geral de conformidade de 70,38%, sendo classificado como de médio risco sanitário. Apesar dos avanços observados em itens como manipulação e transporte, persistem deficiências importantes nas edificações e na

documentação. Tais fragilidades exigem ações corretivas urgentes para garantir a segurança do alimento. A adequação às boas práticas é essencial para assegurar a qualidade do açaí processado.

5. Agradecimentos (opcional)

A Universidade Federal Rural da Amazônia.

6. Referências Bibliográficas

ÁVILA, M. de O.; SANTOS, P. H. da S.; Gois, F. N. de; FURTADO, M. de C.; REIS, I. A. de O. A importância do controle das condições microbiológicas e higiênicas sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos - uma revisão de literatura. **Revista Expressão Científica**, Aracaju, v. 1, n. 1, p. 1-12, 2016.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. - Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação - **Rev. Nutrição**, Campinas, 18(3): 419-427, maio/jun., 2005.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores de Alimentos. **Diário Oficial da União** (2002).

MEDEIROS F.A.; NASCIMENTO F.C.A. Avaliação higiênico-sanitária de estabelecimentos que processam e comercializam açaí. **Brazilian Journal of Development**, 2020.

MOURA, F. G. **Biodiversidade bacteriana durante a fermentação espontânea de frutos do açaí (Euterpe oleracea)**. Tese (doutorado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Ciências Biológicas, Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia, Belém. 2015.

NETO, A. F. D. N.; VASCONCELOS, C. E. C.; FIGUEIREDO, E. L. Caracterização higiênico-sanitária e microbiológica de estabelecimentos que comercializam açaí (Euterpe oleracea Mart.) em Igarapé-Miri, Pará. **Brazilian Journal of Food Research**, v. 9, n. 2, p. 15-29, 2018.

OLIVEIRA, M. S. P.; NETO, J. T. F.; NOGUEIRA, O. L.; ROGEZ, H. L. G. **Açaí: Manejo, Produção e Processamento**. Fortaleza: Instituto Frutal, 2006. p.14-67.

SILVA, R. C. da.; SILVA, B. A. da.; SECCADIO, L. L.; PELAIS, A. C. A.; SILVA, N. D. S e; SILVA, B. M. da., Hygienic-sanitary and microbiological evaluation of açaí sold in the municipal market of Ver-o-Peso, Belém-PA, Brazil. **Revista de Ciências Agroveterinárias, Lages**, v. 22, n. 4, p. 705-712, 2023.

YAMAGUCHI, K. K. L.; COSTA, A. B. P. L.; OLIVEIRA, A. L. F. M.; COSTA, B. K. B. S., & YAMAGUCHI, H. K. L. (2021). Conhecer para prevenir: boas práticas de higienização e manipulação de açaí. **Revista Eletrônica de Extensão**, v. 18, n. 38, p. 44-59, 2021.