

# BOAS PRÁTICAS SANITÁRIAS NA MANIPULAÇÃO DO AÇAÍ NO BAIRRO CENTRAL DO MUNICÍPIO DE SANTANA – AP

Tânia Regina Ferreira Vilhena<sup>1</sup>

José Sousa Trindade<sup>2</sup>

Walterleny Almeida Santos<sup>3</sup>

Ezequias de Oliveira<sup>4</sup>

Silvana Monteiro Rabelo Azevedo<sup>5</sup>

Lourena de Jesus da Silva<sup>6</sup>

Marleth Lopes<sup>7</sup>

## 1 INTRODUÇÃO

O açaí por muito tempo foi considerado um produto da alimentação básica das populações ribeirinhas e das camadas de baixa renda, predominantemente extrativista, objetivando o consumo doméstico, com pouca venda do excedente (MENDONÇA, BERNARDE, BIANCHI, 2014).

É um dos pratos mais consumidos pela população da região Norte, alimento essencial na alimentação, dos diferentes grupos etários, por ser um alimento que oferece benefícios à saúde devido as suas propriedades nutricionais e funcionais. (EMBRAPA, 2011).

Na década de 90 o açaí ganha mercado Nacional e Internacional devido seu valor nutritivo e energético. Consumido em todo Brasil, o fruto é saboreado de várias maneiras, tais como na forma de polpa, suco, geleia, licor, sorvete, além de ter um grande potencial na fabricação de cosméticos

---

<sup>1</sup> Enfermeira, Mestrado em Ciências da Saúde, Universidade Federal do Amapá – UNIFAP, Prefeitura Municipal de Macapá/Ap, [tania.vilhena@uol.com.br](mailto:tania.vilhena@uol.com.br)

<sup>2</sup> Licenciatura Plena em História, Especialista em Gestão de Vigilância Sanitária, Instituto de Ensino e Pesquisa/Hospital Sírio Libanês – IEP/HSL, Prefeitura Municipal de Santana/Ap, Secretaria Municipal de Saúde, [js\\_trindade@hotmail.com](mailto:js_trindade@hotmail.com)

<sup>3</sup> Enfermeira, Especialista em Gestão de Vigilância Sanitária, Instituto de Ensino e Pesquisa/Hospital Sírio Libanês – IEP/HSL, Prefeitura Municipal de Calçoene/Ap, [walterlenyasantos@yahoo.com.br](mailto:walterlenyasantos@yahoo.com.br)

<sup>4</sup> Licenciatura Plena em matemática, Especialista em Gestão de Vigilância Sanitária, Instituto de Ensino e Pesquisa/Hospital Sírio Libanês – IEP/HSL, Prefeitura Municipal de Santana/Ap, Secretaria Municipal de Saúde, [zocabatera2009@hotmail.com](mailto:zocabatera2009@hotmail.com)

<sup>5</sup> Enfermeira, Especialista em Gestão de Vigilância Sanitária, Instituto de Ensino e Pesquisa/Hospital Sírio Libanês – IEP/HSL, Prefeitura Municipal de Mazagão/ Ap, Secretaria Municipal de Saúde, [silvanavaninha2011@hotmail.com](mailto:silvanavaninha2011@hotmail.com)

<sup>6</sup> Nutricionista, Especialista em Gestão de Vigilância Sanitária, Instituto de Ensino e Pesquisa/Hospital Sírio Libanês – IEP/HSL, Superintendência de Vigilância em Saúde - SVS, [lourena\\_jsilva@hotmail.com](mailto:lourena_jsilva@hotmail.com)

<sup>7</sup> Enfermeira, Especialista em Gestão de Vigilância Sanitária, Instituto de Ensino e Pesquisa/Hospital Sírio Libanês – IEP/HSL, Prefeitura Municipal de Mazagão/ Ap, Secretaria Municipal de Saúde, [marlethllopes@hotmail.com](mailto:marlethllopes@hotmail.com)

(AGUIAR, 1985). Passou a ser um fator gerador de emprego e renda, além do destaque cultural e socioeconômico na região Norte.

Desse modo, podemos concluir que o mercado de açaí, principalmente o externo, é um mercado potencialmente em expansão devido ao apelo de alimento funcional por seu reconhecido poder antioxidante, e a inserção em cosméticos e formulações alimentícias como um ingrediente orgânico, influenciando positivamente na produção nacional de frutos. (EMBRAPA, 2016).

O Amapá é o segundo Estado produtor de açaí da região Norte, os Municípios de Macapá, Mazagão e Santana são responsáveis por 56% de toda produção de frutos no Estado (IBGE, 2016). As pequenas unidades artesanais onde o açaí é processado e comercializado para o abastecimento local são chamadas de amassadeiras de açaí – ou bateadeiras, pequenos/micro empreendedores fazem desse comércio sua única fonte de sustento e renda (EMBRAPA, 2011)

Nas cidades da região Norte, as amassadeiras de açaí – ou bateadeiras – têm destaque no comércio, mas nem sempre seguem as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF). Essas práticas contribuem para a prevenção de doenças como cólera, Doença de Chagas, hepatite, giardíase e amebíase. "As regras das Boas Práticas de Fabricação servem tanto para as pequenas indústrias de polpa de açaí, quanto para as bateadeiras de açaí, porque essas também são consideradas unidades de fabricação de alimentos". (EMBRAPA, 2015).

Para implantar uma bateadeira ou amassadeira faz-se necessário um bom planejamento desde sua localização até a comercialização do produto. Desta forma alguns critérios precisam ser seguidos: regularização de funcionamento junto a Vigilância Sanitária, garantir através das Boas Práticas de Fabricação (BPF), o controle de algumas fontes de contaminação, cumprir a normas vigentes como a Resolução RDC nº 218 de 29 e Julho de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A implantação de Boas Práticas tanto nos pequenos, médios e grandes empreendimentos não é opcional, é uma exigência da Legislação que deve ser cumprida a partir do momento que um estabelecimento começa a funcionar (SEBRAE, 2013). Durante a transformação do fruto em bebida pode não haver uma preocupação com a higiene e até mesmo à não execução de etapas básicas que são necessárias durante o processamento. Estes descuidos durante a produção podem causar riscos para a saúde uma vez que pode ser veículo de transmissão de várias doenças dentre elas a Doença de Chagas e as doenças de veiculação hídrica (MENDONÇA, BERNARDE, BIANCHI, 2014).

É causada pelo agente etiológico *Trypanossoma cruzi*, transmitida pelo Triatomíneos hematófagos conhecidos como “barbeiros” ou “chupões”. Existem várias formas de transmissão da doença: vetorial, oral, transfusional, transplante de órgãos, vertical e acidental (COSTA, *et al*, 2013).

A forma de transmissão mais importante era a vetorial, nas áreas rurais, responsável por

cerca de 80% dos casos hoje considerados crônicos. As medidas de controle vetorial proporcionaram a eliminação transmissão pela principal espécie (*T. infestans*). A transmissão transfusional também sofreu redução importante, com rigoroso controle dos doadores de sangue de hemoderivados. Nos últimos anos as formas de transmissão vertical e oral ganharam importância epidemiológica, sendo responsáveis por grande parte dos casos identificados. (BRASIL, 2010)

No Município de Santana/AP, nos anos de 2015, 2016 até agosto de 2017 foram registrados no Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN) 227 casos suspeitos de Doença de Chagas.

O cenário de aplicabilidade desde projeto será o Bairro Central do Município de Santana/AP. Localizado a 30 km da capital Macapá, Santana teve início do agrupamento populacional em Ilha de Santana, localizada à margem do rio Amazonas, em 1753. Os primeiros habitantes eram portugueses e mestiços vindos do Pará, além de índios tucuju, comandados pelo desbravador português Francisco Portilho de Melo. Por ordem de Mendonça Furtado, foi instalado e fundado o povoado de Santana, em homenagem a Santa Ana (GEAP, \_\_\_\_)

O Distrito de Santana foi elevado à categoria de município pelo decreto de lei 7.639 de 17 de Dezembro de 1987, desmembrando-se de Macapá. É o segundo mais populoso com 115.471 habitantes, possui uma extensão de 1.541,224 km<sup>2</sup>, (IBGE, 2017). Santana tem uma conurbação com o município de Macapá formando a região metropolitana de Macapá.

Sua economia é voltada principalmente para o setor primário, é comandada pela criação de gados bovinos, bubalinos e suínos, atividade pesqueira, extração da madeira, venda de produtos tipicamente nortista e o açaí que contribui também para o seu desenvolvimento econômico (IBGE, 2017)

Em 2016 o Município de Santana produziu 365 toneladas de frutos de Açaí gerando uma economia de R\$ 730.000 além da extração de 3 toneladas de palmito. Dentre os 16 Municípios do Estado é o terceiro com a maior produção de açaí (IBGE, 2016).

O Bairro Central é um dos 16 bairros do Município de Santana, foi escolhido para aplicabilidade inicialmente deste projeto por estar localizado na região central, dividido em 25 ruas/avenidas, é via de acesso para diversos bairros (Imagem 1), possui uma concentração significativa dos órgãos públicos, movimentação comercial. É um bairro de grande fluxo de pessoas que ao passar por lá também efetua suas compras inclusive de produtos alimentícios dentre eles o açaí.

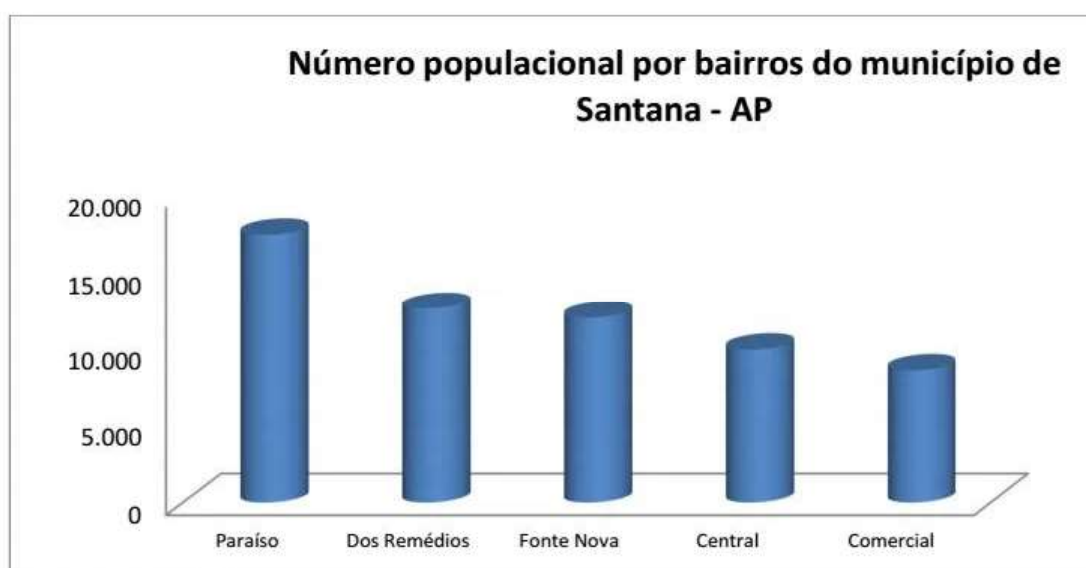
**IMAGEM 1** - Mapa do Bairro Central de Santana/AP



Fonte: Google Maps, 2017.

O gráfico 01 demonstra que o bairro central está entre os cinco bairros mais populosos do município de Santana – AP, com aproximadamente 9.923 habitantes (IBGE, 2010).

**GRÁFICO 1** – Número populacional dos 5 bairros mais populosos de Santana/ AP.



Fonte: IBGE, 2010.

Desta forma faz-se necessário o fortalecimento da Educação em Saúde voltada para as boas práticas higiênico-sanitária durante a manipulação do açaí nas amassadeiras, no município de Santana - AP. O problema não está no fruto, mas sim na sua forma de manipular que quando feita corretamente, torna-se um alimento seguro, de qualidade e saudável.

O objetivo das regras das Boas Práticas de Fabricação é auxiliar as pessoas que trabalham com o processamento do açaí, para que possam eliminar quase a totalidade os riscos de contaminação do alimento que produzem. O manipulador do açaí deve se preocupar desde a compra da matéria-

prima, ou seja, verificar sempre a procedência do fruto de açaí, como é feita a coleta, o transporte, até o local de beneficiamento do produto final, sem esquecer a qualidade da água deve seguir as regras das Boas Práticas de Fabricação para garantir um açaí seguro à saúde (EMBRAPA, 2015).

Para garantir segurança alimentar aos consumidores de açaí, as ações das equipes da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) têm sido fortalecidas nos Estados que fabricam o produto. Garantindo mais qualidade e evitar, sobretudo, a contaminação do açaí pelo barbeiro, inseto transmissor da doença de Chagas.

O Amapá possui uma Lei Estadual nº 1.914 de 03 de julho de 2015, que dispõe sobre a implementação do programa estadual de qualidade do açaí e cria o selo de qualidade para estabelecimento que produzam bebidas de consumo humano de origem vegetal (açaí e bacaba), porém muitos estabelecimentos não seguem a legislação de boas práticas.

Diante deste contexto houve-se a necessidade de implementar, as ações de educação sanitária, cursos e treinamentos em parceria com o SENAI, SEBRAE, SESA. A Vigilância Sanitária Estadual alcançou grandes avanços no que diz respeito às implantações mínima de condições de higiene nas bateadeiras de açaí, porém esses avanços ainda não contemplaram todos os municípios, informações coletadas na Vigilância Sanitária Municipal de Santana, 2017, revelou que nenhum estabelecimento que comercializa açaí no Bairro Central possui licença de funcionamento pelos órgãos competentes, logo subentende-se que os manipuladores não receberam nenhum tipo de orientação e nem está nas ações programadas de visita de inspeção da VISA.

O PA visa com as ações definidas e viáveis voltadas para a sensibilização em Educação e Saúde, apoio e interesse da gestão, as parcerias pactuadas, os recursos financeiros necessários, mão-de-obra qualificada, monitoramento do plano de ação, garantir a adoção de práticas sanitárias adequadas e com um certo rigor técnico-científico e ao mesmo tempo de forma simples, dentro da realidade dos produtores.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

Prevenir e ou Minimizar os riscos de contaminação provocada pela manipulação inadequada na produção do açaí no bairro central do Município de Santana - Amapá.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- ✚ Evitar as doenças contraídas pela ingestão do açaí contaminado;
- ✚ Mapear a área e estabelecer um cronograma de visitas periódicas pela VISA;
- ✚ Implementar a lei estadual nº. 1914 de 03 de Julho de 2015, nos estabelecimentos que não

cumprem a legislação;

- ✚ Estabelecer procedimentos higiênico-sanitários para o preparo, acondicionamento, distribuição e comercialização do açaí para o setor regulado;
- ✚ Propor à Câmara Municipal de Vereadores a elaboração de leis que possam adequar os batedores de açaí, nas boas práticas sanitárias do município de Santana;

### **3 PROPOSTA DE INTERVENÇÃO**

As ações serão direcionadas para o manipulador abordando as seguintes práticas: inspeção do espaço físico e suas instalações, equipamentos e utensílios, proteção contra a contaminação da batedeira, controle da qualidade da água, controle de pragas e outros animais, destinação adequada do lixo, higiene comportamento pessoal, saúde do manipulador.

Sensibilizar o manipulador da importância da regularização do empreendedorismo junto aos órgãos competentes, estimular a realização do processo de lavagem e branqueamento do açaí, para reduzir os riscos sanitários. Elaborar em conjunto um checklist que é um instrumento de controle composto por um conjunto de condutas utilizado diariamente para seguir os critérios de Boas Práticas de Manipulação do Açaí desde o recebimento do fruto até a sua conservação e/ou comercialização. Isso ajuda a verificar os pontos que devem ser observados e, assim, é possível registrar aqueles que não estão sendo bem controlados e os que precisam de ação corretiva (SEBRAE, 2013).

### **4 GESTÃO DO PLANO**

Ações bem definidas atores pactuados, recursos necessários o plano precisa agora ser gerenciado. O TR8 “Gestão do Plano” define bem a importância da viabilidade diretamente com quem vai comandar esse plano e a sua duração. Nas ações do PA os atores agora classificados como internos e externos possuem viabilidade alta com duração média e longa execução das ações (Figura 1).

#### **MATRIZ GESTÃO DO PLANO**

AÇÕES	VIABILIDADE	COMANDO	DURAÇÃO
Estudo da área, quantificação dos estabelecimentos	A+	ATORES INTERNOS EXTERNOS	MÉDIA
Fortalecer as parcerias para a manipulação adequada do açaí (SENAI, SEBRAE, Atenção Básica)	A+	ATORES INTERNOS EXTERNOS	LONGA
Sensibilizar os batedores de açaí para a prevenção de agravos/doenças decorrentes da manipulação inadequada do açaí	A+	ATORES INTERNOS EXTERNOS	LONGA
Visitas periódicas/rotina da VISA na área voltada para a fiscalização da manipulação adequada do açaí	A+	ATORES INTERNOS	LONGA

Figura 1 - Matriz de Gestão do Plano.

Fonte: Própria

### Proposta de avaliação e monitoramento

AÇÃO		INDICADOR
1	Estudo da área, quantificação dos estabelecimentos.	100% dos estabelecimentos identificados e cadastrados
2	Fortalecer as parcerias para a manipulação adequada do açaí (SENAI, SEBRAE, Atenção Básica).	100% dos estabelecimentos cumprindo as normas adequadas de manipulação.
3	Sensibilizar os batedores de açaí para a prevenção de agravos/doenças decorrentes da manipulação inadequada do açaí.	Eliminar as doenças transmitidas pela ingestão do açaí contaminado.
4	Visitas periódicas/rotina da VISA na área voltada para a fiscalização da manipulação adequada do açaí.	100% dos estabelecimentos acompanhados pela VISA.

**Cronograma de ações do Projeto Aplicativo**

AÇÕES	2017				2018												2019		
	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR
1. Estudo da área, quantificação dos estabelecimentos.								[X]	X										
2. Fortalecer as parcerias para a manipulação adequada do açaí (SENAI, SEBRAE, Atenção Básica).					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
3. Sensibilizar os batedores de açaí para a prevenção de agravos/doenças decorrentes da manipulação inadequada do açaí.					[X]	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
4. Visitas periódicas/rotina da VISA na área voltada para a fiscalização da manipulação adequada do açaí.							X			X			X				X		

- [X] - ação iniciada e concluída
- [X] - ação iniciada com conclusão posterior
- X - ação permanente



## REFERÊNCIAS

AGUIAR, J.P.L.; MARINHO, H.A.; REBELO, Y.S.; SHRIMPTON, R. Aspectos nutritivos de alguns frutos da Amazônia. *Acta Amazônica*, Manaus, v. 10, n.4, p.755-758, 1985. Suplemento.

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso 8. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 444 p.: Il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).

COSTA, M; *et al.* **DOENÇA DE CHAGAS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**. 2013. Disponível em: <<http://ceres.facer.edu.br/revista/index.php/refacer/article/download/42/29>>. Acessado em: 21.11.17.

EMBRAPA, AP 2011. EMBRAPA-AP. **Planejando uma BATEDEIRA DE AÇAÍ**. (21. ed.) 39 p.: il.; 16 cm X 22 cm. 18 de outubro de 2011. Disponível em: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:avwXK7hQBVIJ:ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/69767/1/2-Planejando-uma-Batedeira-de-Acai.pdf+&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>>. Acessado em: 20.11.17.

EMBRAPA. **Embrapa orienta Boas Práticas de Fabricação para amassadeiras de açaí**. 08/04/15. Disponível em:<<https://www.embrapa.br/buscadenoticias/noticia/2648735/embrapa-orienta-boas-praticas-de-fabricacao-para-amassadeiras-de-acai>>. Acessado em: 22.11.17.

GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ. **Lei Nº 1914 DE 03/07/2015, DOE nº 5986**. Dispõe sobre a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí e cria o selo qualidade para estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem vegetal (Açaí e Bacaba) no Estado do Amapá e dá outras providências. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=287125>>. Acessado em: 20.11.17.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **PAS – Pesquisa anual de serviços, 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/comercioeservico/pas2010>>. Acessado em: 12.11.17.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **PAS – Pesquisa anual de serviços, 2016**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/comercioeservico/pas2016>>. Acessado em: 12.11.17.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **PAS – Pesquisa anual de serviços, 2017**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/comercioeservico/pas2017>>. Acessado em: 12.11.17.

MENDONÇA, V. C. M; BERNARDE, R. H; BIANCHI, V. L. D. IMPACTO DO SURTO DA DOENÇA DE CHAGAS NA COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ (*Euterpe oleracea* Mart.) NO MUNICÍPIO DE PINHEIRO-MA. **Revista SODEBRAS** – Volume 9 Nº 100 – ABRIL/ 2014. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/122471/ISSN1809-3957-2014-09-100-174-178.pdf?sequence=1>>. Acessado em: 25.11.17.

SEBRAE. **Boas Práticas para os Batedores Artesanais de Açaí**. Brasília: SEBRAE, 2013. PAS – Açaí. Programa Alimento Seguro. Convenio SENAI/SEBRAE/SESI/SENAC.

# ANEXOS

## ANEXO 1 – ÁRVORE EXPLICATIVA



ANEXO 2 – MATRIZ DE INTERVENÇÃO

Nó crítico	What > O quê?	Why > Porquê?	How como fazer?	Who quem vai fazer?	When quando fazer?	Where onde fazer	How much recursos	How measure indicador
Pouca fiscalização pela VISA, ineficiência das ações	Estudo da área, quantificação dos estabelecimentos	Baixo conhecimento das práticas sanitárias por parte dos manipuladores de açai	Convidar os gestores parceiros: SEMSA, Secretaria Municipal de Meio ambiente, MP	Fiscais da VISA	Abril e Maio/2018	No setor regulado do bairro central do município de Santana-Ap	Mão de obra qualificada, transporte, insumos e impressos	SINAN SISVEP
	Visitas periódicas/rotina da VISA na área voltada para a fiscalização da manipulação adequada do açai		Dividir a equipe em duplas, para a visita		A cada 3 meses			

Pouca oferta de cursos e treinamentos voltados para os manipuladores de açaí	Fortalecer as parcerias para a manipulação adequada do açaí (SENAI, SEBRAE, Atenção Básica).	Descumprimento das normas sanitárias	Convidar os gestores parceiros: SEMSA, Atenção Básica, SEBRAE e SENAI	VISA, SENAI, SEBRAE, SEMSA, Atenção Básica	Atividade permanente	No município, para os proprietários de batedeiras de açaí	Mão de obra qualificada, transporte, insumos e impressos	SINAN SISVEP
	Sensibilizar os batedores de açaí para a prevenção de agravos/doenças decorrentes da manipulação inadequada do açaí		Através da oferta de cursos com as empresas parceiras					