

# SITUAÇÃO HIGIENICO - SANITÁRIA DOS BATEDORES DE AÇAÍ NO BAIRRO DO QUARENTA HORAS, ANANINDEUA, PARÁ: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Letícia Gomes de Oliveira<sup>1</sup>; Rodolfo Marcony Nobre Lira<sup>2</sup>; Raissa Costa Simão<sup>3</sup>; Desirée Lopes da Silva<sup>4</sup>; Maria das Graças da Veiga Ribeiro<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Graduando em Enfermagem, Faculdade Paraense de Ensino (FAPEN);

<sup>2</sup>Mestrado em Saúde, Ambiente e Sociedade na Amazônia, Universidade Federal do Pará (UFPA);

<sup>3</sup>Graduando em Enfermagem, Universidade da Amazônia (UNAMA);

<sup>4</sup>Graduando em Enfermagem, Escola Superior da Amazônia (ESAMAZ);

<sup>5</sup>Graduando em Enfermagem, ESAMAZ

gomes\_15\_letici@hotmail.com

**Introdução:** O açaí é um fruto produzido em uma palmeira chamada popularmente de açazeiro encontrado no estado do Pará, na região amazônica, faz parte da vegetação de matas de terra firme, várzea e igapó. O Pará é o maior produtor nacional de açaí, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A Secretaria de Estado de Agricultura afirma que em Belém existem cerca de 2.700 batedores de açaí cadastrados na Associação dos Vendedores Artesanais de Açaí de Belém; e destes, menos de 10% estão aptos a vender o produto dentro das normas de higiene estabelecidas pela legislação sanitária do Estado. De acordo com os dados de controle fiscal da SEFA em 2014, somente no município de Ananindeua, a produção de polpa e mix de açaí chegou a 5.562.848 quilos. O fruto é de extrema importância econômica por sua enorme capacidade de aproveitamento da matéria-prima e está presente na dieta de muitos paraenses, sendo englobada nas principais refeições diárias. Além do valor socioeconômico, possui elevado valor nutricional por ser fonte de lipídeos, ferro, fibras, minerais, fósforo, vitamina B1 e E, além de antioxidantes que protegem o organismo contra o acúmulo de lipídeos causadores de arteriosclerose<sup>1</sup>. Sendo tão popular assim, existe uma preocupação quanto ao manuseio do fruto até chegar ao consumidor final, com intuito de evitar as intoxicações alimentares e contaminação por parasitas. Entre os agravos de maior relevância pode-se citar a incidência da Doença de Chagas, causada por um protozoário, *Trypanosoma cruzi*, um de seus modos de transmissão é por meio da ingestão de fezes dos insetos triatomíneos (vetores do parasita), conhecidos popularmente no Brasil como “barbeiro”. **Objetivos:** Verificar as condições higiênico-sanitárias de batedores de açaí no bairro do Quarenta Horas, Município de Ananindeua-PA. **Descrição da Experiência:** A pesquisa foi realizada no dia 16 de Abril de 2017, na feira, no bairro do Quarenta horas, município de Ananindeua-PA, resultado de um trabalho acadêmico, técnico, científico, vinculado à disciplina de Saúde Ambiental e Vigilância Sanitária, da Faculdade Paraense de Ensino (FAPEN), contou com a autorização da coordenação do curso de enfermagem da Instituição. Os dados foram coletados em quatro pontos de açaí denominados de ponto A, B, C e D. Para isso, utilizou-se um check-list elaborado, com base na Portaria Municipal N° 49/95 - Norma Técnica Especial de Alimentos, Decreto Estadual, Resolução ANVISA N° RDC 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Portaria Federal N° 2914/2011 - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Utilizaram-se também dados da literatura científica sobre o processamento do açaí. A vistoria foi realizada em quatro pontos de açaí, sendo avaliados: a) espaço físico e as condições de higiene; b) condições de higiene e uso adequado dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) pelos manipuladores; e c) condições de descarte dos resíduos gerados. Para garantir esses cuidados, o açaí passa por uma série

de processos manuais, desde a lavagem em diversos tanques, no intuito de remover a sujidade, garantir a morte de microrganismos patogênicos (por diluição de 20 a 50 ppm de cloro) e retirar o excesso de cloro, e sequentemente, submetidos ao branqueamento ou escaldamento com água entre 40 a 60 °C em um período entre 10 a 60 minutos, que permite o amolecimento do epicarpo e mesocarpo do fruto, facilitando o processo de extração da polpa. É importante que durante esse processo os utensílios utilizados estejam em perfeitas condições de higiene, o ambiente esteja limpo, o manipulador usando vestimentas adequadas e ter todos os cuidados para o descarte final dos caroços que devem ser feito de maneira adequada em lixeira com tampas e sacos apropriados, a fim de evitar a atração de vetores. **Resultados:** Dos quatro pontos visitados 50,0% (2/4) estavam com a licença que permite a venda legal do produto, 75,0% (3/4) encontrava-se com selo do IMETRO na máquina batidora de açaí, dentre estes locais apenas 50,0% possuía freezer exclusivo para o armazenamento e nenhum dos manipuladores fazia uso de 100% dos EPIs obrigatórios. A principal falha verificada foi na destinação dos resíduos sólidos, 100% eram colocados em sacos conhecidos popularmente de palinha e despejado na frente do ponto. De acordo com informações colhidas, esse material é recolhido e despejado em lixão a céu aberto. Após averiguação dos pontos batidores evidenciou-se que o ponto A estava desativado, o comerciante revendia o açaí, ou seja, não era ele que produzia, foram encontradas algumas falhas como: ambiente sujo, com presença de vetores, freezer com oxidação e usado para armazenar outros alimentos além do suco, na pia havia objetos desnecessários como uma banheira de criança. O ponto B por sua vez estava mais organizado e funcionando com o Licenciamento, o manipulador estava usando alguns dos EPIs obrigatórios (exceto a touca), ele efetuava a técnica de branqueamento corretamente, o estabelecimento vidrado e com iluminação adequada, a máquina encontrava-se higienizado e com selo do IMETRO, havia freezer exclusivo para o açaí, as embalagens bem conservadas, e a pia equipada com produtos de higiene. No ponto C, encontramos inúmeros erros, o equipamento tinha selo do IMETRO e estava higienizado, todavia os manipuladores usavam somente touca, a pia ao lado encontrava-se em estado precário, com muita louça suja e sacos de caroço de açaí espalhado, junto com detergente e resíduos sólidos; a conservação estava adequada, havia um freezer exclusivo para o açaí. Ao chegar ao ponto D, o manipulador já havia terminado de manusear o açaí, os funcionários estavam limpando, pode-se verificar que a máquina tinha selo do IMETRO e o local havia licenciamento, a iluminação estava adequada, os funcionários não usavam os EPIs para limpeza, eles afirmaram que fazem a técnica de branqueamento. Não foi possível visitar outros pontos, pois houve resistência por parte dos comerciantes, o que se atribuiu a falta de conhecimento a respeito da importância da vistoria e a desconfiança de possíveis denúncias. Nos quatro pontos visitados, encontrou-se em comum, a destinação dada aos resíduos sólidos que são jogados na rua ou como alegado pelos entrevistados, pagam para jogar em um lixão a céu aberto. **Conclusão ou Considerações Finais:** A pesquisa permitiu inferir que existe um sério problema de saúde pública no que tange às condições higiênico-sanitárias dos pontos batidores de açaí avaliados no bairro do Quarenta horas, haja vista que a maioria dos pontos vistoriados apresentou condições inadequadas de acondicionamento, preparo, destinação final do fruto e manipuladores mal informados. É possível ainda afirmar que, a partir deste estudo, novas pesquisas relacionadas ao eixo temático podem ser realizadas, de modo a ampliar não somente a avaliação para outros pontos batidores, mas também sua divulgação na área científica e para alertar a sociedade sobre os perigos de se consumir um açaí produzido em condições inadequadas. É primordial destacar a necessidade de um trabalho integrado, educação

em saúde e meio ambiente, a fim de orientar aos comerciantes, as boas práticas da manipulação do alimento e a correta destinação dos resíduos sólidos.

**Descritores:** Açaí, Processamento do açaí, Regulamento técnico.

**Referências:**

1. VASCONCELOS, M. A. M. A. S. M., 2005. Colheita e pós colheita. In: Sistema de Produção, 4. Açaí Editado por NOGUEIRA, O. L; FIGUEIRÊDO, F. J. C.; MÜLLER, A. A. Embrapa Amazônia Oriental, p.86-96.
2. Resolução ANVISA N° RDC 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Pub D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo (16 de Setembro de 2004).