



Legislação, Manuseio, Armazenagem e Transporte rodoviário de produtos perigosos com Plano de Atendimento Emergencial



Prática do treinamento



O instrutor Sandro Canedo

A ABC Comércio e a ABC Industrial realizaram nos dias 24 e 25 de abril último treinamentos com colaboradores de vários setores da empresa e que abrangeram três temas: “Treinamento de armazenagem de produtos perigosos”, “Legislação de transporte rodoviário de produtos perigosos” e “Plano de Atendimento Emergencial”.

Participaram colaboradores dos setores técnico e administrativo, de transportes e logística e aconteceram instruções teóricas e práticas, com simulação de acidentes e outros.

O treinamento foi aplicado pela empresa Suatrans, do grupo Ambipar, e ministrado pelo instrutor Sandro Canedo, e de acordo com Alessandra Citelis, gerente geral da ABC, “treinamentos como este são necessários para cumprimento de legislação, atualização de pessoal e esclarecimento de dúvidas. E vale ressaltar que neste, especificamente, ficamos muito satisfeitos com nossos colaboradores que interagiram, tiraram muitas dúvidas e participaram ativamente tanto das aulas teóricas, quanto dos treinamentos práticos”.



Colaboradores atentos durante o treinamento teórico

Família **ABC**

Paulo Fabiano Silva

Ajudante de depósito na ABC Industrial desde março último, declarou que mora perto da empresa e sempre acompanhou a movimentação dos veículos e colaboradores. Assim como percebeu a olhos vistos os crescimento da ABC. Genro do colaborador Sr. Adão, disse que está gostando do trabalho e que tem bom relacionamento com todos, desde colegas de trabalho até a gerência. Casado há seis anos com Daiane, ajudante de cozinha, têm os filhos Estevão, 4 anos, e Estéfani, 2 anos, e segundo Paulo, nas horas de lazer gosta de estar com a família, ou na igreja, onde faz parte do Grupo de União dos Homens e participa de louvores. Contou ainda que quer voltar a estudar, para concluir os ensinios fundamental e médio, assim como crescer, aprender e evoluir na ABC. Faz aniversário 19 de dezembro.



Adson Souza Oliveira

Motorista da ABC Comércio desde março último, disse que conhecia a empresa por morar perto da sede e decidiu deixar o currículo para se candidatar a uma vaga quando surgiu. Conquistou a oportunidade e disse que está muito satisfeito com a ABC, “uma das melhores empresas para se trabalhar em Itaperuna, devido às condições de trabalho e ao suporte necessário para a realização de viagens e entregas”. Casado há 7 anos com Ludmilla, têm um filho, Henrique, de 5 meses, e nas horas de lazer gosta de curtir a família. Declarou ainda que tem vontade de concluir os estudos (Ensino Médio), mas que no momento sua prioridade são os cursos de aperfeiçoamento e treinamentos para evoluir em sua profissão. Para o futuro, disse que tem vontade de comprar um carro, melhorar sua casa e ver seu filho formado, além de terem outro, daqui há alguns anos. Faz aniversário 05 de fevereiro.

EXPEDIENTE Boletim ABC Informa - Publicação trimestral - Distribuição gratuita e dirigida - 500 exemplares - Impresso em papel reciclado

ABC Comércio e Representações Ltda. - Rua Dr. João do Couto, 347 - Cid. Nova - Itaperuna - RJ - Tel. (22) 3824 - 2663.
www.abc-itaperuna.com.br / abc@abc-itaperuna.com.br

Diagramação e Impressão: A4 Gráfica - graficaa4@hotmail.com - Jornalista responsável: Camilo de Lellis - JP 18.715 RJ

DICAS DE HIGIENIZAÇÃO

3

ABC

O que é higienização?

É a operação que engloba a limpeza e a sanitização /esterilização do estabelecimento, das instalações, equipamentos e utensílios.

Limpeza – consiste na remoção de sujidades / substâncias orgânicas e inorgânicas como residual de gordura, proteína, terra, poeira, minerais e outras sujidades indesejáveis à qualidade do alimento. Normalmente são perceptíveis a olho nu.

Sanitização – procedimento de redução (através de agentes químicos ou físicos) do número de microrganismos aderidos às instalações, maquinários e utensílios, em um nível que não resulte na contaminação do alimento (níveis toleráveis). Ex.: procedimento convencional.

Esterilização – procedimento de eliminação total (através de agentes químicos ou físicos) do número de microrganismos aderidos às instalações, maquinários e utensílios. Ex.: procedimento UHT.



Etapas de higienização

1ª – Pré-lavagem ou molhagem

– somente com água para ajudar na remoção da sujidade solta.

2ª – Lavagem alcalina e ou ácida – consiste na utilização de detergente alcalino e ou ácido para uma remoção mais completa da sujidade orgânica e ou inorgânica impregnada na superfície (foto 1).

3ª – Enxágue – consiste na remoção do detergente e da sujidade (foto 2).

4ª – Sanitização / Esterilização – Consiste na eliminação de microrganismos a níveis aceitáveis ou total.

5ª Enxágue – Consiste na eliminação do residual de sanitizante, quando necessário.



Foto 1



Foto 2

Fotos meramente ilustrativas

Complementando a informação da edição anterior,

Fase Lag é aquela onde o micro-organismo está se adaptando ao ambiente e não existe proliferação.

ABC no 1º Workshop da Cadeia da Lácteos no IFES Venda Nova do Imigrante

Foto: IFES Venda Nova do Imigrante



Calasans palestrou sobre a higiene na indústria de alimentos

A ABC participou do 1º Workshop da Cadeia da Lácteos, em 01 de junho último, no IFES – Instituto Federal do ES, campus Venda Nova do Imigrante, com Francisco Calasans, coordenador téc. vendas e projetos da ABC, que ministrou a palestra “Higiene na indústria de alimentos: custo ou benefício?”, além de Célio Barroso, do setor de vendas da ABC. Segundo a profª Dra. Fabiana Rodrigues, do IFES, a palestra ministrada pela ABC “foi muito importante por apresentar a importância da higienização na indústria e atualizar o conhecimento à respeito do assunto para acadêmicos, donos de laticínios e funcionários destes. A apresentação atendeu plenamente as expectativas e esperamos realizar novas parcerias com a ABC para eventos como estes e outros”.

Colaboradores da ABC participam de eventos

Objetivo foi busca de conhecimentos e trocas de experiências

Encontro de distribuidores 3M - 11 e 12/04 – Campinas – SP

O evento tratou de “Dados de mercado, estratégias de produtos e vendas” e “Treinamento técnico de produtos”.

4º Simpósio 3M Food Safety - 15/05 – Campinas – SP

O tema foi “Análise de Risco na Gestão da Qualidade de Alimentos” e tratou de assuntos como “As boas práticas através do conhecimento” e “Impactos e Tendências”. Reuniu profissionais da 3M e convidados de áreas do conhecimento referente ao controle de segurança dos alimentos, gestão da qualidade de produtos e processos e proteção a marca das indústrias de alimentos e bebidas. Francisco Calasans, coordenador técnico de vendas e projetos da ABC participou dos dois eventos da 3M.

Congresso de Gestão de Pessoas/ Rio Rh 2017 – 06 e 07/06 – Rio de Janeiro – RJ



Teve o objetivo de abordar os desafios existentes no Brasil e no mundo e o que este cenário gera para as organizações. De acordo com Poliana Pimentel, do setor administrativo da ABC Comércio, participante do evento, “interagimos diretamente com autores de projetos de sucesso do setor e o evento também abriu novos horizontes para o conhecimento prático, pessoal e profissional, agregando valor, conhecimento e estreitando relações interpessoais com inúmeros profissionais”. A ABC participou a convite do sistema Firjan/RJ.