



ABC

Informa

www.abc-itaperuna.com

Informativo trimestral para os clientes da ABC Comércio e Representações Ltda. - Itaperuna - RJ

Out/Nov/Dez 2020 - Ano 17 - Nº 65

ESPERANÇA

É com muita esperança que começaremos 2021. Depois de um ano de muitas incertezas e momentos difíceis, renovamos as nossas expectativas diante deste ciclo que se inicia. Viemos agradecer a Deus por nossas vidas, por nossas famílias e amigos, clientes e parceiros e nos solidarizar com todos que viveram momentos árduos nesse ano que se encerra.

A vida segue em frente e não devemos esmorecer diante das dificuldades. Cada percalço nos faz mais forte, até porque a luta é diária e devemos ficar atentos e não nos descuidarmos. Hoje as palavras de ordem são a esperança, a perspectiva, a fé e as infinitas possibilidades que temos ao acordar todos os dias.

A ABC deseja a todos um 2021 de muita saúde, paz e bons negócios.



ABC

FOOD SAFETY
www.abcfoodsafety.com.br

*Imagens meramente ilustrativas



Monitoramento de micro-organismos no ar

Quadro de valores recomendados

| Área produtiva e de armazenamento | Contagem de micro-organismos (UFC) | |
|-----------------------------------|------------------------------------|----------------|
| | Satisfatório | Insatisfatório |
| Leite e creme | <50 | >1000 |
| Manteiga | <100 | >1000 |
| Leite em pó | <200 | >2000 |
| Queijo curado | <100 | >1000 |

Adaptado de: Robinson R 2002.

Ao longo do processo produtivo de um alimento, para garantir a qualidade do produto ao longo do prazo de validade, faz parte do monitoramento ambiental a análise de micro-organismos que podem ser dispersos pelo ar.

Principais fontes de contaminação do ar por micro-organismos

Colaboradores: 50-60%

Equipamentos: 25-35%

Materiais de construção: 10-20%

Sistemas de ventilação: 1-5%



Os micro-organismos podem ser dispersos a partir da evaporação de água durante o processo produtivo, de aerossóis de equipamentos ou mesmo pela respiração dos colaboradores. O ar pode ser um importante veículo de dispersão de micro-organismos, esporos e patógenos, o que inclui fungos, bactérias e vírus. A composição microbiana do ar de cada planta produtiva pode variar em função das características regionais e também do tipo de alimento produzido. No Brasil não existem regulamentações quanto aos padrões microbiológicos do ar. Esses padrões podem ser feitos internamente em laboratórios de microbiologia, mas aqui citamos alguns valores de referência a partir de pesquisas científicas, em que os valores máximos indicam a baixa probabilidade de contaminação do alimento.

Para a análise de micro-organismos no ar indicamos o uso dos Petrifilm 3M. Para bactérias totais, o Petrifilm AC ou RAC para coliformes totais, incluindo *Escherichia coli*; EC ou REC para *Staphylococcus* STX; e para os fungos – bolores e leveduras, YM ou RYM. O procedimento analítico é mesmo para todos. Basta hidratar o Petrifilm com 1,0 mL de água peptonada tamponada – 3M FlipTop, abrir o Petrifilm por exatos 15 minutos no ambiente a ser analisado, fechar o Petrifilm e incubar por 48h para AC e EC; 24h para RAC, REC, STX, RYM e 5 dias para YM. A temperatura deve ser de 32°C para os Petrifilm AC, RAC, EC, REC e STX, e para YM e YM, 25°C.

No ambiente industrial a higienização de rotina é imprescindível para o controle de populações microbianas. O uso de estratégias como radiação-UV, filtros de ar ou ainda o uso de produtos químicos faz-se necessário para o controle microbiano do ar. Indicamos o uso do sanitizante Sanitylact ABC [2,0 %] para o controle microbiano em superfícies como paredes, pisos, ralos, portas de câmaras frias, teto e outros locais, potencialmente focos de contaminação.

Quer receber um treinamento exclusivo sobre o monitoramento e controle de micro-organismos no ar? Entre em contato pelo Telefone/WhatsApp (22) 3824-2663.

Fonte: Robinson R. Dairy Microbiology Handbook: The Microbiology of Milk and Milk Products.; 2002.

*Reproduzido do Instagram ABC Food Safety.

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 / abc@abc-itaperuna.com.br

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

Treinamento em armazenamento e manuseio de produtos perigosos

Os colaboradores da ABC Comércio, ABC Industrial e Loja ABC participaram de um treinamento nos dias 04 e 05 de novembro último sobre armazenamento e manuseio de produtos perigosos e Plano de Atendimento Emergencial – PAE. A capacitação foi ministrada pelo instrutor Gustavo Ferraz Bueno, da Ambipar e no conteúdo foram apresentados temas como: “Legislação aplicada”, “Hipóteses acidentais”, “Ações e controles de emergência”, “procedimentos pós-emergenciais”, “Recursos utilizados”, “Classes de risco com ênfase em corrosivos”, “Sistemas de alarme”, “Procedimentos de desocupação de área”, “Identificação NBR 7500”, “EPI’s”, dentro outros.

De acordo com Alessandra Citelis, gerente geral da ABC, “atualizações sobre o tema são imprescindíveis para a excelência do trabalho da empresa, bem como para a capacitação de colaboradores”.



O instrutor Gustavo Bueno, da Ambipar, mostra um EPI

LGPD para ABC



A LF Consultoria apresentou palestras sobre a nova LGPD – Lei Geral de Proteção de Dados à ABC nos dias 11 de novembro e 12 de dezembro últimos. As palestras foram conduzidas pelos advogados Lívia Paixão e Fernando Amil e participaram colaboradores da Loja ABC, ABC Industrial e ABC Comércio. Dentre os temas abordados estiveram aspectos gerais da LGPD, exemplos de casos de vazamentos de dados e suas consequências, exemplos de dados pessoais, dados públicos, dados publicados, meios de armazenamento de dados, dados sensíveis, tratamentos de dados, entre outros.

Os palestrantes também trataram de direitos dos titulares das informações, infrações e elencaram os principais desafios das empresas no Brasil hoje, que passam por gestão comercial, relacionamento com os clientes, colaboradores e fornecedores, sistema de tecnologia, comunicação, entre outros.

De acordo com Alessandra Citelis, gerente geral da ABC, “a adequação às legislações deve ser um trabalho contínuo”. E de acordo com Fernando Amil, “a conformidade com a LGPD mostra aos clientes das empresas o grau de sua seriedade no trabalho e a busca pela excelência em suas vendas de produtos e prestação de serviços”.

ABC EM EVENTOS ON LINE

Coffee virtual 3M

Dia 13 de novembro, com as palestras “Desafios e oportunidades, durante e pós-pandemia” e “Best Practice – Parceria 3M e Distribuidor”

Encontro Minas, a Casa do Leite - Assembleia 2020 do Silemg

Dia 19 de novembro, com as palestras e debates “O poder da reputação dos lácteos” e “Perspectivas para o mercado lácteo e cenários para 2021”.

Treinamento - Indústria e Comércio de Queijos Litza, em 08 de dezembro, com carga horária de 1 h/aula, com o tema “Higienização de Tanques Isotérmicos, de Estocagem, Segurança Básica no manuseio de produtos químicos e Controles”.

Novos produtos **ABC** exclusivos para limpeza de ordenhadeiras mecânicas

Lançamentos!!



F-5 ABC DETERGENTE

Detergente levemente alcalino.
Para limpeza geral.

Após cada ordenha, fazer esfregação em toda a superfície.
Diluição sugerida: 500 ml em um balde com 10 L de água e temperatura preferencial entre 30 e 40°C.



ALCALI - OR ABC

Desincrustante alcalino. Limpeza alcalina.
Para higienização CIP das ordenhadeiras mecânicas.
Uso diário, logo após a cada ordenha.
Diluições sugeridas: 250 a 750 ml em 50 L de água.
Circular a solução alcalina por 15 a 30 minutos, dependendo do tipo e tamanho da ordenhadeira, com temperatura não superior a 70°C.



ACID - OR ABC

Desincrustante ácido. Limpeza ácida.
Para higienização CIP das ordenhadeiras mecânicas.
Uso diário a semanal após a limpeza alcalina.
Diluição sugerida: 250 a 750 ml em 50 L de água.
Circular a solução ácida por 15 a 30 minutos, dependendo do tipo e tamanho da ordenhadeira, com temperatura não superior a 70°C.