

Lançamento

# CLORAX ABC

## Desinfetante para ordenhadeiras, tanques de expansão e tratamento de água

Produto elaborado para desinfecção de superfícies, equipamentos, ambientes na indústria e no produtor rural. Produto testado e aprovado como desinfetante para indústria alimentícia e afins pela Anvisa/MS frente as bactérias *Staphylococcus aureus*, *Salmonella choleraesuis* e *Escherichia coli*. O CLORAX ABC também é um desinfetante para tratamento de água, sendo aprovado e registrado pela Anvisa/MS, e testado frente as bactérias *Escherichia coli* e *Enterococcus faecium* proporcionando total segurança em sua utilização.

### Modo de uso

#### Desinfecção em ordenhadeiras e tanques de expansão

Após a limpeza com detergentes/desincrustantes ABC é realizada a sanitização com CLORAX ABC, podendo ser aplicado por imersão e pelo sistema CIP na concentração de 0,5 a 1,0 % em superfícies resistentes a ação do hipoclorito de sódio. Deixar o produto em contato com o local a ser sanitizado por pelo menos 10 minutos.

#### Tratamento de água potável

Para o tratamento de água para o consumo humano, deve-se seguir a Portaria Nº 5, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde, que determina uma concentração de 0,5 a 2 ppm de Cloro Ativo, isto é, de 10 a 40 ml de CLORAX ABC para cada 1.000 litros de água.

#### Tratamento de água industrial

Para a utilização do CLORAX ABC, deve-se verificar a concentração mais indicada para cada setor da indústria, indicado no PPH fornecido pela assistência técnica ABC.

Teor de Cloro Ativo entre 4,5 – 5,5 %

Caixa com 4 bombonas de 5 litros

Registro na Anvisa/MS: 3.4810.0024.001-8



# RDC nº 655/2022

## Recolhimento de produtos com riscos para saúde

A RDC nº 655/2022 do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária em Diretoria Colegiada versa sobre os critérios e procedimentos para o recolhimento de alimentos com risco a saúde. Inclui água envasada, alimentos “in natura”, processados, ingredientes, matérias-primas, aditivos e outros. Entrou em vigor em maio de 2022 e a partir dessa data as empresas devem estar preparadas e documentadas para caso ocorra a necessidade do recolhimento (*recall*) de produtos que possam colocar em risco a saúde do consumidor.

A documentação exigida trata de um Plano de Recolhimento de produtos na forma de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que devem ser datados e assinados pelo responsável técnico. O maior desafio é garantir a rastreabilidade do produto, desde o fornecedor de matéria-prima até o consumidor final. É importante garantir todo o controle por lote para documentar toda a cadeia.

Do ponto de vista da cultura “Food safety”, o correto processo de produção, com as boas práticas, principalmente na parte de higienização, pode garantir de forma segura que eventos de recolhimentos de produto não sejam necessários. Para mantermos a higienização industrial, por exemplo, deve-se utilizar os produtos para CIP como ABC 54, ABC 36 e o Sanity 100 ABC, além do uso de detergentes como o DAC 2000 ABC. Um importante fator que é habitualmente negligenciado é a qualidade da água industrial, em que deve ser própria para a fabricação, clorada com o Hipomax ABC e monitorada microbiologicamente com a detecção de coliformes totais pelo uso do Colilert.

Para garantir a qualidade de toda a produção, devem ser monitorados os equipamentos, ambientes, colaboradores e o produto final. Todo esse controle deve ser feito com a linha de microbiologia da 3M, como o monitoramento da eficiência de higienização por ATP, com o Luminômetro LM1, os Petrifilms para Bactérias totais (RAC ou AC), coliformes com diferenciação para Escherichia coli (REC ou EC), Bolores e leveduras (RYM ou YM), Staphylococcus (STX), Salmonella (SALX), Listeria (EL), além de outros.



Imagens meramente ilustrativas

Produtos da ABC linha CIP, como o ABC 54 e ABC 36, utilizados na higienização industrial, além da Linha de microbiologia da 3M, no monitoramento de ambientes, colaboradores e produtos finais, podem evitar o recolhimento de produtos.

**EXPEDIENTE** Boletim ABC Informa - Publicação trimestral - Distribuição gratuita e dirigida - 500 exemplares - Impresso em papel reciclado  
 Não houve edição de Jan/Fev/Mar 22

ABC Comércio e Representações Ltda. - Rua Dr. João do Couto, 347 - Cid. Nova - Itaperuna - RJ - Tel. (22) 3824 - 2663.

[www.abc-itaperuna.com](http://www.abc-itaperuna.com) / [abc@abc-itaperuna.com.br](mailto:abc@abc-itaperuna.com.br)

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

## ABC levou empresas parceiras ao 8º Simpósio Internacional 3M Food Safety

A ABC participou do 8º Simpósio Internacional 3M Food Safety, realizado em São Paulo-SP, no dia 4 de maio último, de forma presencial, depois de dois anos. Da ABC participaram Francisco Calasans e Conrado Vieira, da equipe técnica. Nas palestras temas como “A importância do monitoramento ambiental em Programas de Qualidade e Segurança de Alimentos”, “Gerenciamento de riscos”, “O impacto e o futuro do gerenciamento genômico na segurança do alimento”, “Gerenciamento de riscos”, “Tendências regulatórias e programas do Mapa para alimentos”, entre outros. Segundo Vieira, “além de ser um evento carbono zero, os temas das palestras foram muito atuais e provocaram os participantes a pensarem suas empresas em como produzir de forma mais sustentável”. E para Alessandra Citelis, gerente da ABC, “o destaque foi a participação de representantes de empresas parceiras da ABC – Jaiane Pedro e Louise Fonseca – o que fortalece o relacionamento através da busca de informações e soluções em conjunto para o cliente”. Veja os depoimentos:



Esq.: Francisco, Jaiane, Louise e Conrado

**Louise Fonseca, diretora do Laticínios Coalhadas** - “Foi um momento importante de contato com diferentes e inovadores conhecimentos. Para nós, da indústria de alimentos, em especial a indústria de laticínios, é fundamental estarmos conectados com os avanços tecnológicos e com os mais atuais debates conceituais acerca do setor. Este ano, as discussões sobre sustentabilidade e tecnologia genética de fabricação foram muito instigantes e um convite à transformação. Agradeço a ABC pela oportunidade de participar e espero o próximo simpósio.”

**Jaiane Pedro, coordenadora do controle de qualidade do Laticínios Litza** - “Destaco que a 3M conseguiu abrir o leque de informações, com atualidades, tecnologia e os procedimentos básicos diários de uma indústria alimentícia, sempre correlacionando com as necessidades de cada área, sem focar apenas nos produtos deles. Agradeço a ABC o convite para participar, pois sem ele nem saberia da realização do simpósio.”



Esq.: Conrado, Alessandra e Célio

## ABC no Encontro de distribuidores 3M

A ABC participou nos dias 06 e 07 de abril último de mais um Encontro de Distribuidores 3M, divisão Food Safety, no Centro de Inovação para Clientes daquela empresa, em Sumaré-SP. No evento palestras como “Segmentos Proteínas Animal, Lácteo e Laboratório e os desafios em cada um deles”, “Pilar sustentabilidade ESG” e “E-commerce”, entre outros.

De acordo com Alessandra Citelis, gerente da ABC “foi um evento muito importante para os distribuidores 3M, principalmente por ser novamente presencial, além das palestras de alto nível e informativas, bem como a interação entre os participantes e a troca de experiências, que são essenciais”. Além de Alessandra, da ABC participaram também Célio Barroso, da equipe de vendas, e Conrado Vieira, da equipe técnica.

# Atualização em segurança na logística para colaboradores

A ABC realizou nos dias 21 e 22 de junho últimas palestras teóricas e treinamentos práticos para atualizações de seus colaboradores no setor de logística. Os temas abordados foram “Armazenagem e manuseio de produtos perigosos”, “Plano de atendimento emergencial (PAE)” e “Legislação de transporte para produtos perigosos”, com o treinamento conduzido pela empresa Suatrans, e ministrado pelos instrutores Marcus Gomides e Márcio Oliveira. Participaram colaboradores da ABC Comércio, ABC Industrial e Loja ABC e, de acordo com Alessandra Citelis, gerente da ABC, “a atualização neste setor é de suma importância, pois dentre os pilares do bom atendimento da ABC estão a entrega com segurança, agilidade e sustentabilidade”.



*Houve palestras teóricas dias 21 e 22 de junho*



*Marcus Gomides*



*Márcio Oliveira*



*Simulação e treinamentos práticos*



*Palestrante e colaboradores participantes*