



## 20ª Sipat da ABC tratou de LGPD, Violência Doméstica, Finanças e Autoconhecimento



Sr. Clovis Lucas abriu a Sipat

A ABC Comércio e Representações Ltda realizou nos dias 15, 16 e 17 de agosto último sua 20ª – Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho no auditório da empresa. A organização foi da Cipa, participaram todos os colaboradores das empresas do grupo, incluindo ABC Industrial e Loja ABC, e o evento foi aberto pelo diretor presidente da ABC, Clovis Lucas da Silva. Foram apresentadas as seguintes palestras: “Lei Geral de Proteção de Dados Pessoas - LGPD”, com os advogados Fernando Amil de Oliveira e Livia Macedo Paixão; “Enfrentamento a Violência Doméstica e Família”, com os sargentos R. Camilo e Gerlaine, membros da Patrulha Maria de Penha, do 29º Batalhão de Polícia Militar – RJ; e “Fundamentos de Autoconhecimento e Finanças”, com Guilherme Lima, da empresa Teptor.

De acordo com Clovis Lucas, “o objetivo da Sipat é atualizar os colaboradores sobre segurança em vários aspectos, além de assuntos atuais, sendo de suma importância para manter a segurança do trabalho de todos do grupo ABC, bem como nossos de clientes e parceiros”.



Sargentos R. Camilo e Gerlaine palestraram sobre violência doméstica e família



O auditório ficou cheio nos três dias de evento



Dr. Fernando Amil e Dra. Livia Paixão palestraram sobre LGPD



Guilherme Lima palestrou sobre finanças

# Monitoramento microbiológico ambiental: garantindo a qualidade e segurança na indústria de carnes

A indústria de carnes desempenha um papel crucial na alimentação global, fornecendo uma variedade de produtos que fazem parte da dieta diária de milhões de pessoas em todo o mundo. No entanto, a segurança alimentar é um fator de extrema importância nesse setor e é preciso adotar medidas proativas para garantir que os produtos sejam produzidos com os mais altos padrões de qualidade.

O monitoramento microbiológico ambiental consiste na análise sistemática e regular das condições microbiológicas presentes no ambiente de produção, desde a recepção da matéria-prima até o produto final. Isso envolve a identificação e quantificação de microrganismos patogênicos e indicadores de higiene, que podem representar riscos à saúde dos consumidores e impactar a qualidade dos produtos.

Aqui estão alguns pontos - chave que destacam a importância desse monitoramento na indústria de carnes:

- prevenção de contaminações – o monitoramento microbiológico ambiental permite a detecção precoce de possíveis fontes de contaminação, possibilitando a adoção de medidas preventivas antes que qualquer risco se torne um problema sério.
- melhoria de processos – com os dados coletados, é possível avaliar a eficácia dos procedimentos de higiene e segurança adotados. Isso permite ajustes e melhorias nos processos, garantindo que as melhores práticas sejam seguidas.
- conformidade com regulamentações - o monitoramento microbiológico ambiental é uma prática exigida por diversas regulamentações e padrões de qualidade na indústria de alimentos. Cumprir essas normas é fundamental para a continuidade dos negócios e para a reputação da marca.
- controle de qualidade - um ambiente de produção com condições microbiológicas controladas contribui para a produção de carnes de alta qualidade, livres de contaminações que possam comprometer o sabor, a textura e a aparência dos produtos.
- proteção da saúde pública - ao identificar e controlar potenciais fontes de contaminação, a indústria de carnes protege a saúde dos consumidores, prevenindo surtos de doenças transmitidas por alimentos.
- engajamento da equipe - o monitoramento microbiológico ambiental envolve toda a equipe no processo de garantir a qualidade dos produtos. O engajamento dos colaboradores é essencial para o sucesso dessa iniciativa.

Ao investir no monitoramento microbiológico ambiental, as empresas reforçam sua dedicação em oferecer produtos de alta qualidade e seguros aos consumidores. Como profissionais do setor, devemos continuar buscando aprimorar nossas práticas e disseminar o conhecimento sobre a importância desse monitoramento. Juntos, podemos contribuir para a excelência na produção de carnes e para a confiança dos consumidores em nossos produtos.

Conrado Vieira – assistência técnica ABC

**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.  
[abc-itaperuna.com](http://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 na Minas Láctea 2023

A ABC participou da Minas Láctea 2023, em Juiz de Fora – MG, entre 18 e 20 de julho último, que englobou o 36º Congresso Nacional de Laticínios, a 42ª Semana do Laticinista, o 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos e a 47ª Expolac. Considerado um dos maiores eventos do setor na América Latina, é referência em difusão de tecnologias para leite e derivados e na apresentação de novos produtos, equipamentos e maquinários, para um público qualificado que reúne produtores, representantes da indústria, empresas de máquinas, embalagens e insumos para o setor laticinista, visitantes, pesquisadores e estudantes, sendo o tema deste ano 'Inovação e Gourmet' com palestras, apresentação de trabalhos e minicursos.

De acordo com Conrado Vieira, da equipe técnica da ABC, que participou do evento, o foco central do evento desse ano foram os pequenos produtores, com sub-temas como a “produção de queijos especiais com maior valor agregado, novas tecnologias na produção de lácteos, importância do consumo de lácteos, desafios na indústria frente às novas tendências, aspectos sensoriais, entre outros”. Vieira participou de palestras, da feira de negócios e do minicurso sobre Programa de Autocontrole (PAC) em laticínios, e segundo ele, “o foco nos pequenos produtores foi assertiva, pois pode promover um amadurecimento do setor e da agricultura familiar.”



## ABC fez palestra no VI encontro de Caprinovinocultura do IFF Guanambi/BA



A ABC participou do VI encontro de Caprinovinocultura do IFF Guanambi/BA, no dia 09 de agosto último, com o minicurso “Soluções inovadoras em Food Safety: higienização e controle da qualidade microbiológica na indústria de alimentos”. Ministrado pelo especialista em Food Safety, Conrado Vieira, da assistência técnica da ABC, teve quatro horas/aula, com teoria e prática, visando a elaboração de documentos sobre a higienização na produção de lácteos e carnes com origem de caprinos e ovinos, além da parte de controles microbiológicos.

O IFF Guanambi-BA oferece cursos de ensino médio e graduação, com foco em biologia, agronomia e agroindústria e o evento teve como público-alvo produtores rurais, professores, pesquisadores, servidores, extensionistas, associações e estudantes de diferentes cursos.

# PRODUTOS ABC

## EXCELENTE CUSTO

## BENEFÍCIO PARA O

## PRODUTOR RURAL



### ABC-36

Desincrustante altamente ácido, líquido, para remoção corretiva ou preventiva de sujidades inorgânicas e incrustações (minerais). Ideal para limpeza CIP ácida de pasteurizadores, tanques de fabricação de queijos, Queijomatics, Drenoprensas, painéis de cozimento e ordenhadeiras.

Bombonas de 5L e 60 Kg



### ABC-54

Desincrustante altamente alcalino, líquido, para remoção das sujidades orgânicas. Ideal para limpeza CIP alcalina de pasteurizadores, bateadeiras de manteiga, painéis de cozimento, Queijomatics, Drenoprensas e ordenhadeiras.

Bombonas de 5L e 60 Kg



### CIP - FRIO

Detergente líquido, alcalino clorado com tensoativo biodegradável. Para higienização CIP completa e rápida de superfícies e ordenhadeiras mecânicas.

Bombonas de 5L e 50Kg

### F-60

Detergente líquido, alcalino, viscoso com tensoativos biodegradáveis. Para limpeza manual de equipamentos e utensílios com teores de sujidade média na indústria de alimentos em geral e ordenhadeiras.

Bombonas de 5L e 50 kg



WhatsApp  
(22) 99737-5527

Telefone  
(22) 3824-2663

Site  
abc-itaperuna.com



