ABC
Desde 1971
Solidez para investir no futuro

Informativo ABC

abc-itaperuna.com.br

Informativo bimestral - ABC Comércio e Representações Ltda. - Itaperuna - RJ

mai/jun 2025 - Ano 21 - Nº81

2º Fórum Neogen Animal Protein reuniu especialistas para debater avanços na produção de alimentos seguros

Foi realizada no dia 15 de abril último, em São Paulo – SP a segunda edição do Fórum Neogen Animal Protein, reunindo profissionais da indústria de proteínas animais para discutir desafios e inovações voltadas à produção de alimentos seguros. Consolidado como espaço estratégico de diálogo entre empresas, especialistas e profissionais, o evento reforçou a integração entre boas práticas, qualidade e inovação tecnológica no setor.

A Neogen, referência em soluções de microbiologia, diagnóstico rápido e segurança dos alimentos, reafirmou seu compromisso com a sustentabilidade e o avanço do setor.

Com alto nível técnico, o fórum destacou a importância da colaboração entre indústria, ciência e tecnologia para garantir alimentos seguros e em conformidade com normas regulatórias. Uma mesa-redonda abordou os desafios da segurança da amostragem e seus impactos nas análises laboratoriais, levantando discussões importantes para a rotina da qualidade.

Com uma programação especializada, o fórum abordou temas fundamentais para o setor, como:
· programas de conformidade regulatória e suas atualizações;
· estratégias de controle microbiológico em ambientes de produção animal;
· a importância da biosseguridade e do monitoramento ambiental contínuo;
· ferramentas preditivas para a prevenção de riscos microbiológicos;
· agilidade nos resultados laboratoriais para tomada de decisão;
· importância da amostragem correta para resultados confiáveis.

Conrado Vieira (esq.) e Luciano Chano, da equipe técnica, representaram a ABC no evento

Além das palestras, os participantes conheceram tecnologias para detecção rápida de micro-organismos, monitoramento ambiental e gestão da segurança dos alimentos. O evento também foi uma excelente oportunidade de networking, atualização e troca de experiências, reforçando o compromisso do setor com a qualidade e a segurança dos alimentos.

Monitoramento de E. coli: uma medida essencial para indústrias de alimentos

Indústrias alimentícias que ainda não realizam o monitoramento de Escherichia coli em superfícies estão negligenciando um ponto crítico do controle higiênico-sanitário

Por Dr. Conrado Vieira
Coordenador Técnico de Vendas e Projetos ABC

A presença de E. coli em superfícies indica contaminação fecal ou falhas na higienização. Esse micro-organismo não aparece por acaso: aponta falhas anteriores, geralmente ligadas à higienização inadequada, manejo incorreto ou contaminação cruzada. Quando negligenciado, compromete a qualidade dos alimentos, a saúde do consumidor e a reputação da empresa.

Vale destacar que aparência de limpeza não significa ausência de contaminantes. Ambientes visualmente limpos podem esconder micro-organismos perigosos. Por isso, ferramentas de verificação microbiológica são essenciais para validar, com base técnica, a eficácia da limpeza.

A combinação entre o Neogen QuickSwab, sistema prático de coleta, e o Neogen Petrifilm™ REC, que permite rápida quantificação de coliformes e E. coli, torna o monitoramento mais ágil e eficiente na rotina industrial. Essa metodologia elimina o uso de placas de Petri e meios tradicionais, acelerando os resultados com confiabilidade.

O uso de métodos rápidos e padronizados contribui para atender normas sanitárias e fortalecer a cultura de alimentos seguros. Monitorar com técnica é investir na confiança do consumidor e na proteção da marca.

O que são coliformes e *Escherichia coli*?

Coliformes são bactérias indicadoras de contaminação em alimentos, água e superfícies. Estão presentes no ambiente e no intestino de animais, e sua detecção aponta falhas na higienização.

A *Escherichia coli* (*E. coli*) é um tipo de coliforme, associada à contaminação fecal. Embora muitas cepas sejam inofensivas, algumas causam doenças graves. Monitorar *E. coli* é essencial para garantir alimentos seguros.

Entre as cepas patogênicas, destaca-se a *E. coli* O157:H7, que pode causar surtos alimentares com diarreia severa e até complicações renais, principalmente em crianças e idosos.

Sua presença em alimentos ou superfícies representa risco à saúde pública e pode comprometer a reputação de uma indústria.

Fonte: Banco de Imagens Neogen

Neogen Petrifilm REC

Neogen QuickSwab

Imagens meramente ilustrativas

NEOGEN Distribuidor Autorizado

EXPEDIENTE Boletim ABC Informa - Publicação Bimestral - 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.br / abc@abc-itaperuna.com.br
Diagramação Conrado Vieira. Jornalista responsável: Camilo de Lelis - JP 18.715 RJ. Impressão: A4 Gráfica - a4grafica@a4grafica@a4grafica.com

Enzimas no controle de coliformes e E. coli: mais eficácia na higienização

Por Dr. Conrado Vieira
Coordenador Técnico de Vendas e Projetos ABC

A presença de coliformes totais e *Escherichia coli* em superfícies de contato ou ambientes de produção na indústria de alimentos é um indicativo claro de falhas na higienização. Mesmo após os protocolos de limpeza tradicionais, a persistência desses microrganismos revela um problema comum, porém muitas vezes invisível: os biofilmes microbianos. Essas estruturas são formadas por resíduos orgânicos como proteínas, gorduras e amidos, associados a microrganismos, e criam uma barreira protetora que impede a ação efetiva dos sanitizantes.

Para romper essa barreira e garantir uma higienização profunda, o uso de detergentes enzimáticos se mostra uma ferramenta moderna, eficaz e segura. Esses produtos são compostos por enzimas específicas como protease, que degrada proteínas; lipase, que quebra gorduras; e amilase, que atua sobre amidos — frequentemente presentes como ingredientes e como substrato para o desenvolvimento microbiano. Ao degradar diretamente esses compostos, as enzimas desestruturam o biofilme, expondo os microrganismos e facilitando sua remoção.

Um ponto importante é que esses produtos atuam com excelente performance em temperatura ambiente, o que reduz danos aos equipamentos e diminui o consumo energético. Além disso, sua aplicação pode ser feita tanto em CIP quanto em processos manuais.

Para o controle de biofilmes use o Detergente Enzimático ABC
uma solução inovadora e eficiente.
O uso contínuo dessa tecnologia melhora os resultados microbiológicos e reduz o risco de contaminações reincidentes, contribuindo para a produção de alimentos seguros, o cumprimento da legislação e a proteção da marca.

Recorte esta parte e guarde para consultar

Para preparar a solução correta, utilize a seguinte fórmula:

$$QP = \frac{\% \times VT}{100}$$

onde:
QP = quantidade de produto
% = concentração indicada de uso do produto
VT = volume total

Exemplo: preparar um balde com 10,0 L de detergente enzimático ABC a 2,0%

Imagens meramente ilustrativas

DETERGENTE ENZIMÁTICO ABC

abc industrial

Bombonas de 50 Kg

Produto Notificado na ANVISA/MS no: 25351.36006/2022-98

$$QP = \frac{2,0 \times 10,0}{100}$$

$$QP = 0,2\ L \text{ ou } 200,0\ mL$$

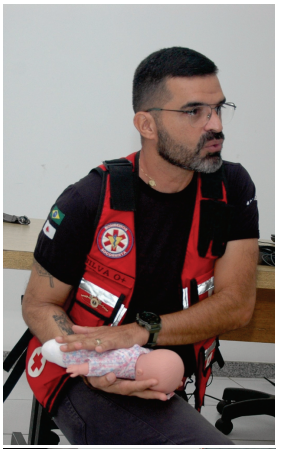
Nesse exemplo, adicione 9,8 L de água ao balde e adicione 200,0 mL do detergente enzimático ABC

Capacitação e atualização sobre armazenamento, manuseio e embarque de produtos perigosos

Os colaboradores da ABC Comércio dos setores de transporte/operações, administrativo, segurança do trabalho, da Loja ABC e da ABC Industrial participaram de treinamentos teóricos e práticos nos dias 20 e 21 de maio último sobre armazenamento, manuseio e embarque de produtos perigosos, além de simulado para atendimento emergencial. A capacitação de 12h/aula foi ministrada pela Ambipar segmento Response, seguiu as normas regulamentadoras vigentes, e foi conduzido pelos instrutores Márcio Oliveira e Davi Ramos, que abordaram temas como armazenamento, manuseio e embarque de produtos perigosos, riscos, perigos e classes de produtos perigosos, segurança, sinalização, símbolos e rótulos de embalagens, EPI´s, entre outros. A Ambipar atua em 40 países e tem diversas certificações nacionais e internacionais.

Os colaboradores participaram e interagiram com os instrutores

Márcio Oliveira Davi Ramos

Treinamento e reciclagem da Brigada de Incêndio Voluntária

Foi realizado dia 28 de maio último e participaram os colaboradores brigadistas da ABC Comércio, Loja ABC e ABC Industrial. Dentre os temas apresentados, técnicas de ventilação, VPN - Ventilação por pressão negativa, VPP - ventilação por pressão positiva, identificação e utilização de extintores, primeiros socorros, dentre outros. O treinamento foi ministrado pelo instrutor Wesley Silva, da empresa Apag.