

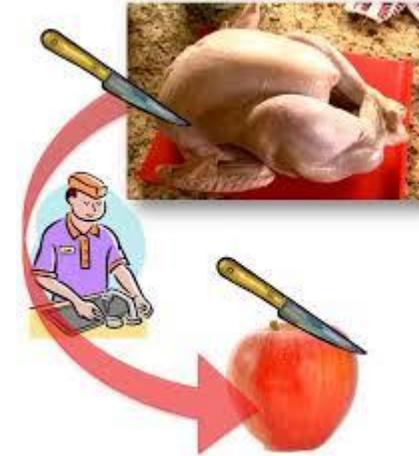
### Gestão Alergénios na Indústria Alimentar

- As Alergias e Intolerâncias Alimentares são considerados temas da **Segurança Alimentar** e portanto carecem de uma gestão específica!

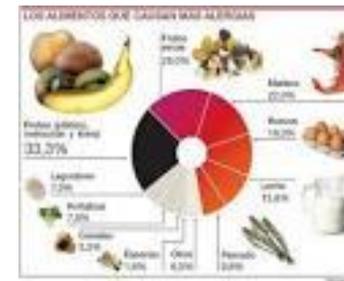


- Nas indústrias alimentares é fundamental a implementação de práticas para Gestão do Risco dos Alergénios.
- Devem ser implementados programas integrados nos princípios de Boas Práticas de Produção (GMP: Good Manufacturing Practice).

### Contaminação Cruzada:



- Em alguns casos quantidades muito reduzidas podem ser suficientes para causar uma reação grave.
- Muitas vezes um alimento que parecia ser seguro pode desencadear uma reação alérgica, apenas por ter entrado em contacto com outros alimentos que têm o alergénio.





### Cuidados a ter na preparação de alimentos:

1. Lavar corretamente as mãos entre as várias etapas de manipulação de alimentos;
2. Não usar os mesmos utensílios durante a preparação, confeção, empratamento e distribuição de refeições;



3. Não utilizar o mesmo óleo de fritura ou água de cozedura para os diferentes alimentos;
4. Não utilizar as mesmas bancadas ou superfícies de contacto para a manipulação de alimentos;
5. Durante as refeições, os doentes com alergia alimentar devem evitar a partilha de utensílios (talheres, pratos, guardanapos, copos) ou contacto direto com alimentos potencialmente alergénicos.



### Processo de Gestão do Risco

- As empresas do sector alimentar devem preocupar-se com:
  - ✓ Segurança
  - ✓ Qualidade
  - ✓ Requisitos Legais

Usando controlos apropriados para a Gestão do Risco!

Ex: Evitar contaminações cruzadas separando utensílios, linhas dedicadas, higienização correta....



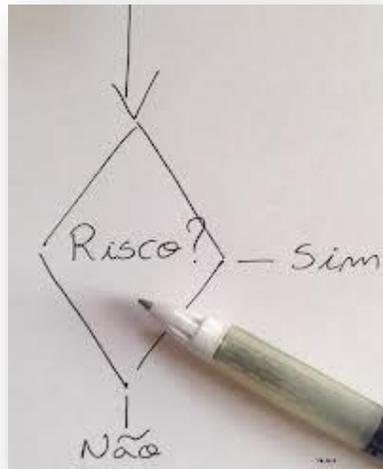
## Processo de Gestão do Risco

- A Gestão do Risco começa com uma **Avaliação do Risco**.
- É necessário fazer uma verificação cuidada da probabilidade dos alergénios estarem presentes.
- Esta avaliação deve ser realizada por pessoas com conhecimentos apropriados em gestão de alergénios.
- Deve haver documentação disponível e colocada em local visível para todos os empregados que trabalhem na área para o controlo e prevenção de contaminações causadas por alergénios.

- **Regras de desenvolvimento de produto em termos de alergénios:**
- ✓ Higienizações adequadas, por exemplo, regras sobre vestuário, lavagem de mãos e contacto com as mãos nos alimentos
- ✓ Limpeza de instalações, equipamentos e ferramentas
- ✓ Manipulação de materiais de reutilizados, as condições sob as quais tais produtos podem ser utilizados
- ✓ Gestão de resíduos, ex. como resíduos devem ser rotulados e mantidos separados
- ✓ Situações potenciais de contaminações cruzadas que possam ocorrer matérias primas, produtos, linhas de produção ou equipamento e responsabilização dos empregados na prevenção
- ✓ Escalas de produção
- ✓ Rotulagem das matérias-primas, produtos semi-acabados e produtos acabados

- Mudanças nos processos dentro das instalações, introdução de novas matérias-primas ou produtos, podem introduzir risco de contaminação cruzada

Assim, todas as alterações devem conduzir a **nova Avaliação de Risco!!!**



## Elementos críticos na Gestão de Risco

- Pessoal
- Fornecedores
- Matérias-primas
- Equipamento e *layout*
- Produção
- Informação ao consumidor
- Desenvolvimento de produto e alterações
- Documentação

