



■ Formação:

Todo o pessoal envolvido na comercialização, produção e distribuição dos alimentos deve estar consciente das implicações da presença de alérgenos nos alimentos da necessidade da gestão do risco associado

Devem receber formação adequada à sua função e estarem cientes das medidas a tomar para minimizar o risco de contaminações cruzadas

A equipa deve ser incentivada a tomar de imediato medidas se houver suspeita de algum risco de contaminação

- Formação:

A formação em alérgénios deve ser dada a todos os novos elementos e esta deve ser repetida numa base regular (recomendam-se reciclagem anual)

Os visitantes também devem ter formação apropriada de acordo com GMP

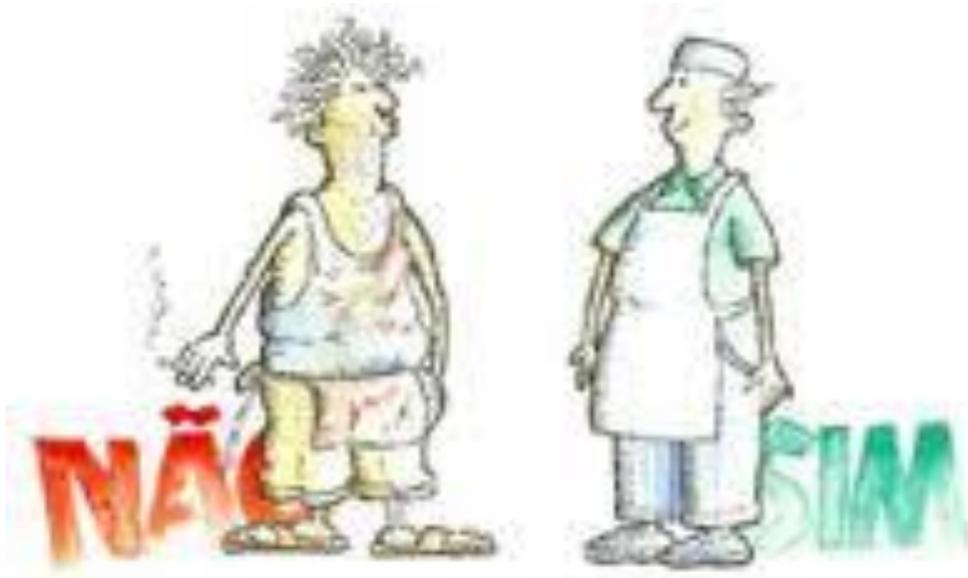




A sensibilização deve incidir :

- ✓ Natureza e consequências dos alérgenos;
- ✓ Riscos da não declaração de alérgenos;
- ✓ Consciência para a presença de alérgenos nas matérias primas e ingredientes;
- ✓ Consciência dos perigos e riscos de alérgeno identificados em cada fase da cadeia alimentar, incluindo a produção, armazenamento, transporte e/ou distribuição do processo e medidas corretivas, preventivas e procedimentos de documentação aplicáveis no negócio individual;
- ✓ Higiene das instalações e equipamentos em relação a alérgenos;
- ✓ Procedimento de armazenagem de matérias primas e produtos;
- ✓ Validação da limpeza, rótulos, segregação de resíduos.

As **contaminações cruzadas de produtos**, podem ocorrer devido a má higiene pessoal dentro de uma instalação.



**A aplicação das regras de GMP** deve ser suficiente para minimizar o risco de contaminação cruzada. Contudo, em relação aos controlos de alérgenos deve ter-se em conta:

- pode ocorrer devido a má higiene pessoal dentro de uma instalação e o facto das pessoas poderem ser vetores de transmissão tem de ser acautelado;
- que os alérgenos presentes sob a forma de produtos secos (pós) são muito mais prováveis de ser transferidos por pessoas que os não-voláteis líquidos que os possam conter;
- dedicar áreas e fardamento específicos para a manipulação de alérgenos;
- os colaboradores não devem ser autorizados a transportar comida ou bebidas para as áreas de trabalho para não contaminarem produtos, ingredientes, embalagens,...

Um operador em qualquer ponto da cadeia alimentar só pode realizar sua própria avaliação de risco efetivamente se possuir **informações corretas sobre o(s) alergénio(s) das matérias-primas e ingredientes usados.**

É necessário existir um controlo efetivo dos produtos fornecidos e aplicação da gestão de alergénios em toda a cadeia.

Os fornecedores de matérias primas também terão de implementar boas práticas relativas a alergénios para obtenção de produtos seguros.

O **operador** do setor alimentar **necessita:**

- ✓ Assegurar que o alergénio é identificado quer na ficha técnica quer no rótulo;
- ✓ Avaliação de fornecedores e aplicação das boas práticas de gestão de alergénios nas operações e documentação (utilização de auditorias);
- ✓ Compreender a análise de risco de alergénios de cada fornecedor e assim aplicar medidas apropriadas aos produtos.

*(cont.)*

O **operador** do setor alimentar **necessita** *(cont.)*

- ✓ Garantir que a informação dada pelos fornecedores é guardada de forma adequada, ex. o fornecedor pode não conseguir assegurar a ausência de contaminações cruzadas;
- ✓ Desenvolver procedimentos de como esta informação é mantida e utilizada;
- ✓ Assegurar que existe um procedimento definido de comunicação rápida e eficaz entre operador e fornecedor que seja ativado sempre que surja qualquer alteração nos alérgenos presentes.

**Atenção às mudanças pontuais de fornecedores ou de matérias primas!!!**



### Receção de Matérias primas:

Importante identificar todas as matérias primas, ingredientes e minimizar a possibilidade de contaminação cruzada.

- ❑ Matérias primas alergénicas, produtos semi-processados,....,devem ser identificados após receção e se possível mantê-los em embalagens seladas e separadas entre si e de outros alimentos.
- ❑ Rotulagem clara reduz riscos de ocorrer enganos e contaminação cruzada.
- ❑ Todas as encomendas devem ser verificadas/confirmadas antes das mesmas serem descarregadas, afim de evitar que eventuais quebras/ruturas de embalagem sejam responsáveis por contaminações indesejadas
- ❑ Sempre que forem recolhidas amostras de produtos com substâncias alergénicas, devem estar contempladas medidas para a redução do risco de contaminações cruzadas (ex.: uso de utensílios próprios ou descartáveis).

### Manipulação de matérias-primas e produtos semi-acabados intermédios

Os principais riscos que provêm do armazenamento de matérias primas são a contaminação cruzada com outros produtos. Assim, devem ser implementadas as seguintes medidas:

- ❑ correta separação entre os materiais que contenham alergénios dos restantes (dar especial atenção aos produtos em pó);
- ❑ verificar a rotulagem;
- ❑ armazenar os alergénios nas áreas definidas para o efeito (pode auxiliar o recurso a códigos de cores);
- ❑ todas matérias-primas contendo alergénios deve ser armazenadas em embalagens claramente marcadas até serem requeridas. Sempre que seja necessário desembalar ou substituir a embalagem principal, os produtos devem ser acondicionados em embalagens perfeitamente identificadas.

Atenção a todos os utensílios e equipamentos que possam estar em contacto com alérgenos: ex. dispensadores, misturadores...

A implementação de GMP minimiza os riscos de contaminação com substâncias alérgicas.

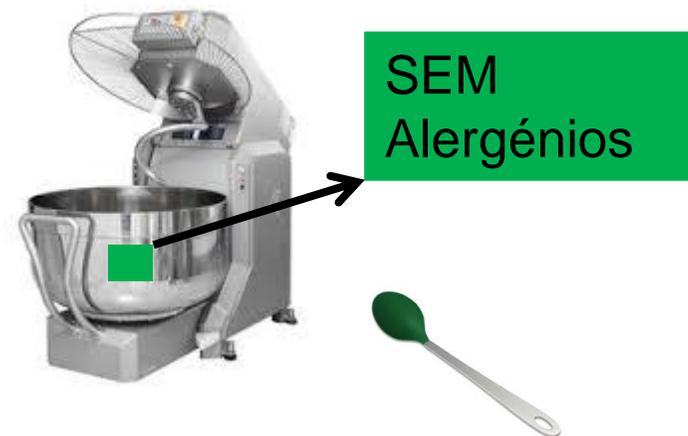
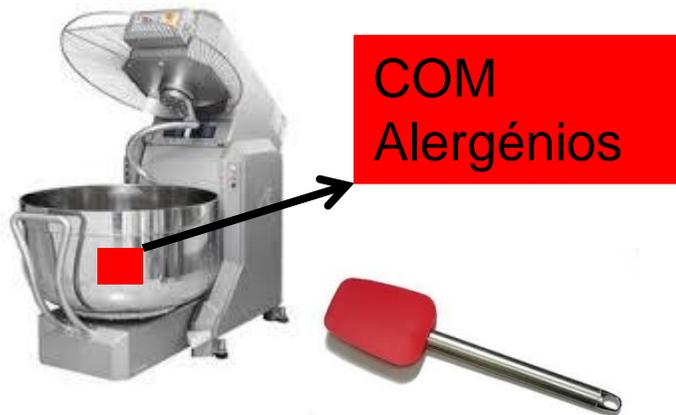
### ❑ Equipamento e Layout

- Evitar o cruzamento das linhas de produção abertas (ex. correias /passadeiras de transporte);
- Espaço adequado entre as linhas de produção e equipamento para permitir uma limpeza mais eficaz e inspeção, contribuindo assim para minimizar o risco de contaminação

❑ Área, linhas e equipamentos dedicados

Se for possível dedicar áreas, linhas e equipamentos a alérgenos facilita.  
Uma vez mais pode utilizar-se códigos de cores

Ex.:



### ❑ **Controlo de Movimentação**

Limitar a movimentação restringindo fisicamente as áreas ou equipamentos dedicados

Gestão de movimentos de equipamentos, pessoas, veículos e ferramentas de manutenção

### ❑ **Limpeza**

Onde há risco significativo de contaminação cruzada, terá de haver uma higienização efetiva

Protocolos apropriados devem ser elaborados para a verificação e validação da higienização

### □ Ar

Contaminação via aérea pode ocorrer e deve ser evitada.

Recorrer a unidades de tratamento de ar através de pressão controlada entre áreas ou sistemas de extração de ar podem ser necessárias, nos casos de áreas onde existam muitas poeiras.

Atenção à limpeza de superfícies, prateleiras, janelas, ... podem acumular alérgenos

### □ Especificações de materiais não alimentares

Avaliar a possibilidade de contaminação através do uso de substâncias não alimentares ao longo de Fontes de materiais provenientes de alimentos, que podem causar alergias devem ser avaliada. Ex Óleo lubrificante de origem vegetal (proveniente de amendoim)