

❑ Formulação de Produtos

- ✓ Verificar sempre se os produtos a utilizar são os que estão descritos na receita/ficha técnica do produto final.
- ✓ Utilizar os utensílios e equipamentos destinados àquele tipo de produto.

❑ Separação de Produtos

- ✓ Uso de áreas de produção e/ou armazenagem específicas

❑ Rotulagem interna / Identificação durante o processo produtivo

- ✓ Atenção aos produtos com aspeto semelhante (Ex. farinha com e sem glúten)

❑ Embalamento e Controlo Pós Produção

- ✓ Implementar metodologias de verificação periódica em como os produtos estão a ser embalados com os rótulos adequados

❑ Reprocessamento de produtos

- ✓ Implementar metodologias para o manuseamento de produtos reprocessados. O principio deve ser: “produtos alergénios apenas de misturam com produtos alergénios”

Ex: um óleo que tenha sido utilizado na fritura de uma alimento que contenha substâncias alergénicas, não pode ser utilizado na confeção de um que não as contenha.

Princípios Chave da Limpeza no Controlo de Alergénios:



- ✓ Assegurar que o equipamento de limpeza é devidamente higienizado após o seu uso, para minimizar a possibilidade de existência de vestígios de alérgenos;
- ✓ Estabelecer Planos de Higienização Adequados;
- ✓ Validar os Planos de Higienização (deve fazer parte do plano HACCP);
- ✓ Verificar que as operações de limpeza são feitas corretamente;
- ✓ Manter registos da limpeza.

Metodos de Limpeza:



- ✓ Limpeza a seco – Podem ser usadas escovas, panos mas são preferíveis sistemas de aspiração a vácuo. Não devem ser usados equipamentos de ar comprimido, pois podem ser responsáveis por contaminação cruzada entre áreas/equipamentos;
- ✓ Imersão – este método é muito eficaz quando combinado com outros. É utilizada na lavagem de pequenas peças, utensílios, formas, etc; Atenção à composição dos produtos utilizados (detergentes) que devem ser isentos de alergêneos.

12. Informação ao consumidor

- ✓ **Obrigatoriedade da indicação de todos os ingredientes** no rótulo, com especial destaque para aqueles que causam ou podem causar alergias alimentares.
- ✓ Esta obrigatoriedade é ainda aplicável às amostras de produtos alimentares sem fins comerciais (Ex.: ofertas de lançamentos de produto)



(PT) *Massas alimentícias de qualidade superior.*
Ingredientes: Sêmola de trigo duro. Pode conter vestígios de ovo. Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.

ÍNGREDIENTES: Camarão (*Pleoticus muelleri*)
 e antioxidante: metabisulfito de sódio.

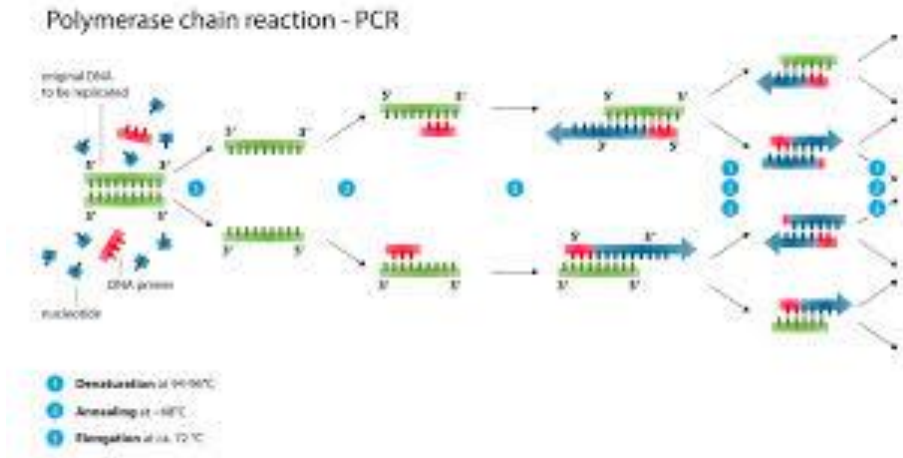
(P) WAFFLES AÇUCARADAS. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar (25,6%), margarina (óleos de palma e colza, gordura de palma, água, sal, emulsionantes: lecitina de soja e mono e diglicéridos de ácidos gordos, acidificantes: ácido cítrico e ácido láctico, corante: betacaroteno, aromas, vitamina A, vitamina D), levedura, ovo líquido pasteurizado, açúcar invertido, farinha de soja, estabilizador: sorbitol, sal, emulsionante: lecitina de soja, aroma. **Pode conter vestígios de leite.** Conservar em local fresco e seco. **Consumir de preferência antes de/ Lote: ver data impressa na lateral da embalagem.**

Queijo curado francês de leite pasteurizado.
60% M.G./E.S. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho animal, culturas, corante: caroteno.

Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, manteiga (16%) (proteína do leite, lactose), soja em grão, xarope de glucose-frutose, amido de batata modificado, dextrose, óleo de colza, estabilizante: sorbitol, agente de endurecimento: E412, pectina; amêndoas (0,6%), farinha de soja, gema de ovo, sal, caroços de alperce, emulsionante: lecitina (soja), agentes levedantes: E450, E500, leite em pó, soro de leite em pó (proteína do leite, lactose), aroma, acidificante: ácido cítrico, corante: caroteno.

■ Existem várias metodologias de análise a alergénios:

- ELISA
- Testes rápidos (tiras)
- PCR



13. RESUMO dos PRINCIPIOS da GESTÃO de RISCOS de ALERGÉNIOS

Todos os **operadores dos sector alimentar** devem ser capazes de **demonstrar que conseguem:**

- Gerir os potenciais riscos provenientes de alimentos alergénicos;
- Implementar Boas Praticas de Fabrico (GMP)
- Integrar o programa de Gestão de Risco de Alergénios com os outros programas de Gestão de Segurança Alimentar;
- Documentar todos os procedimentos implementados de Gestão do Risco de Alergénios.
- Identificar as necessidades de formação dos seus colaboradores;
- Assegurar que todos os colaboradores têm formação sobre alergénios adequada às suas funções;
- Implementar procedimentos que garantam o cumprimento de Boas Praticas de Higiene Pessoal.

(cont.)

13. RESUMO dos PRINCIPIOS da GESTÃO de RISCOS de ALERGÉNIOS

Todos os **operadores dos sector alimentar** devem ser capazes de **demonstrar que conseguem:**

- Implementar um sistema de Gestão de Fornecedores associado ao risco de alergénios;
- Verificar, juntamente com os fornecedores, a presença de alergénios nas matérias-primas
- Integrar o programa de Gestão de Risco de Alergénios com os outros programas de Gestão de Segurança Alimentar;
- Assegurar que os fornecedores comunicam a presença, ou potencial presença de alergénios, nos seus produtos
- Todas as matérias-primas/produtos contendo alergénios, são manuseadas com os devidos cuidados;
- Todas as matérias-primas com alergénios estão armazenadas devidamente identificadas e separadas;
- Assegurar que não existe riscos de contaminação cruzada aquando da manipulação de alimentos alergénios e de não alergénicos.
- A comunicação com o consumidor é feita de forma clara e eficaz - RÔTULO.





Thank you!



www.sgs.com