



GESTÃO DE ALERGÊNICOS

DESAFIOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Um dos programas mais complexos na indústria de alimentos.



Complexidade na Gestão

Um dos programas mais complexos na indústria de alimentos, a gestão e controle de ingredientes alergênicos oferece complexidade em seu cumprimento devido aos fatores que se relacionam no ambiente fabril no momento da produção de um alimento composto por dois ou mais ingredientes alergênicos ou e talvez outros distintos, presentes na mesma linha oferecem um maior desafio devido a composição do alimento.

Em uma fábrica pode chegar a ter ao menos seis modos para falhar em seu programa de gestão de ingredientes alergênicos, e isso vai depender da maturidade das medidas de controle estabelecidas para evitar um contato cruzado ou um erro de rotulagem.



Causas comuns de retirada

A Food and Drug Administration (FDA) e a Autoridade de Segurança dos Alimentos da Europa (EFSA) possuem critérios claros para o cuidado destes ingredientes na indústria.

Na *tabela 1*, vemos as causas mais comuns de recolhimento de alimentos do mercado americano devido aos alergênicos.

Motivo	Número
Rótulo ou Embalagem inadequados	137
Terminologia incorreta	85
Informação não rastreada desde o ingrediente	70
Contato cruzado	52
Ingrediente errado	31
Produto retrabalhado	9

Tabela 1. causas mais comuns de retiro de alimentos do mercado americano devido a alergênicos. Adaptado de Gendel y Zhu 2013

Seis modos de falhar

No entanto, a indústria de alimentos têm identificado os possíveis modos de falhar que normalmente ocorrem na cadeia produtiva e têm sido convertido em informação importante para desenvolver medidas de controle. A seguir detalhamos seis modos de falha que a indústria deve considerar para seu programa de educação.

Fórmula/Erros de Rotulagem

Erros nos componentes
Mistura dos componentes
Mistura de material de embalagem na planta

1

Fórmula incorreta

Declaração inadequada de ingredientes

2

Controle inadequado de reprocesso

3

4

Limpeza inadequada entre as formulações

5

Ingredientes ocultos nas matérias primas

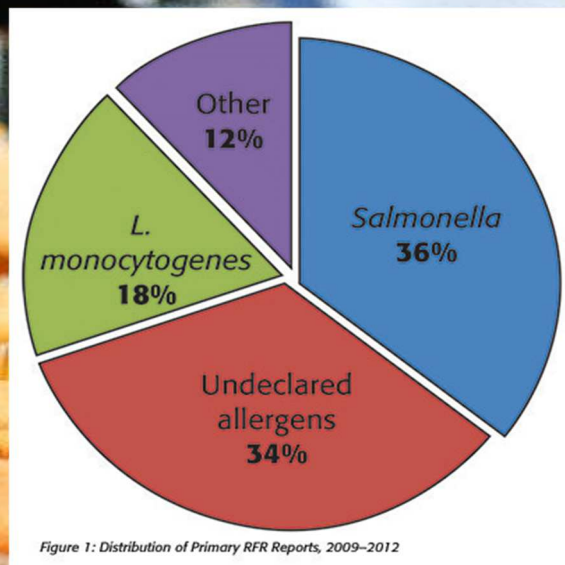
6

Contaminação cruzada por uma parte de equipamento

Erros na fórmula

Fórmulas e erros de rotulagem é mais comum na indústria de alimentos, segundo os reportes da FDA – Administração de Medicamentos e Alimentos chega a representar mais de 30% dos recalls anuais. E que apesar dos problemas microbiológicos que seguem sendo os que comandam as estatísticas nacionais no Estados Unidos, os alergênicos estão em segundo lugar, catalogado como erros de rotulagem de ingredientes no envase final.

Ver figura 1



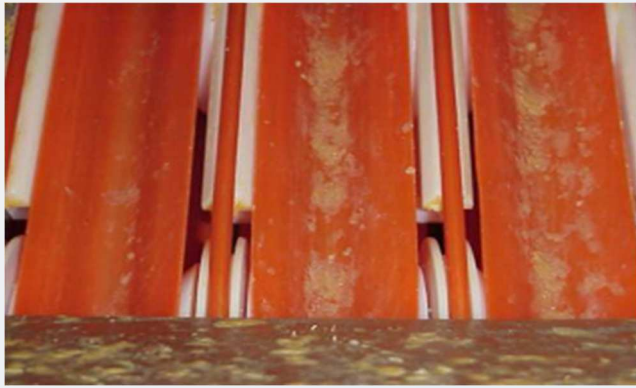


Figura 1. Esteira transportadora de uma linha de cereais contaminada com alergênicos.

Limpeza de Alergênicos

Não somente erros de rotulagem trazem um papel fundamental no controle de alergênicos, na *figura 1*, mostra o maior desafio da indústria de alimentos, onde deve conseguir a melhor sincronia entre o desenho sanitário, os Procedimentos Operacionais Padrão de Limpeza e a Formulação para evitar que o perigo possa chegar ao consumidor e não justificar a sua falta de eficácia e vigilância destes programas colocando a contaminação cruzada de alergênicos na declaração do rótulo.

Figura 2. Sincronia em programas



Pode ou poderia conter

Os rótulos que declaram “pode conter” ou legendas similares NÃO substituem as BPF correspondentes.

Considere cuidadosamente as mudanças nos rótulos para ingredientes com rótulos de advertência (por ex: “Pode Conter”), tal como aparece na *figura 2*.



Figura 2. Rotulagem de um produto alimentício com a frase “Pode conter”.

Requisitos de FSMA

- ❖ Evitar o contato cruzado de alergênicos
 - Limpar os equipamentos compartilhados – [potenciais controles sanitários](#).
 - Gerenciar o retrabalho de maneira adequada.
 - Evitar o contato cruzado de alergênicos durante e depois do processo.
- ❖ Rotulagem apropriada de alergênicos dos produto acabado.
 - Assegure de que os rótulos são corretos– [possível programa de cadeia de fornecimento](#).
 - Assegure de que os rótulos ou embalagem são adequados.

Gestão de Alergênicos Global FS V2 pág. 3 - 2020