



Manual de
Orientação
para **Gestão**
de **Alergênicos**
em **Serviços** de
Alimentação

Anna Carolina Maia

Manual de
Orientação
para **Gestão**
de **Alergênicos**
em **Serviços** de
Alimentação

Anna Carolina Maia

Manual de
Orientação
para **Gestão**
de **Alergênicos**
em **Serviços** de
Alimentação



Rio de Janeiro
2018



A AUTORA responsabiliza-se inteiramente pela originalidade e integridade do conteúdo desta OBRA, bem como isenta a EDITORA de qualquer obrigação judicial decorrente de violação de direitos autorais ou direitos de imagem, nela contidos, que declara sob as penas da Lei ser de sua única e exclusiva autoria.

Manual de Orientação para Gestão de Alergênicos em
Serviços de Alimentação
Copyright © 2018, Anna Carolina Maia
Todos os direitos são reservados no Brasil

Impressão e Acabamento: Pod Editora
Rua Imperatriz Leopoldina, 8/1110 – Pça Tiradentes
Centro – 20060-030 – Rio de Janeiro - Tel. 21 2236-0844
atendimento@podeditora.com.br - www.podeditora.com.br

Projeto gráfico:
Pod Editora

Revisão técnica:
Lourdes Maria Pessoa Masson

Revisão ortográfica:
Elisabeth Oliveira

Foto de Capa:
www.pixabay.com

Ilustrações:
Ana Mason Design

Nenhuma parte desta publicação pode ser utilizada ou reproduzida em qualquer meio ou forma, seja mecânico, fotocópia, gravação, etc. – nem apropriada ou estocada em banco de dados sem a expressa autorização da autora.

**CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO-NA-FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ**

B512

Maia, Anna Carolina

Manual de orientação para gestão de alergênicos em serviços de alimentação / Anna Carolina de Oliveira Maia. - 1ª ed. - Rio de Janeiro: PoD, 2018.

76p. 21cm; il.

Inclui bibliografia e índice

ISBN 978-85-8225-214-7

1. Nutrição. 2. Alimentos - Aspectos da saúde. 3. Alergia a alimentos. 4. Alérgenos. I. Título.

18-54337

CDD: 613.2

CDU: 613.2

13/12/2018

17/12/2018

Vanessa Mafra Xavier Salgado - Bibliotecária - CRB-7/6644

Agradecimentos

A elaboração desta obra não seria possível sem a colaboração e incentivo de algumas pessoas, por isso, gostaria de manifestar minha gratidão a todos aqueles que contribuíram para que esta tarefa se concretizasse.

Agradeço a Professora Lourdes Maria Pessoa Masson, pela paciência, carisma e confiança depositada em mim e pelo carinho, atenção, competência e valiosas contribuições que foram fundamentais para conclusão deste manual. Também pela liberdade que me concedeu, que contribuiu para meu desenvolvimento profissional.

Ao Professor Eduardo César Tondo, pelo seu profissionalismo, parceria, disponibilidade, pela grande cordialidade, gentileza e pelas recomendações e prefácio.

A querida Design Ana Mason, que abraçou e acreditou no meu projeto, por sua gentileza em elaborar as ilustrações deste manual, pelas sugestões e total bom gosto e capricho.

Ao IFRJ, Professores e Coordenadores do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos pelo aprendizado, apoio, compreensão e por terem acreditado no meu potencial.

A minha família que sempre me incentivou, apoiou e acreditou em mim e nos meus sonhos.

A todos, quero expressar meus sinceros agradecimentos, pois vocês foram fundamentais na transmissão de conhecimentos, no meu aprendizado e na criação e realização de meus pequenos sucessos.

Prefácio

Alergias alimentares são cada vez mais frequentes, tendo se tornado um dos mais importantes temas de segurança de alimentos, em nível mundial. Ainda que muitas alergias alimentares provoquem sintomas leves, algumas delas podem ser severas ou mesmo fatais, diminuindo significativamente a qualidade de vida das pessoas alérgicas. O problema torna-se ainda mais expressivo, uma vez que as proteínas que causam as alergias fazem parte de muitos alimentos, não sendo possível retirá-las ou reduzi-las, na maioria dos casos.

A obra “Manual de Orientação para Gestão de Alergênicos em Serviços de Alimentação”, aborda o tema das alergias alimentares de forma objetiva e prática, propondo medidas de mitigação aplicáveis a diferentes passos da produção de alimentos, desde a gestão dos ingredientes até o consumo dos alimentos preparados. O conteúdo baseia-se em legislações e diversos materiais de referências, sendo leitura obrigatória para aqueles que desejam reduzir o risco de alergias alimentares em restaurantes e outros serviços de alimentação.

Eduardo César Tondo

Sumário

Agradecimentos	5
Prefácio.....	7
Apresentação	11
Introdução	13
Objetivo	15
Reações Adversas a Alimentos	16
Atos Normativos Vigentes Sobre Alergênicos e Direitos do Consumidor	18
Programa de Controle de Alergênicos em Serviços de Alimentação Integrado ao Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos.....	23
Controle de Alergênicos nas Etapas da Cadeia Produtiva	26
Matéria-prima	26
Seleção de fornecedores.....	27
Recebimento de mercadorias	29
Armazenamento.....	30
Pré-preparo e Preparo.....	31
Distribuição.....	40
Movimentação de Pessoal.....	43
Estrutura	44
Higienização.....	46
Capacitação de Colaboradores	49
Verificação do Programa de Controle de Alergênicos Implementado...	51
Documentação e Registros do Programa de Controle de Alergênicos...	54
Considerações Finais	55
Referências	56

APÊNDICE A – Exemplo de Análise de Perigos baseado no Sistema APPCC	61
APÊNDICE B – Exemplo de Questionário para Auditorias em Fornecedores	64
APÊNDICE C – Declaração de Alergênicos	65
Símbolos	66
Siglas e Texto	67
Displays (Plaquinhas)	68
Cardápios.....	69
APÊNDICE D – Sugestão de perguntas para elaboração de Lista de Verificação para Auditorias Internas	73
Suprimentos	73
Recebimento, Armazenamento e Manipulação	74
Produto Final	75
Registros	75

Apresentação

A série “Manuais do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFRJ”, formulada por mestrandos do curso, tem como objetivo disponibilizar informações técnicas a micro, média ou grandes indústrias e empresas ou até mesmo aos pequenos produtores, que desejam implementar ou melhorar as suas condições de processamento e/ou desenvolvimento de novos produtos.

Considerando a crescente preocupação com o tema Segurança dos Alimentos, e ainda, que o consumidor está cada vez mais exigente na escolha de seus alimentos, as empresas, indústrias e os produtores devem ter maior domínio sobre todo o processo, garantindo a qualidade do produto até o consumidor final. Este processo inclui a estocagem, a distribuição e a comercialização do produto.

A obra “Manual de Orientação para Gestão de Alergênicos em Serviços de Alimentação”, apresenta aos profissionais da área, orientações de procedimentos adequados de modo a favorecer a oferta de produtos e serviços de alimentação com qualidade assegurada ao consumidor com necessidade de atenção aos alergênicos em alimentos, podendo ainda servir como base norteadora para implantação de um Programa de Controle de Alergênicos em Serviços de Alimentação.

Introdução

As alergias alimentares são consideradas um problema de saúde pública e a sua incidência está crescendo cada vez mais. Estas são definidas como uma hipersensibilidade do organismo a determinadas proteínas que são reconhecidas como antígenos após ingestão, inalação ou até mesmo ao toque a determinado(s) alimento(s).

Sua origem é diversa e as manifestações clínicas variam quanto à severidade, das mais brandas, como uma coceira, até a anafilaxia que é considerada gravíssima.

Pesquisas recentes sobre o assunto apontaram que um percentual de 40% da população brasileira possui alguma restrição alimentar.

Sabe-se que o tratamento inicial adequado para as alergias alimentares é realizar uma dieta de exclusão, portanto os alérgicos e seus familiares buscam evitar o consumo de alimentos ao qual têm alergia, através da leitura do rótulo dos produtos e optando por fazer suas refeições em casa, pois se sentem mais seguros. Porém, devido a crescente necessidade da alimentação fora do lar, torna-se importante a conscientização e adequação dos serviços de alimentação à produção de alimentos seguros para este grupo.

Um Programa de Controle de Alergênicos possui um perfil preventivo e pode ser implementado através de programas de pré-requisitos e até mesmo por Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos, como o APPCC - traduzido do inglês *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). Contudo, o Programa de Controle de Alergênicos não pode ser visto como um novo sistema a ser implementado na empresa, mas sim, como parte integrante de um Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos já praticado, que garante a inocuidade do alimento sob o ponto de vista microbiológico, como também por parte da ausência de substâncias alergênicas nas preparações.

Utilizou-se como base legal para a elaboração deste manual a Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015, publicada no Diário Oficial da União – DOU – pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de

Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. A referida resolução não é aplicável a alimentos preparados por serviços de alimentação e comercializados pela própria empresa, porém, podemos utilizá-la como base para nortear um Programa de Controle de Alergênicos em empresas como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries, bares, escolas, creches, asilos, entre outros.

Objetivo

O objetivo deste manual é orientar os responsáveis técnicos de serviços de alimentação quanto à preparação de pratos livres de substâncias alergênicas. Sabe-se que a finalidade da implementação de um Programa de Controle de Alergênicos é garantir a produção de um alimento seguro, ou seja, onde não haja a presença de alérgenos não intencionais ou, simplesmente, quando os ingredientes e aditivos alergênicos estiverem presentes, que sejam declarados de forma clara e completa ao comensal.

Desta forma, este manual dará subsídio no que se refere a:

- orientação básica sobre alergias alimentares e principais alimentos que causam alergias;
- informações sobre controle de alergênicos na produção de alimentos em serviços de alimentação;
- possibilitar a capacitação do pessoal envolvido com a cadeia produtiva do alimento; e
- contribuir para adequação de serviços de alimentação que produzem alimentos livres de alergênicos;

Vale ressaltar, que para a eficácia e sucesso de um Programa de Controle de Alergênicos, todo o pessoal (independente do nível hierárquico na empresa) deverá estar envolvido e consciente da importância de sua implementação.

Além disso, as empresas devem ficar atentas aos regulamentos referentes à declaração de alergênicos de distintas localidades, devido as variações de conteúdo e atualizações, pois o poder público pode alterar a lista de alimentos a qualquer momento.

Reações Adversas a Alimentos

As reações adversas a alimentos (RAA), englobam as alergias e intolerâncias alimentares, se caracterizam por qualquer reação anormal à ingestão e/ou contato a alimentos ou aditivos alimentares e podem ser classificadas em imunológicas e não-imunológicas, conforme ilustra a Figura 1.

Figura 1. Classificação das reações adversas ao alimento.



Fonte: Adaptado de ASBRAN, 2018.

A alergia alimentar é uma reação adversa imunológica a uma proteína ou hapteno, e os sintomas são causados pela resposta específica do indivíduo. Podem ser classificadas de acordo com o mecanismo imunológico envolvido em: reações mediadas por IgE, reações mistas ou reações não mediadas por IgE. As alergias possuem uma extensa variação quanto à severidade e intervalo de manifestação e podem ter origem através de hábitos alimentares, amamentação, tipo do alimento, nível de processamento e forma de preparo, que são caracterizados como fatores ambientais. Também há relações com a carga genética, sexo, idade, etnia, uso de medicamentos, que são considerados fatores

individuais. As principais manifestações clínicas são: urticária, angioedema, dermatites, edema e prurido de lábios, língua ou palato, vômito, diarreia, broncoespasmo, coriza, anafilaxia e choque anafilático.

Os alimentos mais envolvidos nos casos de alergias são aqueles incluídos no grupo dos “grandes 8”, como: leite, soja, ovos, trigo, amendoim, castanhas, crustáceos e pescados. Entretanto, novos alérgenos têm sido descritos em estudos, como o kiwi, o gergelim e a mandioca.

As alergias alimentares representam um problema de saúde emergente ao redor do mundo. Os dados são conflitantes, porém sabe-se que sua incidência é mais comum em crianças e estima-se uma prevalência aproximada de 6% em menores de três anos e de 3,5% em adultos.

As reações não-imunológicas estão relacionadas principalmente ao alimento ingerido, como por exemplo: alimentos contaminados por toxinas de microrganismos, agentes farmacológicos presentes em alguns alimentos (p. ex. cafeína e tiramina), além da fermentação e efeito osmótico de carboidratos ingeridos e que não foram absorvidos, como acontece com a intolerância por má absorção da lactose e os carboidratos FODMAPs: F (fermentável), O (oligossacarídeos), D (dissacarídeos), M (monossacarídeos) e P (polióis).

Atos Normativos Vigentes Sobre Alergênicos e Direitos do Consumidor

Existem atos normativos, em praticamente todo o mundo, que regulamentam a presença e a quantidade de alérgenos nos alimentos, conforme preconizado pelo *Codex Alimentarius* e países de origem, âmbitos de aplicação, listas de alimentos contemplados e regras para declaração, que apresentam variações entre os países destacados no Quadro 1. Estas regulamentações são voltadas para a indústria, porém como não existem regulamentações específicas para serviços de alimentação, sugere-se o uso das mesmas para contribuir com a implantação de um Programa de Controle de Alergênicos para esse segmento.

No Brasil, a Resolução RDC 26/2015 da ANVISA dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e cita aqueles que são relevantes para a saúde pública, tais como: trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas; crustáceos; ovos; peixes; amendoim; soja; leites de todas as espécies de animais mamíferos; amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.; avelãs (*Corylus* spp.); castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*); castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*); macadâmias (*Macadamia* spp.); nozes (*Juglans* spp.); pecãs (*Carya* spp.); pistaches (*Pistacia* spp.); pinoli (*Pinus* spp.); castanhas (*Castanea* spp.); e látex natural.

No Rio de Janeiro, a Lei nº 6159/2017 prevê a obrigatoriedade de restaurantes, bares e afins do município de informar a presença de glúten e seus derivados nos alimentos preparados e servidos aos clientes.

A Lei nº 8078/1990 da Casa Civil estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social e prevê como direitos básicos do consumidor a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos, além da informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com

especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, preço, bem como seus eventuais riscos.

Diante do exposto, os serviços de alimentação são legalmente obrigados a fornecer informações precisas aos clientes sobre os alimentos que são servidos, além de ter o dever de aconselhá-los sobre a presença de alérgenos que possam estar presentes nos alimentos comercializados.

Quadro 1. Comparativo entre atos normativos vigentes em nível internacional sobre rotulagem de substâncias alergênicas.

ELEMEN-TOS	CODEx ALIMENTARIUS	BRASIL	ARGENTINA	ESTADOS UNIDOS	CANADÁ	UNIÃO EUROPEIA	AUSTRÁLIA E NOVA ZELÂNDIA
ATOS NORMATIVOS	General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods (Codex Stan 1-1985).	Resolução RDC 26/2015 - ANVISA	Código Alimentario Argentino Resolucion Conjunta 57/2010 y 548/2010	Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA). 21 CFR, Part 101 – Gluten-Free Labeling of Food. 21 CFR, Part 130 – Section 130.9, Sulphites in Standardized foods	Amendments to Division 1 of the Food and Drug Regulations.	Regulamento (UE) n° 1169/2011. Regulamento Delegado (UE) n° 78/2014	Australia New Zealand Food Standards Code, Standard 1.2.3.
ÂMBITO DE APLICAÇÃO	Rotulagem de alimentos pré-embalados e de alimentos para <i>cafetering</i> .	Rotulagem de alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados ao processamento industrial e aos serviços de alimentação.	Rotulagem de alimentos embalados.	FALCPA: Alimentos pré-embalados do FDA. Sem glúten: alimentos pré-embalados. Sulfitos: alimentos pré-embalados padronizados, incluindo bebidas alcoólicas.	Rotulagem de alimentos pré-embalados que tenham lista de ingredientes. Não se aplica a bebidas alcoólicas isentas de declarar a lista de ingredientes.	Rotulagem de alimentos pré-embalados, para venda direta, fornecidos por estabelecimentos de <i>cafetering</i> ou destinados a esses estabelecimentos.	Rotulagem de alimentos pré-embalados e não embalados.

(cont...)

ELEMEN-TOS	CODEX ALIMENTARIUS	BRASIL	ARGENTINA	ESTADOS UNIDOS	CANADÁ	UNIÃO EUROPEIA	AUSTRÁLIA E NOVA ZELÂNDIA
ALIMENTOS CONTEMLADOS (*)	1) Trigo, centeio, cevada, aveia, espelta ou híbridos. 2) Crustáceos. 3) Ovos. 4) Peix e. 5) Amendoin. 6) Soja. 7) Leite, incluindo lactose. 8) Castanhas. 9) Sulfitos em concentrações \geq 10 ppm.	1) Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas. 2) Crustáceos. 3) Ovos. 4) Peixes. 5) Amendoin. 6) Soja. 7) Leites de todas as espécies de animais mamíferos. 8) Amêndoa. 9) Avelãs. 10) Castanha-de-caju. 11) Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará. 12) Macadâmias. 13) Nozes. 14) Pecãs. 15) Pistaches. 16) Pinoli. 17) Castanhas. 18) Látex natural.	1) Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas. 2) Crustáceos. 3) Ovos. 4) Pescado e produtos de pesca. 5) Amendoin. 6) Soja. 7) Leite, incluindo lactose. 8) Frutas secas (amêndoas, avelãs, castanhas, pinhões, nozes, pistache). 9) Dióxido de enxofre e sulfitos. 10) Tartrazina.	1) Trigo (qualquer espécie do gênero <i>Triticum</i>). 2) Crustáceos. 3) Ovos. 4) Peixes. 5) Amendoin. 6) Soja. 7) Leite. 8) Castanhas (dezenove espécies). 9) Sulfitos em concentrações \geq 10 ppm.	1) Trigo, centeio, cevada, aveia ou híbridos. 2) Crustáceos. 3) Ovos. 4) Peixes. 5) Amendoin. 6) Soja. 7) Leite, incluindo lactose. 8) Castanhas (nove espécies). 9) Sulfitos em concentrações \geq 10 ppm. 10) Mostarda. 11) Gergelim. 12) Moluscos.	1) Trigo, centeio, cevada, aveia ou híbridos. 2) Crustáceos. 3) Ovos. 4) Peixes. 5) Amendoin. 6) Soja. 7) Leite. 8) Castanhas. 9) Sulfitos em concentrações \geq 10 ppm. 10) Gergelim. 11) Geleia real. 12) Polen. 13) Própolis.	

(*) Se aplica também aos ingredientes que contêm proteínas derivadas desses alimentos.

(cont...)

ELEMEN-TOS	CODEX ALIMENTARIUS	BRASIL	ARGENTINA	ESTADOS UNIDOS	CANADÁ	UNIÃO EUROPEIA	AUSTRÁLIA E NOVA ZELÂNDIA
	Na lista de ingredientes sem especificar a forma.	Declaração de: "Alérgicos: Contém... ou Alérgicos: Contém derivados de... ou Alérgicos: Pode conter... (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares). "	Apresentação em contraste de cores que permita a visibilidade e da seguinte forma: "Contém:..." (nome da substância) e/ou "Derivados de..." (de acordo com os alimentos listados no artigo 1º da Resolução).	FALCPA: 1) Na lista de ingredientes mencionando o nome comum do alérgico. 2) Declaração de "Contém: ..." (nome comum do alérgico)", após ou próxima a lista de ingredientes. 21 CFR, Part 101: Alegação voluntária de "não contém glúten" quando o alimento não contiver: 1) Trigos, centeio, cevada ou híbridos dessas espécies; 2) Ingredientes derivados desses grãos que não tenham sido processados para remover o glúten.	1) Na lista de ingredientes mencionando o nome comum do alérgico. 2) Declaração de "Contém: ..." (nome comum do alérgico)".	1) Alimentos pré-embalados: declarar na lista de ingredientes com uma referência clara ao nome do alérgico (origem) e realçada. Alimentos sem lista de ingredientes: a indicação deve incluir o termo "contém" seguido do nome do alérgico. Quando a denominação de venda do alimento fizer referência ao alimento alérgico, não é exigida a declaração. 2) Alimentos sem rótulos, embalados na presença do consumidor ou pré-embalados para venda direta, a declaração fica a cargo das autoridades nacionais.	1) Alimentos pré-embalados: declarar no rótulo, mas não existe uma exigência específica sobre a nomenclatura que deve ser utilizada para indicar a fonte dos ingredientes alérgicos. Para a geleia real, pólen e propolis, devem ser empregadas advérbios pré-definidas. 2) Alimentos sem rótulo, a informação deve ser apresentada em conexão com a venda do alimento ou fornecida mediante solicitação. 3) Para os alimentos vendidos em máquinas, a informação deve ser apresentada na máquina.

REGRAS PARA DECLARAÇÃO

Fonte: Adaptado de ANVISA, 2016.

Programa de Controle de Alergênicos em Serviços de Alimentação Integrado ao Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos

A segurança do alimento é uma preocupação mundial que afeta as empresas e os consumidores. O Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem sido considerado um sistema importante para garantir a segurança dos alimentos produzidos por serviços de alimentação e tem por objetivo prevenir ou manter em níveis aceitáveis a contaminação dos alimentos, durante todas as etapas da cadeia produtiva.

O sistema APPCC é recomendado por diversos órgãos internacionais como a Organização Mundial do Comércio (OMC), Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e pelo Mercado Comum do Sul (MERCOSUL). Além disso, a União Europeia, os EUA, o Canadá, os países de língua inglesa do Caribe e alguns países da África tornaram a implementação deste sistema obrigatória. No Brasil, a Portaria MS nº 1428/1993 exige a adesão do sistema por parte das empresas do ramo alimentício.

O sistema APPCC é considerado específico, ou seja, o estudo é elaborado para cada produto ou linha de produto, ao contrário das Boas Práticas (BP), que são generalistas e podem ser aplicadas em diferentes tipos de serviços de alimentação.

As BP são consideradas pré-requisito, ou seja, as bases para a implantação do sistema APPCC em um estabelecimento. Os programas de pré-requisitos (PPR) proporcionam ao estabelecimento as condições ambientais e operacionais básicas, porém fundamentais para a produção de alimentos seguros.

De acordo com o *Codex Alimentarius*, a implantação do sistema

APPCC obedece a uma sequência lógica de 12 etapas, constituída de 5 procedimentos preliminares e dos 7 princípios do sistema, que são:

- Etapa 1 – Formação da equipe APPCC
- Etapa 2 – Descrição do produto
- Etapa 3 – Determinação do uso previsto do produto
- Etapa 4 – Elaboração do fluxograma do produto
- Etapa 5 – Confirmação do fluxograma *in loco*
- Etapa 6 – Análise dos perigos associados a cada etapa e identificação das medidas de controle (Princípio 1)
- Etapa 7 – Determinação dos pontos críticos de controle “PCC” (Princípio 2)
- Etapa 8 – Definição dos limites críticos para cada PCC (Princípio 3)
- Etapa 9 – Construção de um sistema para monitorar os PCC (Princípio 4)
- Etapa 10 – Estabelecimento das correções e das ações corretivas para quando um PCC estiver fora de controle (Princípio 5)
- Etapa 11 – Determinar os procedimentos de verificação para garantir a eficácia do sistema (Princípio 6)
- Etapa 12 – Estabelecimento de procedimentos de registro do sistema e documentação (Princípio 7)

Um Programa de Controle de Alergênicos deve se basear em ações preventivas através da identificação e análise criteriosa dos perigos que podem estar presentes em cada etapa da cadeia produtiva do alimento, ou seja, do momento de sua seleção e aquisição, até o momento de servir ao cliente final e avaliação do risco potencial de cada um. Há disponível no Apêndice A um exemplo de análise de perigos em duas etapas da cadeia produtiva.

Devemos considerar como pontos relevantes na gestão de alergênicos, as matérias-primas, fornecedores, padronização das receitas, instalações e equipamentos, o processo produtivo do alimento, higienização, identificação dos alimentos alergênicos aos clientes e capacitação dos colaboradores (Figura 2). Esses pontos devem ser consi-

derados e estudados de acordo com as características de cada estabelecimento.

Figura 2. Pontos relevantes da Gestão de Alergênicos em Serviços de Alimentação.



Dessa forma, para dar início a um Programa de Controle de Alergênicos, o serviço de alimentação deverá primeiramente possuir Boas Práticas sólidas, para em seguida estabelecer e implementar o sistema APPCC, que é considerado bastante flexível, além de seus princípios proporcionarem as ferramentas adequadas para a garantia do controle de alérgenos alimentares em diferentes processos e em estabelecimentos com diferentes perfis.



A PoD Editora garante, através do selo FSC de seus fornecedores, que a madeira extraída das árvores utilizadas na fabricação do papel usado neste livro, é oriunda de florestas gerenciadas, observando-se rigorosos critérios sociais e ambientais e de sustentabilidade.

www.podeditora.com.br
atendimento@podeditora.com.br

Composto e Impresso no Brasil
Impressão Sob Demanda

212236-0844

2018