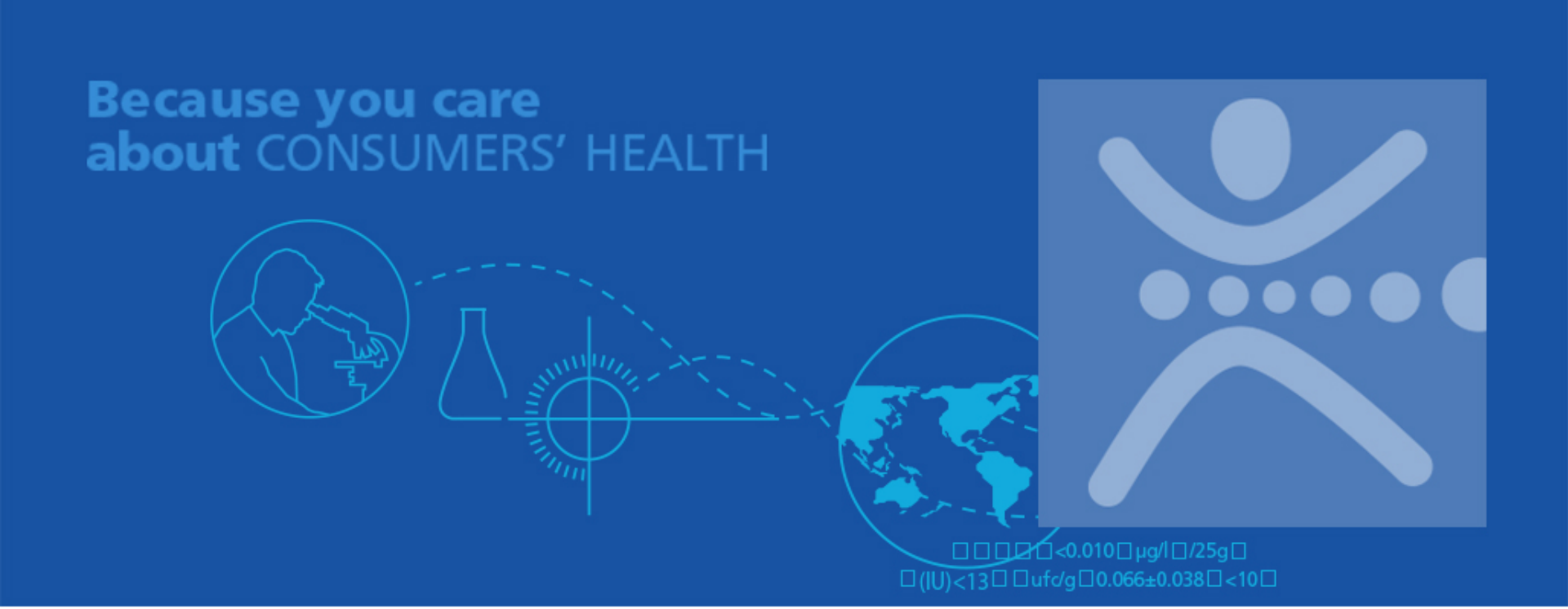


Mudanças na indústria para atendimento dos alérgicos e intolerantes

Outubro/2018

MERIEUX NutriSciences

Desafios da indústria

- Entender claramente a cadeia de suprimentos e formulação das matérias primas;
- Implantação do Programa de Controle de Alergênicos (PCAL) integrado ao APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e BPF (Boas Práticas de Fabricação);

Legislação/Rotulagem

- RDC 40/2002 rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten.

- RDC 26/2015 dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
  - Art. 6º: Os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou sejam derivados dos alimentos listados no Anexo devem trazer a declaração:
    - "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)"
    - "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)"ou
    - "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", conforme o caso.

Rotulagem

- Art. 9º: Os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia não podem veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares.
  - Só pode ser declarado o que realmente contém.

- RDC 135/2017 e 136/2017 estabelecem os seguintes limites a serem declarados para lactose.
  - Contém lactose - alimentos acima ou igual a 100 mg/100 g ou mL (0,1%).
  - Baixo teor de lactose ou baixo em lactose - alimentos entre 100 mg e 1 g / 100 g ou mL.
  - Zero Lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose - alimentos abaixo de 100 mg/100g ou mL.

Mudanças na rotina

- Indústria mais rigorosa com seus fornecedores;
- Existe um planejamento para linha de produção compartilhada;
- A Qualidade está atenta a mudança em rotinas e agenda de produção;
- O estoque adotou nova estratégia;
- A análise do produto final para não é suficiente para verificar a presença do alergênico.
- Troca de todas embalagens ou inclusão de etiqueta adicionando informações.

RECALL - USA

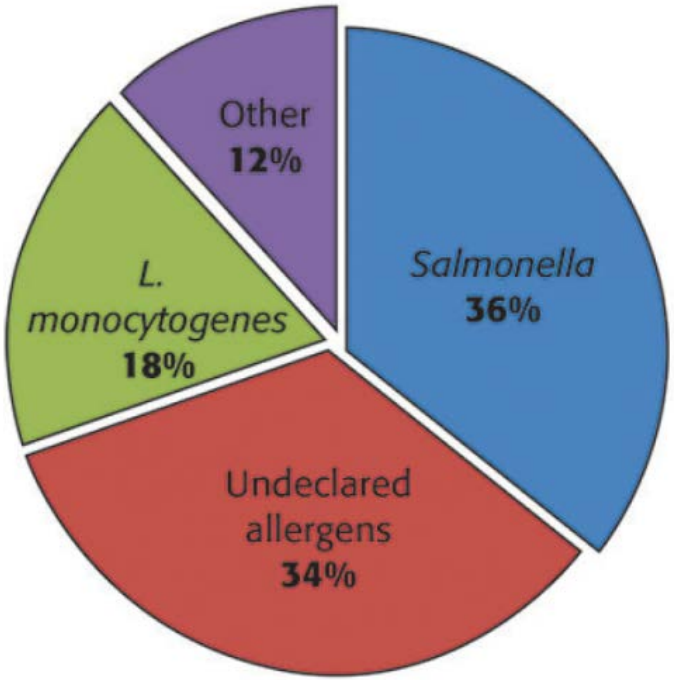


Figure 1: Distribution of Primary RFR Reports, 2009–2012

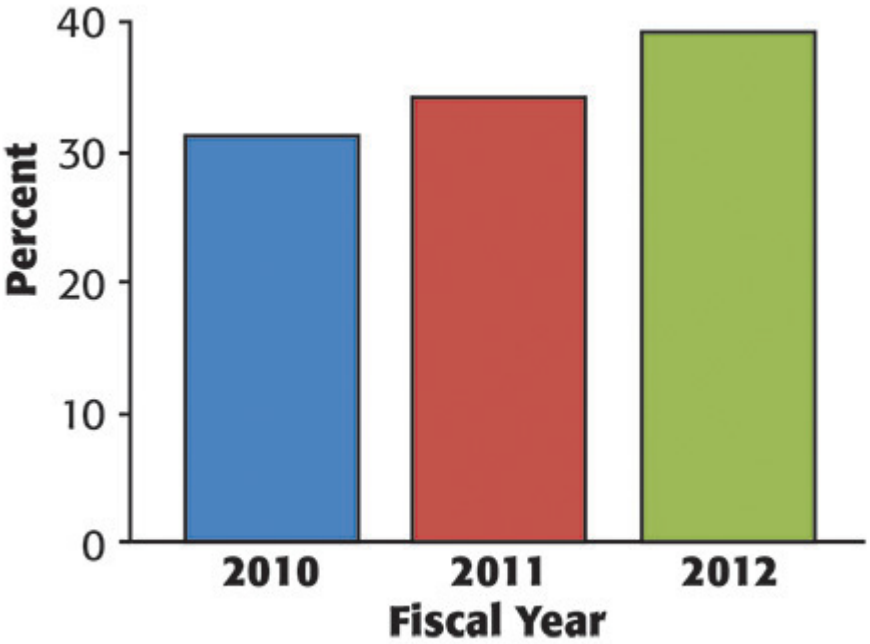
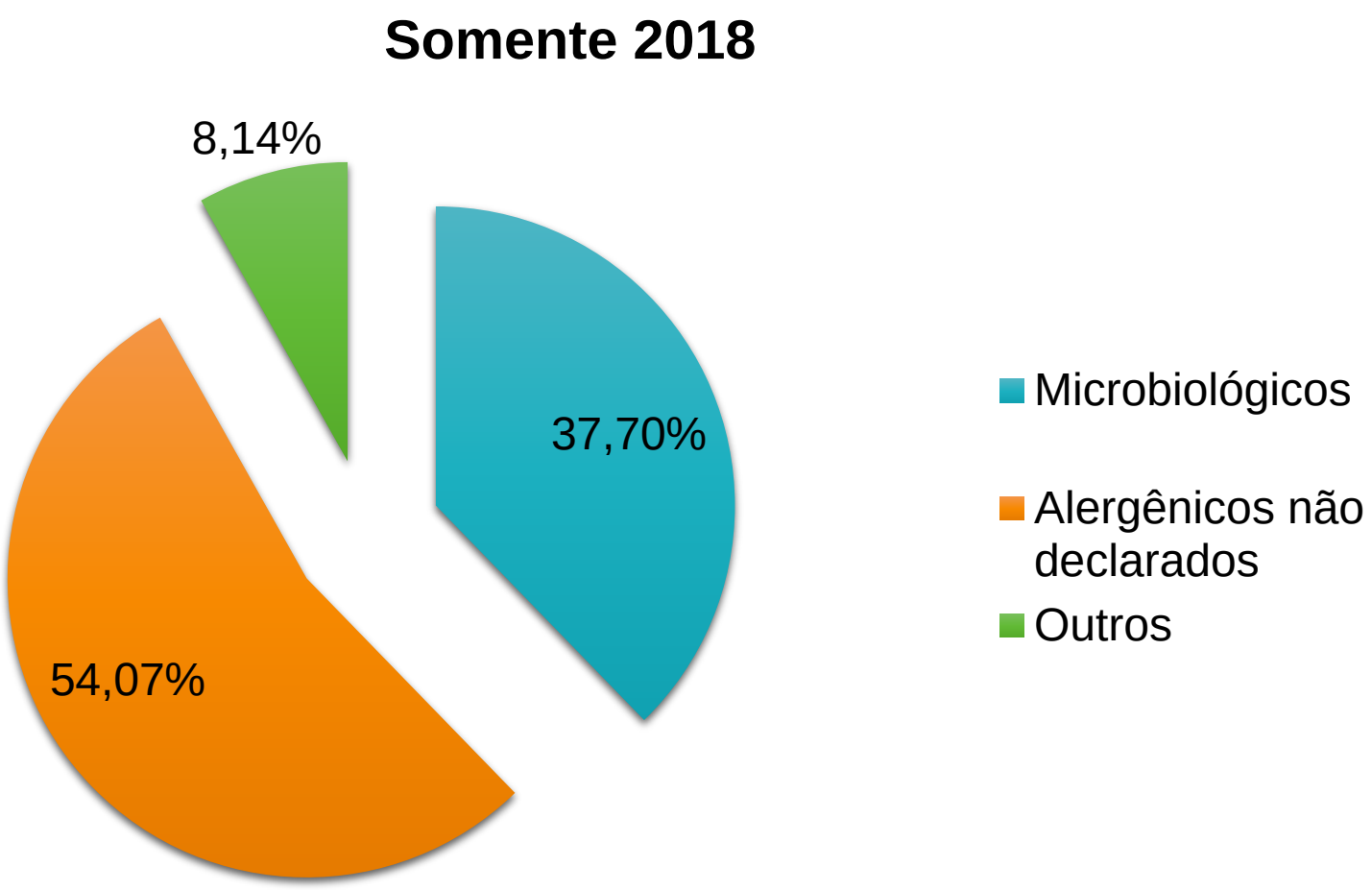


Figure 2: Percent of All Recalls Caused by Undeclared Allergens

RECALL – USA


Somente 2018
8,14%
37,70%
54,07%
Microbiológicos
Alergênicos não declarados
Outros

Gerenciamento de risco

- Os pontos mais prováveis de contaminação:
  - Ingredientes:
    - Numerosos e complexas;
    - Adulteração / Fraude.
    - Embalagem semelhantes.
  - Contaminações cruzadas:
    - Mistura de ingredientes;
    - Limpeza inadequada (tubos, máquinas e superfícies em geral);
    - Erro do manipulador de ingredientes por confusão ou distração;

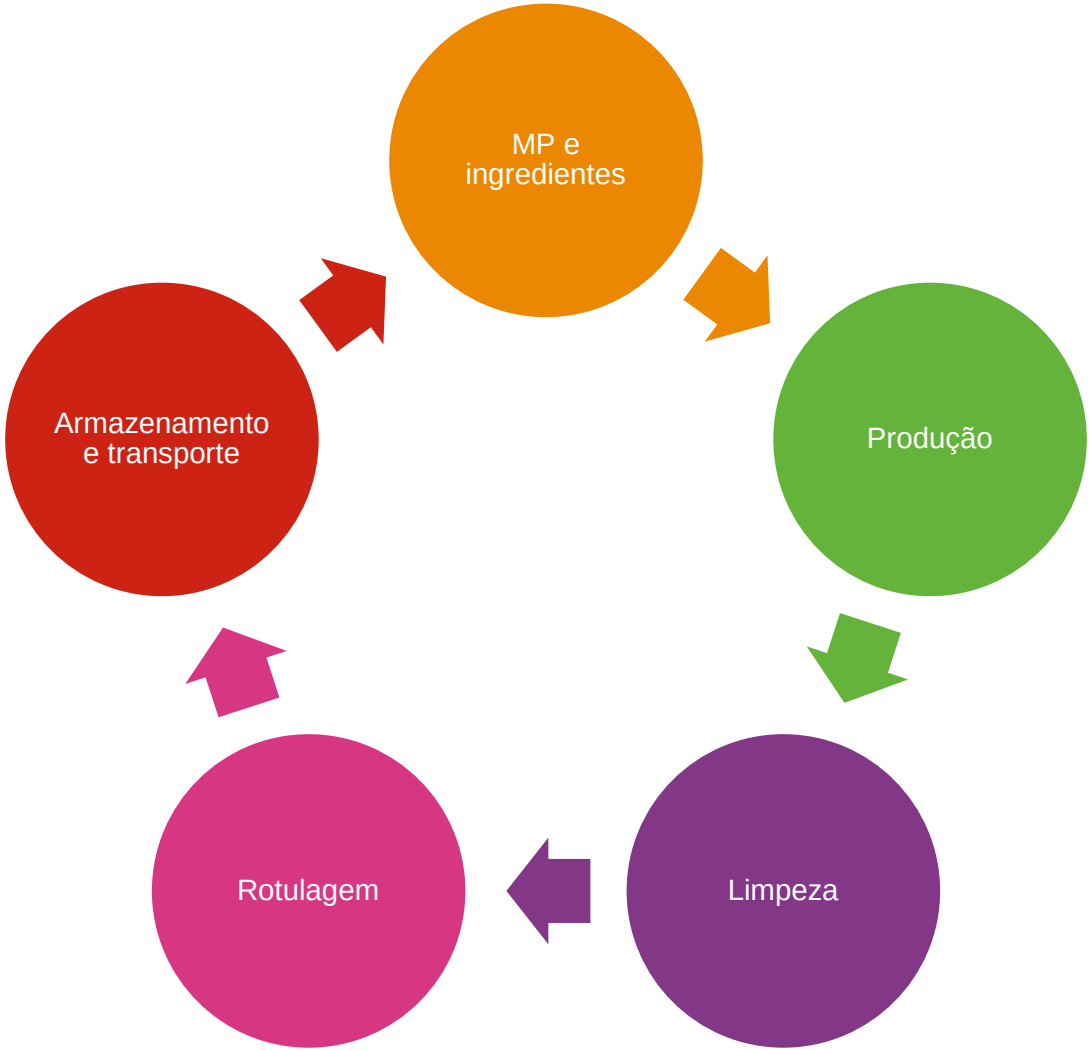
Planejamento

- Qual método de teste?
- Necessidades e objetivos?
- Verificação de limpeza;
- Presença / ausência de resíduos;
- Alvo específicos?

Cuidados

- Amostragem
  - Os métodos de detecção alergênicos são muito sensíveis:
    - Manipulação durante amostragem cuidadosa.
    - Verificar quantidade mínima representativa.
- Transporte e armazenamento
  - Cuidado com derramamento de líquidos.
  - Amostras ambientais devem ser refrigeradas e preferencialmente analisadas em até 5 dias após a coleta.
- Fracionamento
  - O fracionamento/compartilhamento de amostras deve ser evitado.

Ciclo de verificações



Fim

Obrigado!

- Bruno Mendes

11 5645-4713

bruno.mendes@mxns.com