

SOLUÇÕES DE ASPIRAÇÃO INDUSTRIAL

Combater a contaminação na produção alimentar

NILFISK

Mantenha-se limpo e seguro

A contaminação alimentar interrompe as linhas de produção, origina recolhidas de produtos e pode ser o princípio do fim para uma marca promissora.

Nesta visão geral, irá descobrir formas de evitar quatro tipos de contaminação e três tipos de contaminação cruzada.

Quatro tipos de contaminação



Alergénica



Microbiana



Física



Química

Três tipos de contaminação cruzada



Alimentos



Pessoas



Equipamento





Contaminação alérgica

Para pessoas com alergias alimentares, mesmo uma pequena quantidade de alérgenos pode ser suficiente para causar reações ligeiras a graves.

Os alérgenos são partículas minúsculas que são facilmente transportadas, pelo que a sua produção alimentar pode ser contaminada acidentalmente. Eis algumas formas eficazes de prevenir a contaminação alérgica:

- Segregar alimentos alérgicos na receção e na produção
- Instalar sistemas de gestão do ar adequados com filtração
- Implementar salas pressurizadas limpas
- Formar o pessoal de forma minuciosa e regular

Sabia que estes alimentos têm de estar rotulados?

<ul style="list-style-type: none">• Leite• Ovos• Peixe	<ul style="list-style-type: none">• Crustáceos• Frutos secos de árvores• Amendoins	<ul style="list-style-type: none">• Trigo• Soja• Sementes de sésamo	<i>EUA, UE, Canadá</i>
<ul style="list-style-type: none">• Mostarda	<ul style="list-style-type: none">• Sulfitos		<i>Canadá e UE</i>
<ul style="list-style-type: none">• Aipo	<ul style="list-style-type: none">• Tremoços		<i>UE</i>

A close-up, high-resolution photograph of numerous almonds. The almonds are light brown with darker, textured ridges. They are piled together, creating a sense of depth and texture. The lighting is warm, highlighting the natural sheen of the nuts.

Dica da Nilfisk:

1

Uma forma de reduzir as “poeiras alergénicas” é utilizar transportadores pneumáticos que transportam os pós e os grãos para o seu ponto de destino, contendo as poeiras.

2

Evite limpar com vassouras e com ar comprimido, uma vez que libertam poeiras incontroláveis. Em vez disso, invista em soluções de aspiração industrial que contenham completamente o pó, mesmo quando se muda o saco do pó.

3

Utilize um filtro primário standard da classe M para reter 99,9% das poeiras que possam ser prejudiciais para a qualidade da produção, até uma filtração secundária de eficiência elevada (HEPA) e ultra elevada (ULPA) para reter mais de 99,995%, em função da natureza dos contaminantes.



Contaminação microbiana

Os contaminantes microbianos são os mais propensos a gerar destaques nas notícias, uma vez que podem provocar surtos generalizados de doenças alimentares, como é o caso da *E. coli* e da *salmonela*.

A contaminação microbiana, como a *E. coli* e *Salmonella*, pode ocorrer em qualquer fase da produção alimentar. A maioria das bactérias desenvolve-se à temperatura ambiente, pelo que é necessário seguir cuidadosamente boas práticas em matéria de higiene e fabrico.

Este tipo de contaminação é uma das duas principais razões para a recolha de produtos nos EUA e na UE. (A outra razão está relacionada com os alergénios não declarados.) É essencial integrar uma etapa de eliminação na sua produção alimentar como forma de destruir os agentes patogénicos e garantir uma boa higiene.

Seguem-se as 8 principais fontes e os quatro tipos de etapas de eliminação para controlar a contaminação microbiana

Contaminação

- Água
- Ar
- Poeiras
- Equipamento
- Esgoto
- Insetos
- Roedores
- Funcionários

Etapas de eliminação

- **Cozedura:** aquece os alimentos até ao ponto em que os agentes patogénicos morrem. Isto também pode ser feito através do reaquecimento.
- **Pasteurização:** aquece os alimentos, mas com pouca ou nenhuma alteração no produto (ao contrário da cozedura). As bactérias são eliminadas através da pasteurização.
- **Químicos:** utilizados para lavar bactérias e remover agentes patogénicos. Isto é frequentemente feito com produtos frescos, utilizando uma lavagem antimicrobiana.
- **Congelamento:** 1 semana de congelamento elimina alguns parasitas nocivos presentes no peixe cru, no entanto esta etapa de eliminação não erradica as bactérias.

Dica da Nilfisk:

1

Evite a limpeza húmida de pavimentos em ambientes onde não se tolera a presença de bactérias ou bolor. A limpeza húmida pode ser adequada para a limpeza final ou para a aplicação de líquido sanitário nos pavimentos.

2

As lavadoras de alta pressão limpam profundamente o seu equipamento, transportadores e depósitos. Podemos ajudá-lo a determinar o tamanho certo do sistema adequado às suas necessidades, desde sistemas portáteis até sistemas de limpeza no local integrados.

3

Os produtos da Nilfisk foram concebidos para serem limpos e descontaminados. As suas superfícies lisas são feitas de materiais altamente resistentes a líquidos de desinfeção agressivos. A sua construção em aço inoxidável resiste à abrasão e não liberta substâncias tóxicas.



Contaminação física

Os contaminantes físicos são algo tangível que não faz parte do produto. Tanto podem estar presentes nos ingredientes como ser introduzidos durante o processo de produção.

Existem contaminantes físicos que são realmente desagradáveis, mas até mesmo as migalhas queimadas de um forno sujo podem ser consideradas contaminantes físicos.



Formas de evitar a contaminação física:

- Garantir que os funcionários seguem as melhores práticas em matéria do código de vestuário.
- Instalar e fazer manutenção regular de um sistema de controlo de pragas.
- Substituir equipamento avariado.
- Verificar regularmente o equipamento e seguir um plano de manutenção.
- Durante o processo de produção, reduzir o tempo que o produto é deixado ao ar livre.
- Manter as áreas de armazenamento e produção limpas.

Seguem-se os 6 fatores de risco de contaminação física na produção alimentar:

- **Pessoas:** unhas, cabelos, bactérias, joias, pensos, etc.
- **Embalagens:** fio, papel, aparas de madeira, agrafos, etc.
- **Produtos:** pedras, ossos, conchas, etc.
- **Pragas:** carcaças de animais, excrementos, urina, pelo, penas, etc.
- **Instalações:** utensílios de cozinha, termómetros alimentares, agrafos, canetas, etc.
- **Fábrica:** (equipamento e maquinaria) – parafusos, peças de equipamento danificado, como metal, etc.

Dica da Nilfisk:

1

A limpeza frequente das áreas suspensas reduz as hipóteses de queda de poeiras e resíduos na produção alimentar.

2

Quanto mais limpo estiver o seu ambiente, menos atrativo será para as pragas (incluindo pragas microscópicas).

3

As soluções de aspiração industrial da Nilfisk permitem limpar migalhas e resíduos indesejados diretamente de uma linha de produção ou forno.

4

Tenha cuidado. Sabia que não remover os resíduos cozidos pode criar acrilamida cancerígena, o que também pode dar aos seus produtos de padaria um mau sabor? Remova todos os resíduos com o seu aspirador industrial.



Contaminação química

Os alimentos não devem entrar em contacto com substâncias químicas. Infelizmente, existem muitos riscos de contaminação química num ambiente de produção alimentar. Este tipo de contaminação é o menos comum, graças às boas práticas de fabrico adotadas pela maioria dos locais de produção.

Seguem-se algumas das verificações importantes que tem de fazer para as suas listas de planeamento de garantia da qualidade.

- Armazene os produtos químicos numa área separada dos alimentos.
- Certifique-se de que não permanecem resíduos químicos após a limpeza do equipamento e das linhas de produção.
- Mantenha os alimentos cobertos durante a limpeza.
- Siga as instruções do fabricante ao utilizar substâncias químicas.
- Utilize fornecedores aprovados que possam garantir a segurança dos alimentos fornecidos.
- Certifique-se de que o seu equipamento de limpeza (por exemplo, aspirador) está totalmente/profundamente em conformidade com os requisitos GMP (boas práticas de fabrico).



Contaminação cruzada

A contaminação cruzada é a transferência de qualquer contaminante de uma substância/superfície para outra substância/superfície.

Os incidentes decorrentes da contaminação cruzada são reduzidos, seguindo as Boas Práticas de Fabrico (GMP).



Três tipos principais de contaminação cruzada



De pessoas para alimentos

Os seres humanos podem transferir facilmente bactérias dos seus corpos ou roupas para os alimentos. A higiene pessoal e a formação dos funcionários são obrigatórios.



De alimentos para alimentos

Adicionar alimentos contaminados a alimentos não contaminados resulta em contaminação cruzada de alimentos para alimentos. Isto permite que as bactérias nocivas se espalhem e desenvolvam.



De equipamento para alimentos

A contaminação de equipamento para alimentos é um dos tipos mais comuns de contaminação cruzada. As bactérias podem sobreviver por longos períodos nas superfícies.

Por conseguinte, se o equipamento não for lavado corretamente, pode transferir bactérias para os alimentos.

Dica da Nilfisk:

1

Se codificar as áreas de trabalho por cores, utilize o mesmo sistema de cores para os seus acessórios de limpeza para evitar a contaminação cruzada. Ao utilizar cores diferentes para produtos diferentes (como leite, soja em pó, café em pó, chocolate, etc.), evita qualquer contaminação cruzada ou migração de bactérias dentro da fábrica. Desta forma, garante uma utilização higiénica eficiente e uma verificação visível das ferramentas adequadas.

2

Reduza a quantidade de pó com transportadores pneumáticos e limpeza frequente com as soluções de aspiração industrial.

Soluções de aspiração industrial da Nilfisk: as suas necessidades integradas.

Ao comprar um produto da Nilfisk, está a comprar mais do que um sistema de aspiração industrial avançado.

Precisa muito mais do que isso. Porque os desafios que enfrenta são enormes.

Necessita de manter os seus trabalhadores seguros, eliminar a contaminação dos produtos, evitar explosões de poeiras combustíveis, conter materiais perigosos de forma segura, manter elevados padrões de qualidade e otimizar a produtividade. Tudo isto enquanto trabalha da forma mais eficiente possível.

Na Nilfisk, pensamos nas suas necessidades e desafios em tudo o que fazemos. Está integrado na forma como concebemos e produzimos os nossos produtos

para se adaptarem perfeitamente ao seu ambiente de produção específico e cumprirem os mais elevados padrões de qualidade e segurança. Faz parte da nossa filosofia de trabalhar consigo como parceiro, e não como fornecedor. É por isso que passámos décadas a aprender sobre as condições e os desafios únicos da indústria alimentar, para podermos fornecer orientação e aconselhamento especializados.

Por isso, quando compra um produto da Nilfisk, a segurança está integrada. A qualidade está integrada. A eficiência está integrada. A experiência está integrada.

As suas necessidades estão integradas.

Veja mais em www.nilfisk.pt.

Nilfisk, Lda.

Impasse Pero Vaz Caminha,
15, Armazém B, Linhó
2710-297 Sintra
Tel. (+351) 219 112 670
mkt.pt@nilfisk.com

www.nilfisk.pt

NILFISK