



ABC

Informa

www.abc-itaperuna.com

Informativo trimestral para os clientes da ABC Comércio e Representações Ltda. - Itaperuna - RJ

Jul/Ago/Set 2020 - Ano 17 - Nº 64

ABC

FOOD SAFETY

www.abcfoodsafety.com.br

Estão no ar o site ABC Food Safety - www.abcfoodsafety.com.br - e o perfil no Instagram @abcfoodsafety, que tratam do segmento Food Safety, o qual a ABC vem avaliando, pesquisando e investindo há alguns anos. No meio empresarial o termo “*Food Safety*” significa a cultura onde empresas e pessoas atuam de forma a garantir o alimento produzido e comercializado de forma segura. E do ponto de vista técnico, empresas com práticas de *Food Safety* trabalham de forma consciente em todos os seus processos de produção de alimentos, principalmente nos aspectos de higienização e seus controles.

O primeiro passo é a busca da excelência na matéria prima para que seja possível produzir um alimento de alta qualidade e com a segurança que o mercado exige cada vez mais. E também faz parte deste contexto a afirmação da cultura *Food Safety* junto às empresas parceiras, tornando-as mais competitivas, garantindo o uso consciente dos recursos e a segurança alimentar dos produtos.

Um canal oficial no Youtube foi criado visando a consolidação deste trabalho da ABC, através de cursos *on line*. E já está no ar o treinamento “Listeriose – conhecendo para controlar” (veja na pág. 2). Nesta edição também publicamos o conteúdo de um post da ABC Food Safety no Instagram, com um tema muito importante para a indústria de laticínios: “Contagem de bactérias totais no leite cru”, na pág. 3.



ABC Food Safety no Youtube



Para consolidar o site, a ABC criou no Youtube um canal oficial para divulgar seu trabalho no segmento da cultura Food Safety, com treinamentos e palestras sobre os diferentes aspectos que envolvem uma produção segura de alimentos, além de discussões e debates sobre como atuar para ter o melhor produto na casa do consumidor. E já está no ar o primeiro treinamento “Listeriose – conhecendo para controlar”, pelo link <https://youtu.be/eLakqlwQgRw>. Acesse-o utilizando o link, ou através do celular, usando QR Code ao lado. Mais de 70 pessoas já assistiram o curso.



NOVOS TREINAMENTOS ON LINE



Dando prosseguimento aos treinamentos *on line*, a ABC ministrou outros dois cursos.



Soluções inovadoras em Food Safety: Microbiologia - 28/08

Empresa: Atalat Ind. e Comércio de Laticínios Ltda

Público-alvo: Colaboradores do Setor Controle de Qualidade

Carga horária: 2 horas



Uso e manipulação de produtos químicos ABC – 17/09

Empresa: Atalat Ind. e Comércio de Laticínios Ltda

Público-alvo: colaboradores do setor de produção e responsáveis pela higienização industrial.

Carga horária: 1 hora

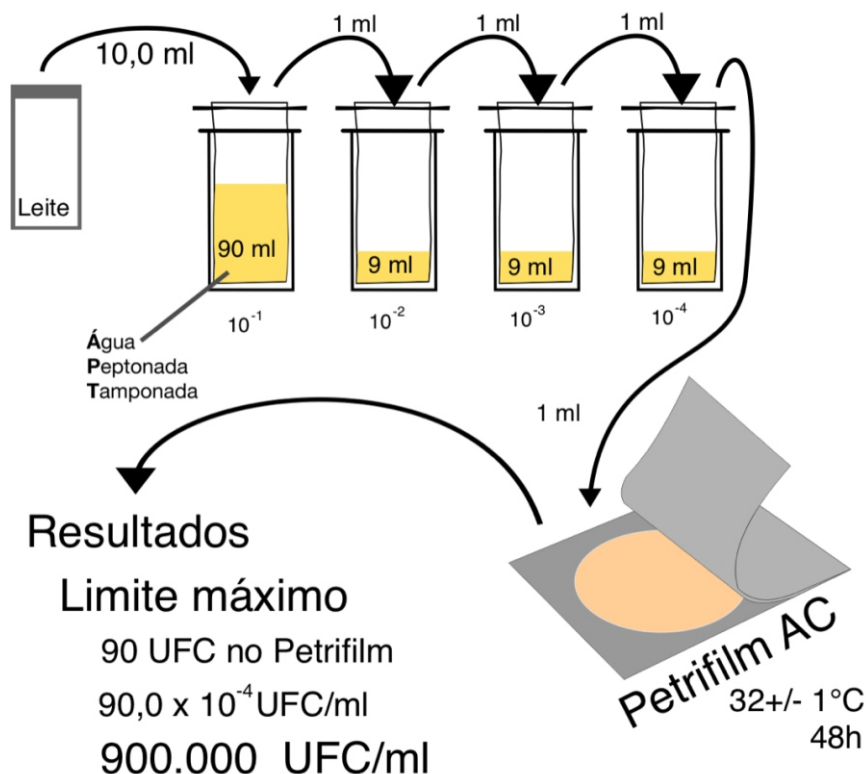
EXPEDIENTE Boletim ABC Informa - Publicação trimestral - Distribuição gratuita e dirigida - 500 exemplares - Impresso em papel reciclado

ABC Comércio e Representações Ltda. - Rua Dr. João do Couto, 347 - Cid. Nova - Itaperuna - RJ - Tel. (22) 3824 - 2663.

www.abc-itaperuna.com / abc@abc-itaperuna.com.br

Diagramação e Impressão: A4 Gráfica - graficaa4@hotmail.com - Jornalista responsável: Camilo de Lellis - JP 18.715 RJ

CONTAGEM DE BACTÉRIAS TOTAIS NO LEITE CRU



Desde que o MAPA publicou em novembro de 2018 as instruções normativas nº76 e 77, é importante monitorar internamente os valores de UFC do leite cru, ou seja, antes da pasteurização. No produtor rural, o monitoramento é feito através da coleta de amostras de leite em tanques de expansão e o valor de 300.000 UFC/ml representa a quantidade máxima de bactérias totais permitida em uma média trimestral. Nas usinas de beneficiamentos (laticínios) o leite pode ser estocado e o valor de UFC/ml não deve ultrapassar 900.000 na média trimestral.

Para fazer a contagem de bactérias totais no leite cru, indicamos o uso da técnica de diluição seriada, que consiste na diluição na ordem de 10 vezes entre cada etapa. Para se chegar numa contagem de UFC para comparar com os valores estipulados pelas IN76* e 77*, o procedimento deve ser iniciado com uma amostra de 10,0 ml de leite cru na temperatura descrita nas INs (4°C), lembrando de se coletar a amostra de forma asséptica. Coloque os 10,0 ml do leite em 90,0 ml de água peptonada tamponada estéril (APT) e nesse caso indicamos o uso do produto Flip-Top 3M que já vem devidamente preparado e pronto para o uso. Essa primeira etapa representa a diluição $10e-1$ e os passos seguintes são transferir 1,0 ml dessa solução para uma nova APT com 9,0 ml ($10e-2$) e repetir esse processo por mais 2 vezes até termos a diluição final de $10e-4$. O último passo é transferir 1,0 ml da diluição $10e-4$ para um método de cultivo de bactérias totais, como o Petrifilm 3M AC e incubar a 32° C por 48h.

Na solução que foi diluída 10 mil vezes ($10e-4$) a contagem máxima de UFC/ml deve ser de 30 para produtor rural, o que equivale a 300.000, e de 90 UFC/ml para estocagem no laticínio, representando 900.000. Assim, as quantidades de UFC acima de 31 e de 91, para produtor rural e laticínio respectivamente, representam valores reprovados.

*IN nº 76, nos artigos 7º e 8º.

*IN nº 77, artigo 2º, parágrafo VI.

Conteúdo do perfil no Instagram @abcfoodsafety de 24/09/2020.



☎ (22) 3824-2663 📞 (22) 99737-5527

A Loja ABC agora está no Instagram @abclojaitaperunarj.
 Visite nosso perfil e curta nossas postagens.

Máscara de proteção respiratória **3M**

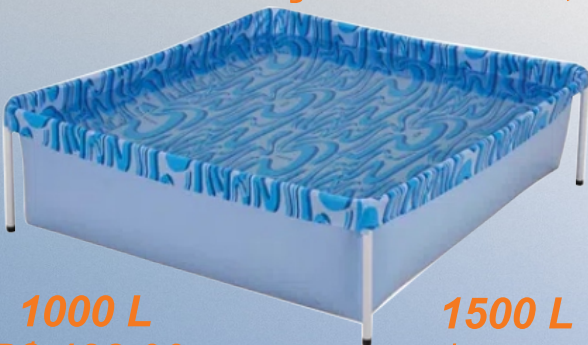
Tenda gazebo dobrável Belfix

Imagens meramente ilustrativas



Piscinas MOR

400 L - Promoção - R\$ 100,00



1000 L
R\$ 138,00

1500 L
R\$ 195,00

Ombrelone



R\$ 375,00

Somente na cor branca.
 Imagens meramente ilustrativas.
 A base não faz parte do produto.
 Fotos: www.ronchetti.com.br

Pagamento à vista, no cartão de crédito ou débito. Enquanto durarem os estoques.