



Treinamento para ABC sobre tecnologias enzimáticas Prozyn para lácteos

A equipe de vendas internas e externas da ABC participou de treinamentos no dia 07 de fevereiro último sobre tecnologias enzimáticas Prozyn para alimentos lácteos. Ministrado pela técnica da Prozyn, Maria Tereza Moreira, o conteúdo apresentou de forma objetiva a empresa parceira da ABC há anos, bem como sua especialidade no desenvolvimento de soluções e aplicações de bioenzimas e bioingredientes para alimentos e bebidas lácteas. Do portfólio da Prozyn são disponibilizados para clientes ABC produtos como enzimas (lactases, transglutaminase, fosfolipase), coagulantes, bioconservantes, edulcorantes, fermentos, além de outras soluções. Como exemplo de enzimas lactases, a linha LactoMax proporciona a possibilidade de produção de leite e seus derivados com baixo teor de lactose ou zero lactose. A Prozym também oferece soluções para produção de bebidas com alto teor de proteína, o Stabmax Protein, para queijos, cultivos e bioconservantes.

De acordo com Alessandra Citelis, gerente geral da ABC, “os treinamentos e atualizações da equipe ABC tem por objetivos nos preparar para oferecer o que há de melhor e mais atual para nossos clientes e parceiros”. Participaram as colaboradoras do setor interno de vendas, Rosália Jesus, Ana Padilha e Beatriz Gomes. Advânia Pimentel, do setor de compras, e do setor externo de vendas, Anderson Padilha, Célio Barroso, Romulo Padilha e José Carlos Lima.



Beatriz, Advânia, Rosália, Ana e Maria Tereza



Maria Tereza, Célio, José Carlos, Romulo e Anderson

Atualizações da LGPD para colaboradores

Colaboradores da ABC participaram no dia 17 de fevereiro e 28 de março último de palestras com atualizações sobre a LGPD – Lei Geral de Proteção de Dados. O treinamento foi ministrado pela advogada Dra. Lívia Macedo, da L&F Consultoria e Gestão de Dados e tratou dos mais recentes avanços, aplicações e seus resultados da LGPD, como a relevância da segurança de dados na empresa, a importância da proteção de dados pessoais, a responsabilidade de cada colaborador na proteção de dados, o impacto na violação de dados pessoais, exemplos de decisões judiciais baseadas nas leis, melhores práticas para manuseio seguro de informações pessoais e os riscos de não conformidade para a empresa. De acordo com a Dra. Lívia Macedo, “seguir essas práticas não apenas ajuda a proteger as informações pessoais, mas também contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e em conformidade com a legislação, sendo a proteção de dados uma responsabilidade de todos onde a colaboração individual é fundamental”. Participaram colaboradores da ABC dos setores de logística, como coordenadores de operações e transportes, motoristas e ajudantes, e do setor de vendas interno, dos setores administrativo, setor de vendas externo e loja ABC.



Dra. Lívia Macedo (esq.) ministrou a palestra



Os colaboradores acompanharam atentamente

Família ABC

Dia 10 de fevereiro último houve uma confraternização na ABC para despedida e agradecimentos ao colaborador Francisco Calasans pelos serviços prestados, dedicação e profissionalismo. Ele começou na ABC em julho de 2005, atuou na área de assistência técnica e aprimorou este serviço na empresa, além de desenvolver novos segmentos e serviços, com ênfase no trabalho de buscar junto aos clientes e parceiros soluções individualizadas. O muito obrigado da ABC e que agora Francisco possa ser muito feliz em sua nova jornada.



esq.: Romulo, Alessandra, Francisco, Sr. Clovis e Renato.

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.

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

Diagramação e Impressão: A4 Gráfica - a4grafica@a4grafica.com - Jornalista responsável: Camilo de Lellis - JP 18.715 RJ

- Artigo -

Enterobacteriaceae sob controle: o pilar da segurança dos alimentos e da saúde pública

O monitoramento de Enterobacteriaceae em alimentos é um pilar fundamental para garantir a segurança dos alimentos e preservar a saúde dos consumidores. Enterobacteriaceae é uma família ampla de bactérias que inclui tanto microrganismos indicativos de condições inadequadas de higiene, como coliformes, quanto patógenos graves, como Salmonella e Escherichia coli patogênicas. A presença dessas bactérias nos alimentos ou em superfícies indicam falhas no processo de produção, armazenamento ou manipulação, expondo os consumidores a riscos de contaminação e doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Essa análise é amplamente utilizada como indicador de qualidade sanitária, pois permite identificar problemas em etapas como o processamento, a embalagem e o transporte. Além disso, o monitoramento de Enterobacteriaceae ajuda a avaliar a eficácia de protocolos de higienização e a prevenir contaminações cruzadas. Por exemplo, em indústrias de alimentos, a detecção desses microrganismos pode revelar a necessidade de ajustes nos protocolos de higienização, manutenção de equipamentos ou controle de temperatura e umidade.

O controle rigoroso de Enterobacteriaceae não apenas contribui para a redução de riscos microbiológicos, mas também ajuda as indústrias a atenderem às regulamentações de segurança dos alimentos exigidas por órgãos fiscalizadores e mercados. Isso é especialmente importante para produtos como carnes, laticínios, alimentos processados e alimentos prontos para consumo, onde os limites estabelecidos para esses microrganismos são indicadores de conformidade (consulte a Instrução Normativa 161/2022 – MS/MAPA). Além disso, o monitoramento contínuo permite a rastreabilidade de problemas, ajudando a indústria a identificar rapidamente a origem de uma possível contaminação e a tomar medidas corretivas. Essa proatividade não apenas evita prejuízos financeiros e danos à reputação, mas também demonstra o compromisso da empresa com a saúde pública.

Investir em tecnologias modernas, como métodos rápidos de detecção e quantificação, é uma tendência crescente na indústria alimentícia. O Neogen Petrifilm EB (foto) é uma solução prática, eficiente e confiável para a detecção e contagem de Enterobacteriaceae em alimentos e superfícies, sendo amplamente utilizado na indústria alimentícia. Essa ferramenta moderna se destaca como uma das melhores opções para análises microbiológicas devido à sua facilidade de uso, rapidez nos resultados e versatilidade de aplicação.

Portanto, o monitoramento de Enterobacteriaceae não é apenas uma exigência legal ou técnica, é um compromisso com a qualidade, a confiança do consumidor e a segurança dos alimentos. Garantir que essas bactérias estejam sob controle é um passo essencial para proteger a saúde pública e construir uma indústria alimentícia mais responsável e confiável.

A ABC é distribuidor autorizado Neogen e oferece todo o portfólio e tecnologia disponíveis, além de suporte técnico para seus clientes e parceiros.



Neogen Petrifilm EB - Fonte: Banco de Imagens Neogen

WhatsApp
(22) 99737-5527

Loja **ABC**

Telefone
(22) 3824-2663

CHEF Sanitiz

**Desinfetante
para hortifrutícolas**

*Lave e desinfete os
alimentos antes
de seu consumo*

*1g de Chef Sanitiz para
cada 1 litro de água*

*Antes de utilizar o produto
leia atentamente o rótulo.*

Embalagem de 200g

Fotos meramente ilustrativas



**Hortifrutícolas livres de microrganismos
perigosos à saúde**