



'Trânsito seguro', 'Saúde financeira' e 'Hábitos saudáveis' foram temas da 22ª Sipat ABC



A ABC Comércio e Representações Ltda realizou sua 22ª Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (SIPAT) dias 12, 13 e 14 de agosto último, no auditório da empresa, com a participação de colaboradores da ABC Comércio, ABC Industrial e Loja ABC. No primeiro dia os PRFs Douglas Abreu e D. Rocha palestraram sobre como devemos agir para termos um trânsito seguro, seja como motoristas profissionais, amadores ou pedestres. No segundo dia, a professora e contadora

Daniele Rangel tratou do tema 'Saúde financeira', explanou e deu dicas de como as pessoas devem administrar suas finanças pessoais. E no último dia, a enfermeira Karine Almeida apresentou opções de como cuidar da saúde. Houve sorteio de brindes e lanche especial todos os dias. Os agradecimentos da ABC aos palestrantes, aos membros da Cipa e aos colaboradores da ABC que participaram.

Confira na pág. 2 as principais legislações em vigor para a área de alimentos.



De cima para baixo: PRF De Abreu, Daniele Rangel e Karine Almeida

Resumo da portaria SDA 748/2023 e atualização de julho de 2025

Portaria que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade do Bacon



Por Dr. Conrado Vieira
Coordenador Técnico de Vendas
e Projetos ABC

Publicação: Diário Oficial da União (DOU), 9 de fevereiro de 2023

Principais pontos:

1. Definição do produto

• "Bacon é o produto cárneo obtido da parede torácico-abdominal de suínos (do esterno ao púbis), com ou sem costela, com ou sem pele, curado, defumado, cozido ou não."

• Só pode ser elaborado a partir da porção abdominal; é proibido usar matéria-prima moída ou reconstituída.

2. Denominação comercial e rotulagem

- Deve ser denominado "bacon" (inclusive "bacon cozido" se aplicável)
- Produtos preparados com cortes inteiros (lombo, pernil, paleta) devem indicar no nome "bacon de [denominação do corte]"
- É vedado inserir termos alusivos a bacon em



Criação de suínos: portaria federal define que só cortes inteiros da barriga suína podem ser usados na produção de bacon.

rótulos de produtos derivados.

3. Ingredientes

- Obrigatórios: barriga/paredes abdominais de suínos, sal (NaCl), nitritos e nitratos
- Opcionais: mono e dissacarídeos, maltodextrina, condimentos e especiarias, água, aditivos/tecnológicos autorizados, sais hipossódicos.

4. Critérios de qualidade e requisitos técnicos

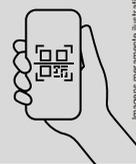
- É preciso seguir legislação microbiológica vigente
- Para bacon estável à temperatura ambiente, a atividade de água (Aw) deve ser $\leq 0,85$
- O bacon deve apresentar características sensoriais (aroma, textura, cor,

sabor) típicas e atender aos limites de contaminantes conforme legislação específica. A portaria 1.323 de 30 de junho de 2025 prorroga até 6 de janeiro de 2026 a adequação da atividade de água para Bacon estável a temperatura ambiente.

Portaria SDA nº 748, de 8 de fevereiro de 2023.



Portaria nº 1.323 de 30 de junho de 2025.



EXPEDIENTE Boletim ABC Informa - Publicação Bimestral - 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 Conrado Vieira. Jornalista responsável: Camilo de Lelis - JP 18.715 RJ. Impressão: A4 Gráfica - a4grafica@a4grafica.com

Higiene na indústria de alimentos



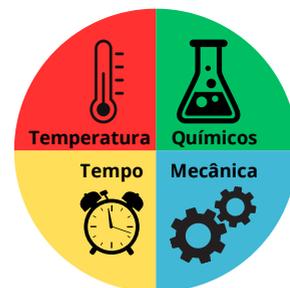
Por Luciano Chano
 Equipe Técnica de Vendas
 e Projetos ABC

O conhecimento em higiene industrial é primordial porque esse processo visa criar um **ambiente seguro e livre de contaminações** em toda unidade fabril, auxiliando de forma direta na excelência da qualidade do produto final. Esse processo envolve agentes de higienização, condições de uso dos detergentes e sanitizantes, mecanismos de ação da higienização, bem como avaliar o processo de higienização, corrigindo eventuais falhas, monitorando a higienização e se adequando aos procedimentos da legislação atual. O setor agroindustrial obteve nos últimos anos extraordinários avanços na industrialização de alimentos, com incrementos tecnológicos no desenvolvimento de novos produtos, processos e métodos de conservação, pois em qualquer tipo de processamento industrial de alimentos, é indispensável a

manutenção das boas condições higiênic-sanitárias. Conseqüentemente, atende-se a um consumidor cada vez mais exigente em obter alimentos que não ofereçam riscos à sua saúde e de acordo com a legislação vigente. O processo de higienização nas unidades fabris de gêneros alimentícios visa, basicamente, não só eliminar ou reduzir (em níveis seguros do ponto de vista de saúde pública) a carga microbiana indesejável dos alimentos, como também excluir por completo contaminações por sujidades diversas, proporcionando um alimento seguro.

Tudo foi pensado e organizado cientificamente para que se tenha total segurança durante todo o processo na aplicação dos produtos químicos no processo de limpeza e higienização e sanitização. Por todos esses motivos a ABC trabalha junto com seus clientes e parceiros, desenvolve e oferece produtos e soluções em limpeza e higienização para produção de alimentos seguros.

Círculo de Sinner



O Círculo de Sinner é um conceito fundamental na limpeza industrial, que descreve os quatro fatores principais que influenciam a eficácia de um processo de limpeza. Desenvolvido por Herbert Sinner, um especialista em tecnologia de limpeza, em 1959, este conceito tem relevância fundamental no processo de limpeza higiene e sanitização.

Etapas no processo de higienização



PRODUTOR RURAL TEMOS LINHA COMPLETA PARA HIGIENIZAÇÃO DE ORDENHAS

Soluções em limpeza e higiene
para sua PROPRIEDADE RURAL



vendas@abc-itaperuna.com.br



WhatsApp
(22) 99737-5527



Telefone
(22) 3824-2663



Site
abc-itaperuna.com

ABC
Desde 1971
Solidez para investir no futuro

abc
industrial

Loja ABC