

## 1 OBJETIVO

Este documento tem por objetivo descrever a sistemática utilizada pela **MASTERCORP** para o controle de alergênicos dentro da empresa, desde a avaliação dos materiais recebidos, passando pelas boas práticas na produção para obter um produto com a qualidade e segurança assegurada.

## 2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- IFS GLOBAL MARKET PACSECURE
- BRC PACKAGING GLOBAL STANDARDS
- ISO 9001
- RDC 727/2022

## 3 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento é de aplicação em todo o processo produtivo da Mastercorp.

## 4 DEFINIÇÕES

### 4.1 Alérgeno alimentar

Qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, derivada dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

### 4.2 Alergias alimentares

Reações adversas reprodutíveis mediadas por mecanismos imunológicos específicos que ocorrem em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento.

### 4.3 Contaminação cruzada

Presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental.

### 4.4 Programa de controle de alergênicos

Programa para a identificação e o controle dos principais alimentos que causam alergias alimentares e para a prevenção da contaminação cruzada com alérgenos alimentares em qualquer estágio do seu processo de fabricação, desde a produção primária até a embalagem e comércio.

## 5 RESPONSABILIDADES

A qualidade é responsável pela descrição e verificação da execução deste procedimento.

O analista de processos e os líderes são responsáveis pela garantia do cumprimento das medidas preventivas colocadas neste procedimento.

Todos os colaboradores são responsáveis por tomar ações de boas práticas para evitar a contaminação cruzada no processo.

## 6 DESCRIÇÃO

### 6.1 Ingredientes alergênicos

A RDC 727 de 2022 no ANEXO III apresenta a lista dos principais alimentos que causam alergias alimentares e que devem obrigatoriamente ser declarados nas embalagens conforme resolução vigente.

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa ( <b>Prunus dulcis</b> , sin.: <b>Prunus amygdalus</b> , <b>Amygdalus communis L.</b> ).
9. Avelãs ( <b>Corylus spp.</b> ).
10. Castanha-de-caju ( <b>Anacardium occidentale</b> ).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <b>Bertholletia excelsa</b> ).
12. Macadâmias ( <b>Macadamia spp.</b> ).
13. Nozes ( <b>Juglans spp.</b> ).
14. Pecãs ( <b>Carya spp.</b> ).
15. Pistaches ( <b>Pistacia spp.</b> ).
16. Pinoli ( <b>Pinus spp.</b> ).
17 Castanhas ( <b>Castanea spp.</b> ).
18. Látex natural.

### 6.2 Informações nas embalagens de insumos e matéria prima adquirida

Os procedimentos adotados em relação a aquisição de insumos e matérias-primas foram determinados através do potencial de contaminação dos mesmos e assim determinadas as medidas de controle conforme tabela abaixo:

Potencial de Contaminação	Medidas de controle
Presença de alergênicos na composição do insumo ou matéria-prima	<ul style="list-style-type: none"><li>– Realizar análise das fichas técnicas dos insumos adquiridos;</li><li>– Solicitar ao fornecedor declaração formal de ausência de alergênicos para cada insumo;</li></ul>

### 6.3 Procedimento para colaboradores da produção e outros

Os procedimentos adotados em relação aos funcionários foram determinados através do potencial de contaminação dos mesmos e assim determinadas as medidas de controle conforme tabela abaixo:

Potencial de Contaminação	Medidas de controle
Contaminação cruzada de alimentos alergênicos pelos funcionários.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Copa localizada em ambiente separado do setor de produção para o consumo de alimentos pelos funcionários, sendo os horários alternados e pré-determinados com acompanhamento da supervisão;</li><li>– Proibir a guarda de alimentos no armário do vestiário;</li><li>– Reforçar a importância da higienização de mãos antes de retornar às atividades;</li><li>- Conscientizar funcionários sobre alergênicos e os riscos de contaminação cruzada em caso de não atendimento dos procedimentos definidos.</li></ul>

A movimentação dos funcionários da produção como por exemplo idas a copa no horário de intervalo, é controlada através de orientação por meio de treinamentos a respeito do consumo de alergênicos e das Boas Práticas de Fabricação para não ocorrer contaminação cruzada.

Todos os funcionários são orientados a lavar bem as mãos e partes do corpo que entraram em contato com o alergênico antes de iniciarem novamente as atividades.

## 7 MONITORIZAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Consumo de alergênicos	Visual e câmeras na produção	Diário	Líderes de produção / Diretor
FORM-10 Controle de higiene e apresentação pessoal	Visual	Semanal	Líderes de produção / Diretor

**8 AÇÕES CORRETIVAS**

<b>Tipo de NC</b>	<b>Justificativa</b>	<b>Ação preventiva</b>	<b>Ação corretiva</b>
Insumos e matérias primas fora da especificação, apresentando alergênicos.	Não foi observado a solicitação de ausência de alergênicos.	Solicitar declaração de ausência de alergênicos a fornecedores antes da compra do produto.	Abrir RNC e efetuar a devolução.
Procedimento incorreto no consumo de alergênicos por funcionários.	Descumprimento de boas práticas de fabricação.	Treinamento do procedimento de higiene e saúde dos colaboradores e de conscientização sobre o consumo de alergênicos e horários de refeição/lanche intercalados.	Orientação (passível de advertência caso reincidente) e reciclagem de treinamento com funcionários.

**9 VERIFICAÇÃO**

<b>O que?</b>	<b>Como?</b>	<b>Quando?</b>	<b>Quem?</b>
FA-10 Controle de higiene e apresentação pessoal	Observação visual e registro	Mensal	Qualidade

**10 CONTROLE DE REGISTROS**

<b>Nome</b>	<b>Arquivamento</b>			<b>Acesso</b>	<b>Tempo de retenção</b>	<b>Disposição</b>
	<b>Local</b>	<b>Forma</b>	<b>Ordem</b>			
FA-10 Controle de higiene e apresentação pessoal	Qualidade	Pastas	Data	Qualidade	3 anos	Descarte

**11 REGISTRO DAS REVISÕES**

<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição da Alteração</b>	<b>Responsável</b>
00	31/08/23	Elaboração do documento	Adrielly Nasario Mildemberg