

O que é um alimento sem glúten?
É aquele que é preparado apenas com ingredientes que, pela sua origem natural e pela Aplicação de Boas Práticas de Manipulação (BPM), não contém traços de glúten.

O que são BPM?
São normas de higiene e manipulação dos alimentos que devem ser seguidas pelos serviços de alimentação. Estas são uma ferramenta fundamental para a implementação de um sistema de garantia de qualidade que ateste a segurança alimentar.

O que é contaminação cruzada no elaboração de alimentos livres de glúten (ALG)?

A contaminação cruzada ocorre quando um ALG perde seu status, pelo contato com glúten. Isso pode ocorrer em qualquer estágio de manipulação e fabricação.

Por que é importante evitar a contaminação cruzada?

Para proteger a segurança e confiança de consumidores, e também proteger o processador responsável pela comida que produz.

Como o risco de contaminação cruzada é minimizado?

Através da implementação e verificação dos procedimentos de BPM e pela aplicação de medidas preventivas e controle durante todo o processo de manipulação ou fabricação.

riosemgluten

Informações:
Ministerio de Salud - Argentina
ANMAT

Tradução \ Adaptação:
riosemgluten - 2018

www.riosemgluten.com

SEGURANÇA ALIMENTAR

Alimentos livres de glúten

**COMO PREVENIR
A CONTAMINAÇÃO
CRUZADA POR
GLÚTEN**



COMO PREVENIR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN:

CONSUMIDORES

COMPRA

- Leia os rótulos dos produtos: identifique a inscrição "Não contém glúten".
- Certifique-se de que na lista de ingredientes não aparecem os cereais proibidos (trigo, aveia, cevada ou centeio).
- Compre produtos embalados e rotulados, onde possa identificar os ingredientes.
- Adquira apenas produtos que preservem a integridade da embalagem.
- Em caso de dúvida se um produto pode conter glúten não compre.

TRANSPORTE

- Separe os produtos com e sem glúten.
- Tenha cuidado com a embalagem dos produtos.
- Depois de abertos, armazene os produtos sem glúten em recipientes separados e identificados.
- Se você suspeitar que um produto foi contaminado com glúten, não use.

EM CASA

- Lave as mãos com frequência.
- Limpe todas as superfícies que usar para a preparação da comida.
- Destine utensílios exclusivos para processamento de alimentos livres de glúten.
- Líquidos de cocção (por exemplo, óleos, caldos, molhos, água) devem ser exclusivos para alimentos sem glúten.
- Prepare sempre comida sem glúten separada daquelas com glúten.

COMO PREVENIR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN:

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

PLANEJAR

- Planejar a produção através de cronogramas de trabalho, especialmente em estabelecimentos onde se produz alimentos com e sem glúten (preparação mista).
- Avaliar fornecedores definindo processos de seleção, aprovação e monitoramento dos produtos.
- Implementar Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento Operacional Padrão (POP), incluindo os registros.
- Estabelecer protocolos de controle em todas as etapas.
- Implementar auditorias internas.

CAPACITAR

- Planejar, organizar e avaliar o treinamento da equipe constantemente.
- Avaliar o desempenho do pessoal para detectar suas necessidades, pontos fortes e fraquezas.

LIMPAR

- Projetar e implementar práticas de higiene para todo o pessoal (identificação de roupa pessoal, exclusiva, lavagem frequente das mãos, realização de visitas).
- Projetar e implementar práticas de higiene e manutenção de instalações e equipamentos antes, durante e depois do desenvolvimento do alimento livre de glúten, de acordo com Procedimentos Operacionais Padronizados de saneamento do estabelecimento.

- Controlar o vapor e as partículas em suspensão no ambiente de trabalho, gerados pelo processo ou pela manipulação de matérias-primas.

SEPARAR E IDENTIFICAR

- Separar e identificar áreas exclusivas em estabelecimentos de processamento misto. Se não for possível, implementar medidas preventivas como emprego de equipamentos, utensílios e líquidos de imersão de uso exclusivos, claramente identificados.
- Proteger a integridade dos contêineres primário e secundário e / ou recipientes de matérias-primas e produtos já terminados.
- Restringir o movimento de pessoal entre áreas e / ou linhas onde são manipulados alimentos com e sem glúten.
- Manter um fluxo ordenado e seqüencial entre as áreas e / ou processos (layout).

