

Segurança de Alimentos  
Integrada para  
Monitoramento Ambiental

Reduza os riscos de  
segurança de alimentos  
com as Soluções  
de Monitoramento  
Ambiental da Neogen®  
Food Safety.

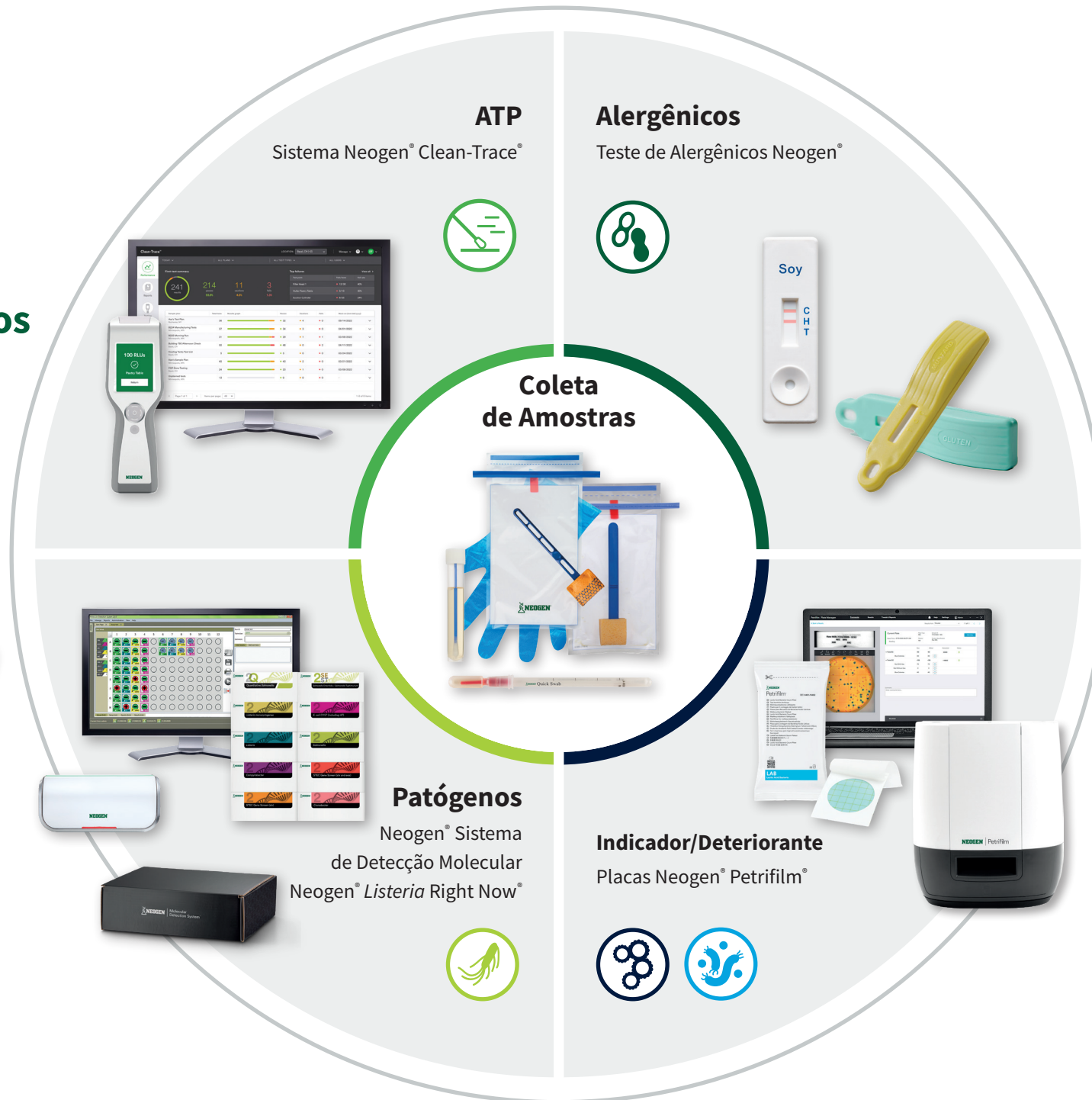
Eleve seu programa  
para um nível superior  
com treinamento,  
experiência e  
soluções da  
Neogen.

Baixe o Manual:  
[info.neogen.com/Environmental-Monitoring](http://info.neogen.com/Environmental-Monitoring)



Neogen Corporation, 620 Leshar Place, Lansing, MI 48912 USA.

© Neogen Corporation 2024. All rights reserved. Neogen, Clean-Trace, Listeria Right Now, and Petrifilm are registered trademarks of Neogen Corporation.



Soluções de  
Monitoramento  
Ambiental.

FS01819\_1024

## Por que testar

Programas eficazes de monitoramento ambiental podem ajudar a reduzir o risco de recalls, prolongar a validade do produto, otimizar a produção e aumentar a satisfação do cliente. Uma abordagem holística deve incluir os perigos relevantes a seguir na área de processamento.

### ATP:

- A análise de tendências de dados de ATP permite a verificação de procedimentos de limpeza eficazes
- Os resultados dos testes em tempo real podem levar a correções imediatas

### Alergênicos:

- Verifica a ausência de proteínas de alimentos alergênicos em equipamentos de fabricação, matérias primas e produtos acabados
- Identifica locais de abrigo de alergênicos alimentares

### Microrganismos Indicadores e Deteriorantes:

- Trata da deterioração microbiana e destaca os riscos de contaminação pós-processamento
- Os resultados quantitativos permitem a determinação da linha de base, limites aceitáveis e análise de tendências

### Patógenos:

- Verifica a eficácia dos procedimentos de higienização
- Identifica locais de abrigo no ambiente/vias de transmissão de agentes patogênicos e estabelece ações corretivas

## Onde testar

— Teste Regularmente

--- Testes Recomendados

### ZONA 1 (Z1)

Superfícies de contato com alimentos (por exemplo, cortadores, descascadores, funis, tremonhas, esteiras transportadoras)

### ZONA 2 (Z2)

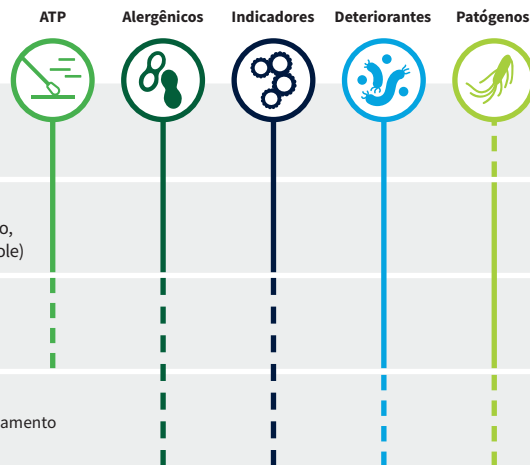
Superfícies sem contato com alimentos perto da Z1 (por exemplo, estrutura de equipamentos de processamento, painéis de controle)

### ZONA 3 (Z3)

Superfícies sem contato com alimentos mais afastadas da Z1 (por exemplo, carrinhos, paredes, pisos, drenos)

### ZONA 4 (Z4)

Superfícies sem contato com alimentos fora das áreas de processamento (por exemplo, vestiários, cafeterias, locais de carregamento)



## Quando testar

\*Não rotineiro, aplicável à análise de causa raiz

Tipo de Teste	Pré-operacional (após limpeza/sanitização)	Em processamento (2 a 4 horas em produção)	Pós-operacional (após a produção)
ATP	●		
Alergênicos	●	●	
Indicadores	●	●	●
Deteriorantes	●	●	●
Patógenos	●*	●	●

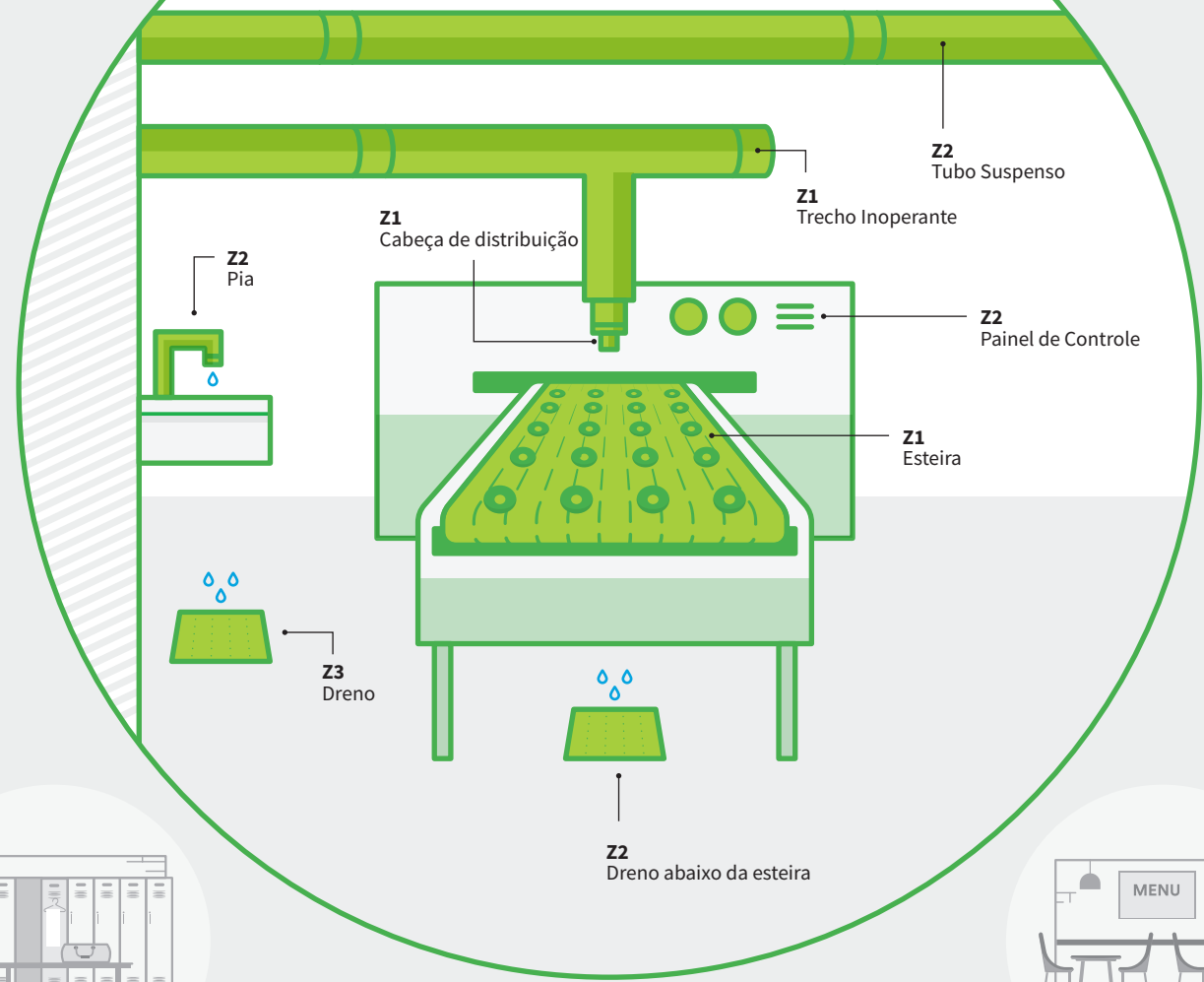
# Instalação de Fabricação de Alimentos



**Z4**  
Docas de carregamento



**Z4**  
Produtos acabados/armazenamento



**Z4**  
Vestiário



**Z4**  
Cafeteria

Veja mais em [info.Neogen.com/Environmental-Monitoring](http://info.Neogen.com/Environmental-Monitoring)