



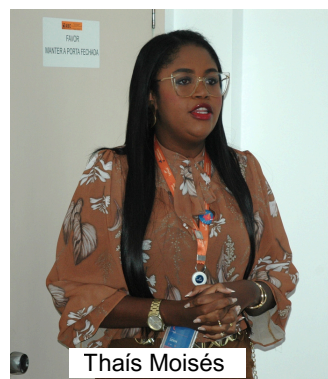
Sipat da ABC abordou primeiros socorros, planejamento financeiro e saúde mental



Lucas Padilha, pres. Cipa



Esq. Hêlvio Barros, téc. seg. trabalho da ABC



Thaís Moisés



Rosilane Cardoso



Ana Paula Pinheiro



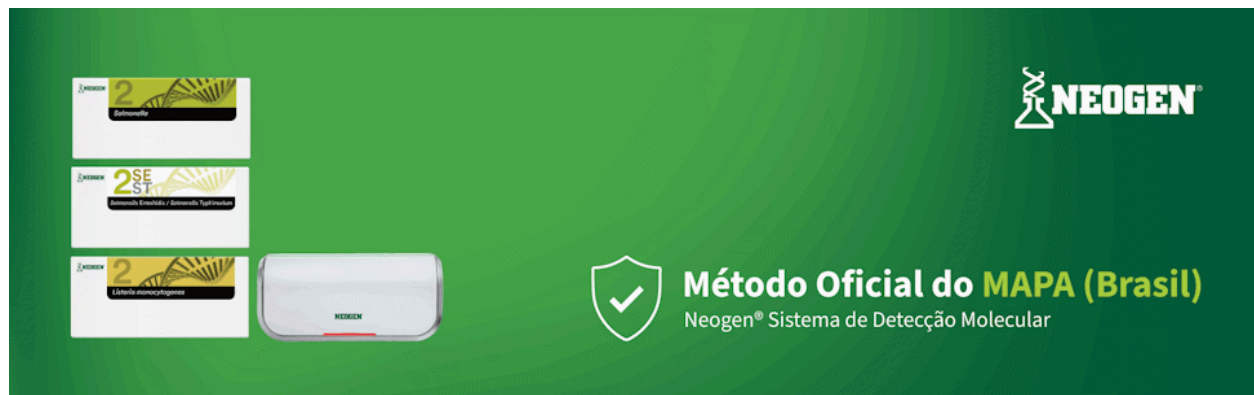
Esther Pontes

A ABC realizou sua 23ª Sipat - Semana interna de prevenção de acidentes de trabalho e assédio, entre 7 e 9 de abril último, na sede da ABC Comércio. Os temas abordados foram primeiros socorros, onde a enfermeira do Senac, Thaís Moisés, palestrou, com apoio da colega Esther Pontes. Também do Senac, a administradora, Rosilane Cardoso, discorreu sobre gestão financeira, e finalizando, a psicóloga Ana Paula Pinheiro tratou do tema saúde mental.

De acordo com o colaborador Lucas Padilha, presidente da Cipa, atualizações e apresentação de palestras com temas importantes como estes “proporcionam momentos de reflexão e auto análises para os colaboradores da ABC Comércio, ABC Industrial e Loja ABC, resultando no bem estar individual e melhorias nos desempenhos do dia a dia”.

Ao final de cada dia de evento foram servidos lanches especiais e realizados sorteios de brindes.

MAPA aprova nova metodologia molecular para detecção de Salmonella na indústria de alimentos



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

A evolução das ferramentas de diagnóstico microbiológico tem fortalecido os programas de controle na indústria de alimentos.

Nesse contexto, o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) aprovou a ampliação do uso do sistema de detecção molecular da Neogen, da qual a ABC é distribuidor autorizado, para identificação específica de *Salmonella* Enteritidis e *Salmonella* Typhimurium, dois dos sorovares mais relevantes para a saúde pública.

A *Salmonella* segue como um dos principais agentes associados a surtos alimentares, especialmente em

produtos de origem animal, como carne de aves e ovos.

Os sorovares Enteritidis e Typhimurium se destacam pela frequência e pelo impacto em recalls, interdições e prejuízos à indústria.

A aprovação do MAPA representa um avanço ao permitir metodologias mais rápidas e modernas. O sistema da Neogen utiliza amplificação de ácidos nucleicos, oferecendo alta sensibilidade e reduz o tempo de análise em comparação aos métodos tradicionais.

Na prática, a tecnologia

proporciona respostas mais rápidas, favorecendo a tomada de decisão na liberação de lotes, monitoramento de matérias-primas e verificação da higienização. A detecção de baixos níveis de contaminação contribui para um controle mais eficaz.

A validação pelo MAPA assegura conformidade com a legislação brasileira, trazendo segurança técnica e regulatória. Assim, a adoção de tecnologias moleculares fortalece os programas de autocontrole, reduz riscos e aumenta a eficiência da indústria de alimentos.



Distribuidor
Autorizado

Neogen
MDS



Parceria da ABC e Eureciclo contribui com a maior plataforma de mobilização da cadeia de reciclagem do Brasil

A ABC industrial é parceira da Eureciclo desde 2019, juntamente com outras sete mil marcas engajadas e 321 empresas homologadas, dentre operadores, cooperativas e consumidores conscientes. Desde 2015 a Eureciclo organiza e viabiliza o movimento da reciclagem no Brasil, conectando empresas, sociedade e a cadeia de reciclagem para transformar responsabilidade legal em impacto comprovado e valor estratégico para marcas. Este trabalho é feito através de logística reversa de embalagens via Créditos de Reciclagem, fornecimento e certificação de resina PCR e a gestão de resíduos, garantindo que as marcas cumpram suas responsabilidades legais com infraestrutura, conexão com a comunidade e impacto socioambiental. Confirmando o sucesso desta parceria, o Relatório de Desempenho de 2025 da Eureciclo para o Brasil apresentou dados relevantes, como: 483 mil toneladas de embalagens compensadas, um crescimento de 24% em relação a 2024; R\$ 30 milhões repassados diretamente para a cadeia de reciclagem; e 881 mil toneladas de CO² evitadas.

De acordo com Hélio Barros, coordenador de saúde, segurança e meio ambiente da ABC, "a empresa participa deste trabalho com um sistema estruturado de logística reversa, no qual investe financeiramente para garantir que uma quantidade equivalente de embalagens seja destinada corretamente à reciclagem, por meio de cooperativas e operadores homologados. Esse processo ocorre com total rastreabilidade, sendo comprovado por meio de documentos fiscais, relatórios técnicos e indicadores auditáveis. Esse trabalho faz com que a ABC cresça e se desenvolva cumprindo a legislação e contribuindo para a sustentabilidade no Brasil".

Alguns números da ABC entre 2022 e 2026

- 5.128 kg de embalagens plásticas consideradas;
- 3.878 kg já destinados corretamente à reciclagem, representando cerca de 75,6% de compensação ambiental;
- atuação em 4 estados brasileiros - BA, ES, MG e RJ;
- 10 cooperativas e operadores de reciclagem beneficiados;
- redução potencial de emissão de cerca de 10,9 toneladas de CO₂.



O seu produto é realmente ZERO LACTOSE?



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

A alegação “zero lactose” está cada vez mais presente nos rótulos de produtos lácteos, porém exige atenção técnica e comprovação analítica. De acordo com a RDC nº 135/2017 da ANVISA, um alimento só pode ser considerado isento de lactose quando apresenta no máximo 100 mg de lactose por 100 g ou 100 mL de produto. Isso demonstra que não se trata de ausência total, mas de um limite legal que precisa ser rigorosamente atendido.

Nesse contexto, toda indústria que declara “zero lactose” deve garantir, por meio do controle da qualidade, que seus produtos estejam dentro desse padrão. A ausência de monitoramento adequado pode gerar não conformidades, riscos regulatórios e impactos negativos na credibilidade da marca. Além disso, quando um produto contém lactose acima do limite e é comercializado como “zero lactose”, o consumidor intolerante

fica exposto a riscos à saúde, como desconfortos gastrointestinais, dores abdominais e outras reações adversas.

Para atender a essa exigência de forma eficiente, já é possível realizar o monitoramento de lactose dentro da própria indústria, durante o processo produtivo.

Métodos enzimáticos, como o kit K-LOLAC da Neogen Megazyme (Fig. 1), da qual a ABC é distribuidor autorizado, permitem a quantificação precisa da lactose com rapidez, simplicidade e alta confiabilidade. Esses métodos são reconhecidos pela *AOAC International*, o que assegura robustez técnica e aceitação em auditorias e validações.

Além de garantir conformidade com a legislação, o monitoramento possibilita ajustes mais precisos na dosagem de lactase, evitando o uso excessivo de enzimas e reduzindo custos operacionais. Também contribui para maior padronização do produto e melhor controle do processo produtivo.

Dessa forma, medir a lactose deixa de ser apenas uma obrigação regulatória e passa a ser uma ferramenta estratégica. Garantir que o produto seja realmente “zero lactose” é proteger o consumidor, fortalecer a marca e assegurar a confiabilidade dos processos industriais.



Kit K-LOLAC da Neogen Megazyme