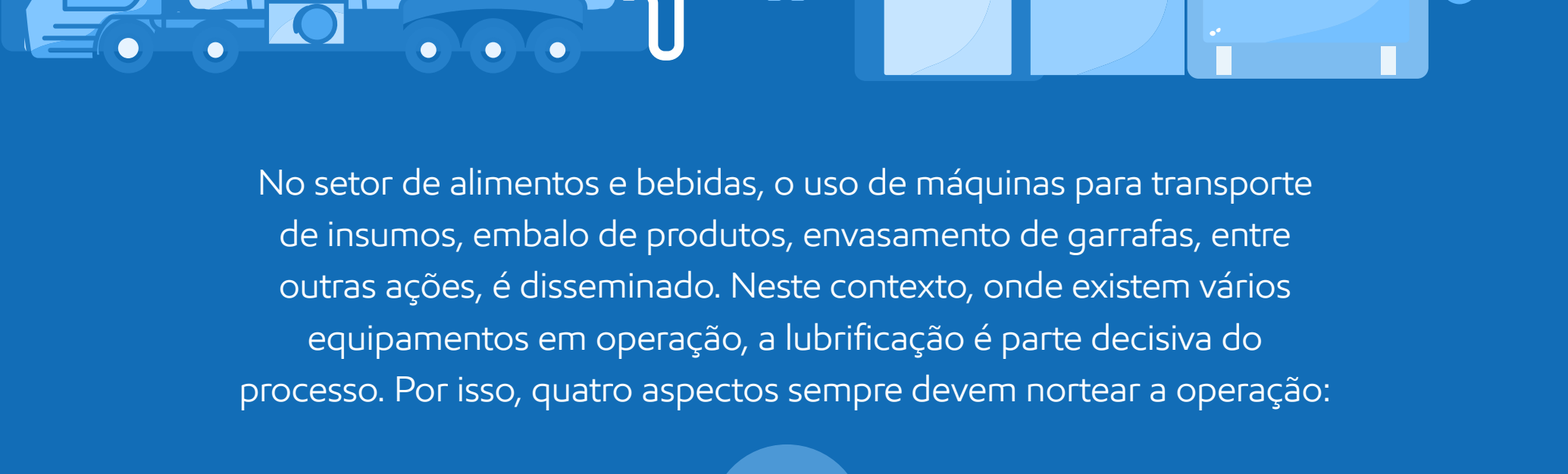
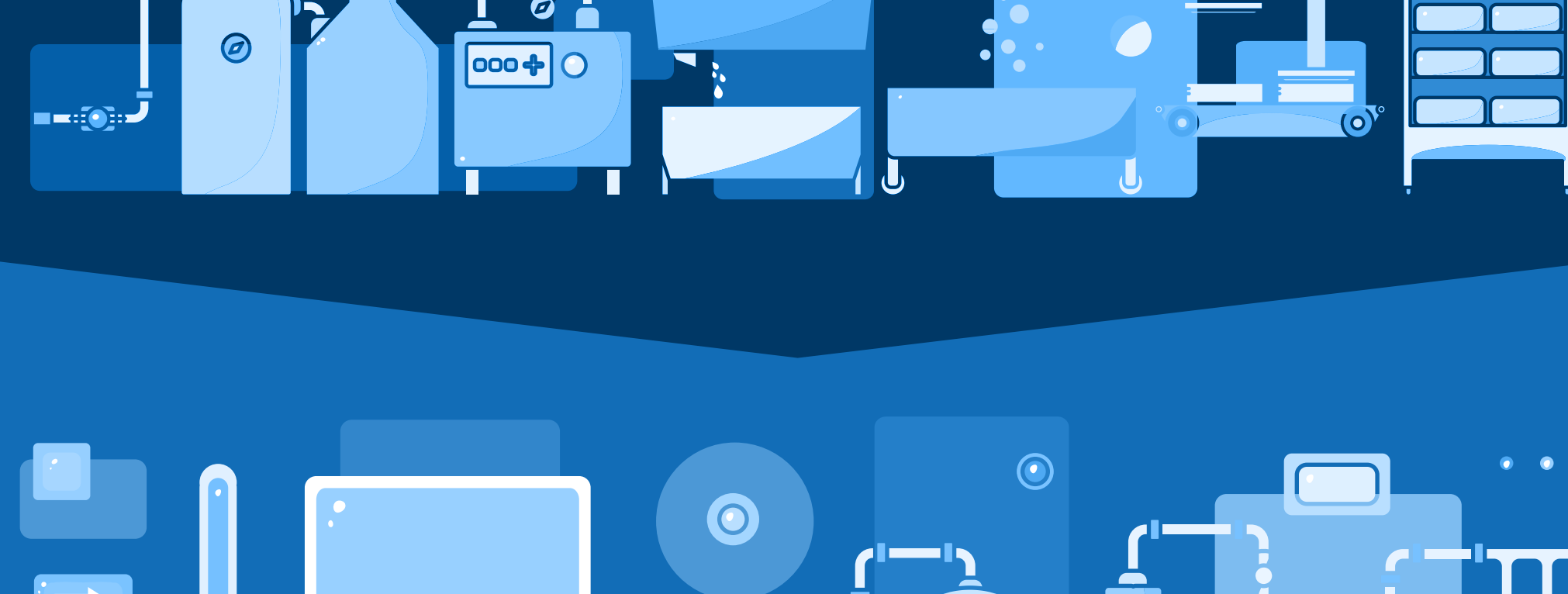


WHITE BOOK™ E O MUNDO FOOD GRADE



No setor de alimentos e bebidas, o uso de máquinas para transporte de insumos, embalagem de produtos, armazenamento de garrafas, entre outras ações, é disseminado. Neste contexto, onde existem vários equipamentos em operação, a lubrificação é parte decisiva do processo. Por isso, quatro aspectos sempre devem nortear a operação:

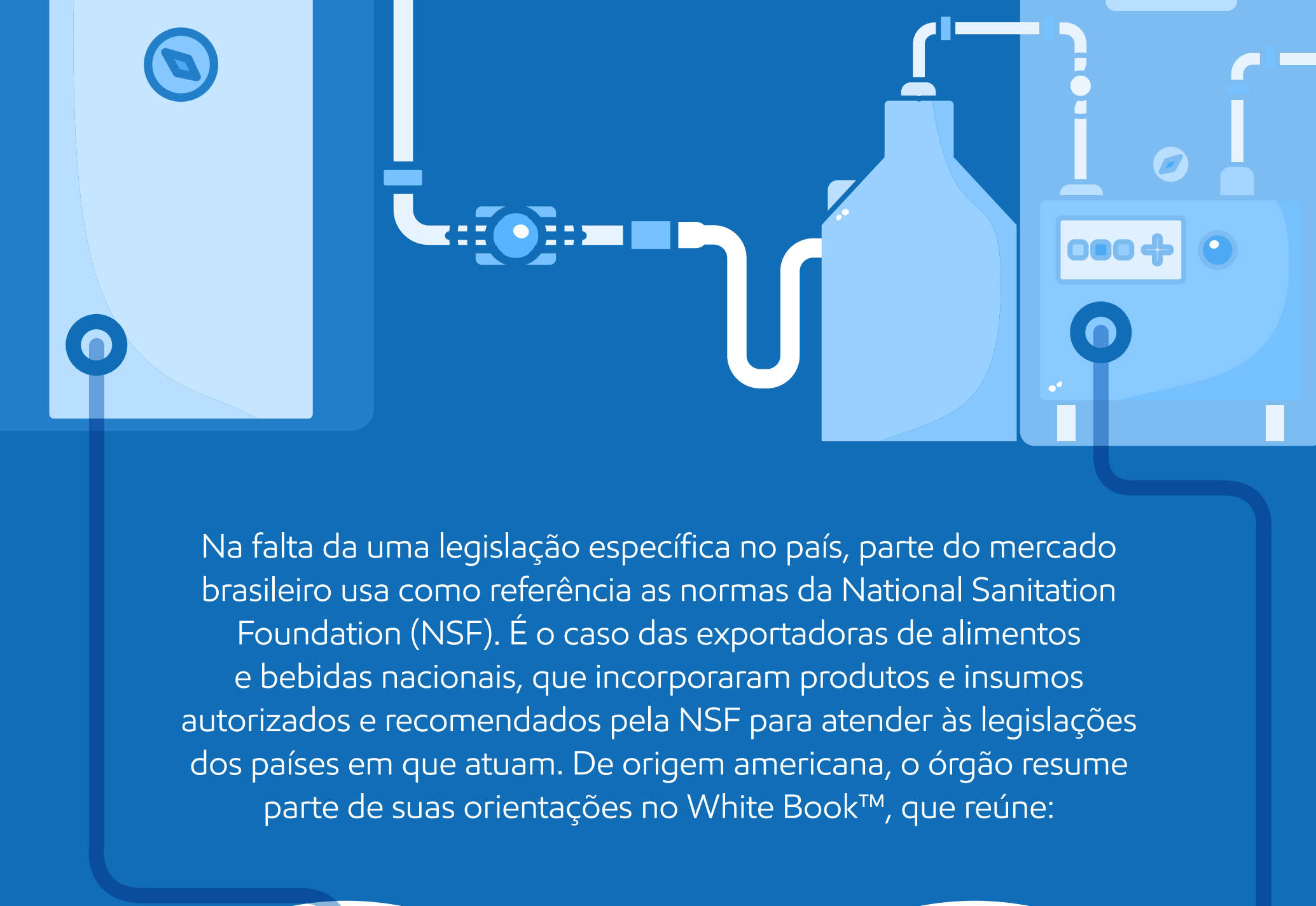
- 1**
Segurança alimentar
- 2**
Processos de fabricação seguros e confiáveis
- 3**
Produtividade, custos operacionais e de manutenção reduzidos
- 4**
Performance dos equipamentos

Para assegurar que os quatro pontos sejam atendidos, até porque afastar por completo os riscos de contaminação é quase impossível, especialistas sugerem o uso dos chamados *food grades*, lubrificantes que têm grau de pureza e de contaminantes em níveis apropriados para consumo humano, além de proporcionar elevada produtividade.

Apesar da recomendação, não existem registros ou mesmo legislação específica que exija a utilização do produto no Brasil. Na verdade, uma portaria da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (SMS-SP) é o único parâmetro legal relativo a esse tipo de lubrificante no país. De 2011, o documento diz o seguinte:



“Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas do produto devem permanecer à disposição da autoridade sanitária”.

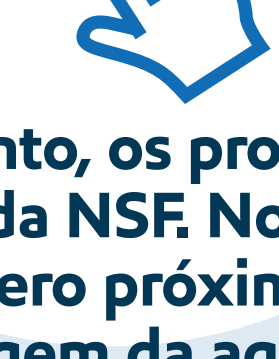


Na falta de uma legislação específica no país, parte do mercado brasileiro usa como referência as normas da National Sanitation Foundation (NSF). É o caso das exportadoras de alimentos e bebidas nacionais, que incorporaram produtos e insumos autorizados e recomendados pela NSF para atender às legislações dos países em que atuam. De origem americana, o órgão resume parte de suas orientações no White Book™, que reúne:

Listagem de compostos incluídos na composição de uma ampla gama de produtos, de lubrificantes a pesticidas, que atendem a padrões de segurança alimentar.

Em resumo, documenta a lista de compostos classificados como H1, que podem ter contato acidental com alimentos no caso de contaminações até 10 partes por milhão (ppm) no produto final.

O White Book™ pode ser consultado online por qualquer pessoa, estando disponível no <http://info.nsf.org/usda/psnclistings.asp>.

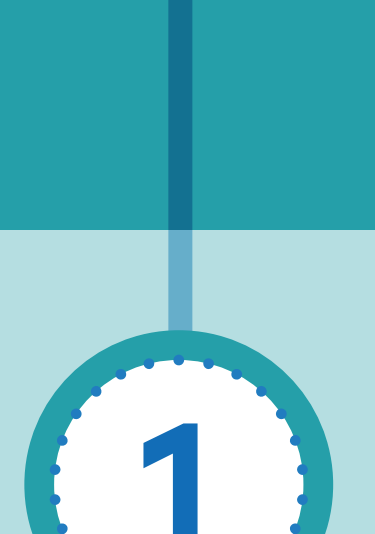


Para integrar o documento, os produtos passam por rígida avaliação toxicológica da NSF. No caso de óleos e graxas lubrificantes, um número próximo a 12 mil compostos constam na listagem da agência americana.

Vale destacar também que, diante da inexistência de normas nacionais relacionadas ao tema, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) dá enfoque a questões relacionadas ao controle sanitário em suas fiscalizações dentro da indústria de alimentos e bebidas.



+ SEGURANÇA



+ PRODUTIVIDADE

Óleos e graxas lubrificantes *food grade* proporcionam alta produtividade e excelente relação custo-benefício. **Suas vantagens principais são:**

- 1** **Proteção do equipamento.** Por ter alto índice de viscosidade e elevada capacidade de carga.
- 2** **Eficiência no controle de contaminações.** Devido a sua boa compatibilidade com materiais vedantes, reduz a possibilidade de vazamentos de óleo.
- 3** **Extensão do período de troca.** A maior estabilidade frente à oxidação eleva a vida útil do lubrificante que, com isso, contribui para prolongar também a do maquinário.
- 4** **Estabilidade química.** Promove excelente separação de água e boa proteção, evitando corrosão do sistema interno mesmo onde há grande quantidade de água.
- 5** **Maiores intervalos de relubrificação.** Ao utilizar espessante com excelente estabilidade ao cisalhamento, ajuda a manter um fornecimento de óleo mais constante entre ciclos de lubrificação.

DEMANDAS REGIONAIS



Embora as normas da NSF sejam referências globais, a crescente preocupação com a segurança alimentar na indústria de alimentos global vem estimulando a adoção de regulações de cunho mais regional. A medida, segundo especialistas, visa estabelecer normas que cada país ou grupo econômico deve seguir para determinar a viabilidade para que fornecedores externos atuem em seu mercado.

Um bom exemplo é a BRC V8 Food, ato regulatório do estado canadense de Colúmbia Britânica, que determina:

O que é considerado alimento seguro para consumo.

Práticas aplicáveis para atender ao mercado local.

Mais específico, o ato regulatório trata a questão mais pelo lado da definição jurídica e traça uma linha de conduta baseada em boas práticas, definindo-as a partir de sua abrangência dentro das leis canadenses, especificamente do estado de Colúmbia Britânica.