



# VALIDAÇÃO DE PROCESSOS

BETTER FOOD. BETTER HEALTH. BETTER WORLD.



## O que é a Validação de um Processo?

---

O estudo de **Validação de Processos** é a ferramenta que garante que o seu processo é capaz de atingir o nível de segurança desejado e responder aos requisitos legais.

Estes estudos são projetados com o objetivo de fornecerem dados que possam ser utilizados na intervenção do processo de modo a assegurarem a sua eficácia e a segurança do produto acabado. Deverá ser conduzido por técnicos especializados e em condições perfeitamente definidas e delimitadas.

## Porquê realizar a Validação de um Processo?

---

Sempre que um plano de controlo analítico se verifique insuficiente para demonstrar a segurança alimentar de um produto intermédio ou acabado, estamos perante uma situação onde é necessário validar o processo.

Assim, se um processo é executado dentro dos parâmetros definidos podemos garantir que o risco de produzir um alimento perigoso é monitorizado e, portanto, controlado.



### Orientações:

- Referenciais GFSI (BRC Food, FSSC 22000, IFS) exigem validar a eficácia dos pontos críticos de controlo do Sistema de Segurança Alimentar (HACCP).
- A validação de processos é obrigatória ao exportar para os Estados Unidos.

### A melhor maneira de gerir a segurança alimentar é controlando os seus processos:

- Conhecendo a realidade dos processos.
- Controlando todas as etapas dos processos de forma a garantir que operam dentro de parâmetros definidos.
- Validando a eficiência dos processos.

## Quando é que devemos realizar a validação de um processo?

### Fatores internos:

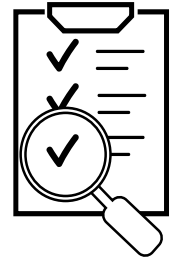
- Novo equipamento.
- Novo processo.
- Novo perigo.

### Fatores externos:

- Proteção da marca.
- Reclamações de consumidores.
- Alterações na legislação.
- Alterações do mercado.
- Requisitos do cliente.
- Nova informação científica.
- Surgimento de um novo perigo.
- Exportação (para os EUA).

## Que processos têm de ser validados?

- Processos térmicos para destruição/redução de patogénicos (esterilização, pasteurização...).
- Tratamentos térmicos para produtos com baixa atividade da água.
- Processos não térmicos (alta pressão, UV, IV...).
- Processos de remoção de alergénios.
- Processos de limpeza e desinfeção.
- Processos de mitigação da presença de acrilamida nos produtos.
- Redução/não crescimento de certos patogénicos em alimentos ou ingredientes.
- Alegações nutricionais (vitaminas, minerais...).
- Detetores de metais.



## Mérieux NutriSciences e a Validação de Processos

### O nosso método:

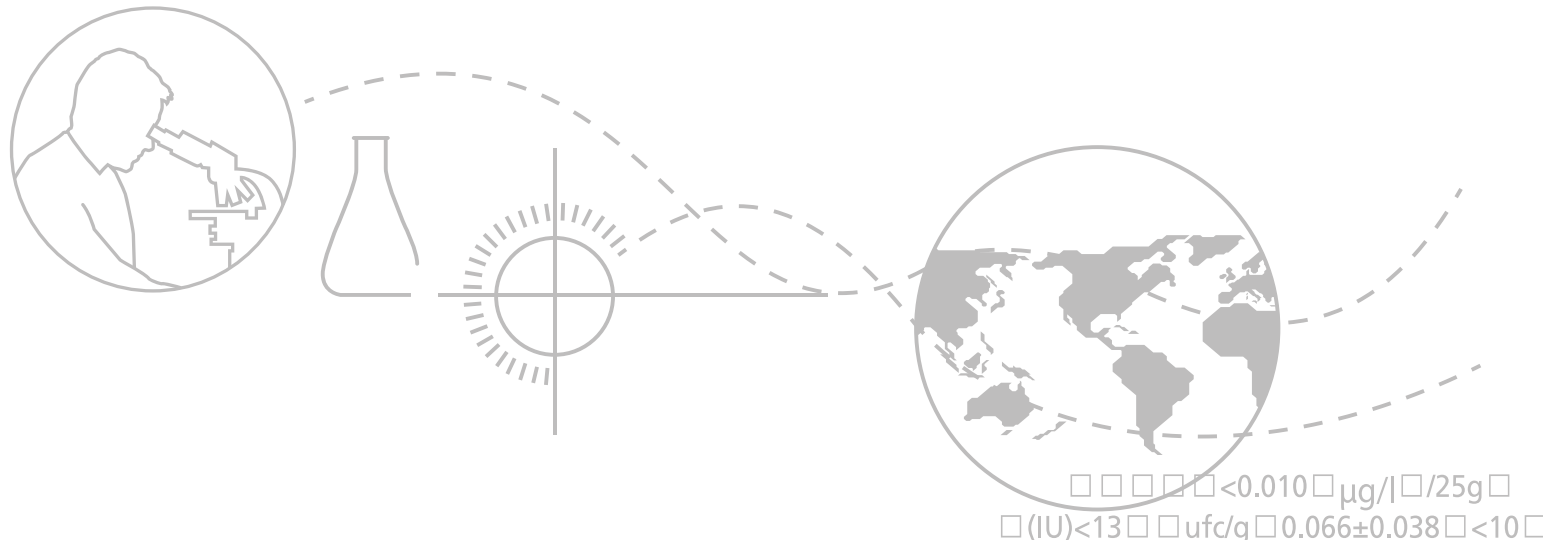
1. Ouvir as necessidades do cliente.
2. Estabelecer os requisitos.
3. Estruturar o protocolo.
4. Realizar ensaios.
5. Interpretar os resultados - Conclusão.
6. Relatório.



**«Trabalhamos em estreita colaboração com o cliente para projetar uma validação do processo personalizada. Um projeto bem definido apresenta resultados fiáveis.»**



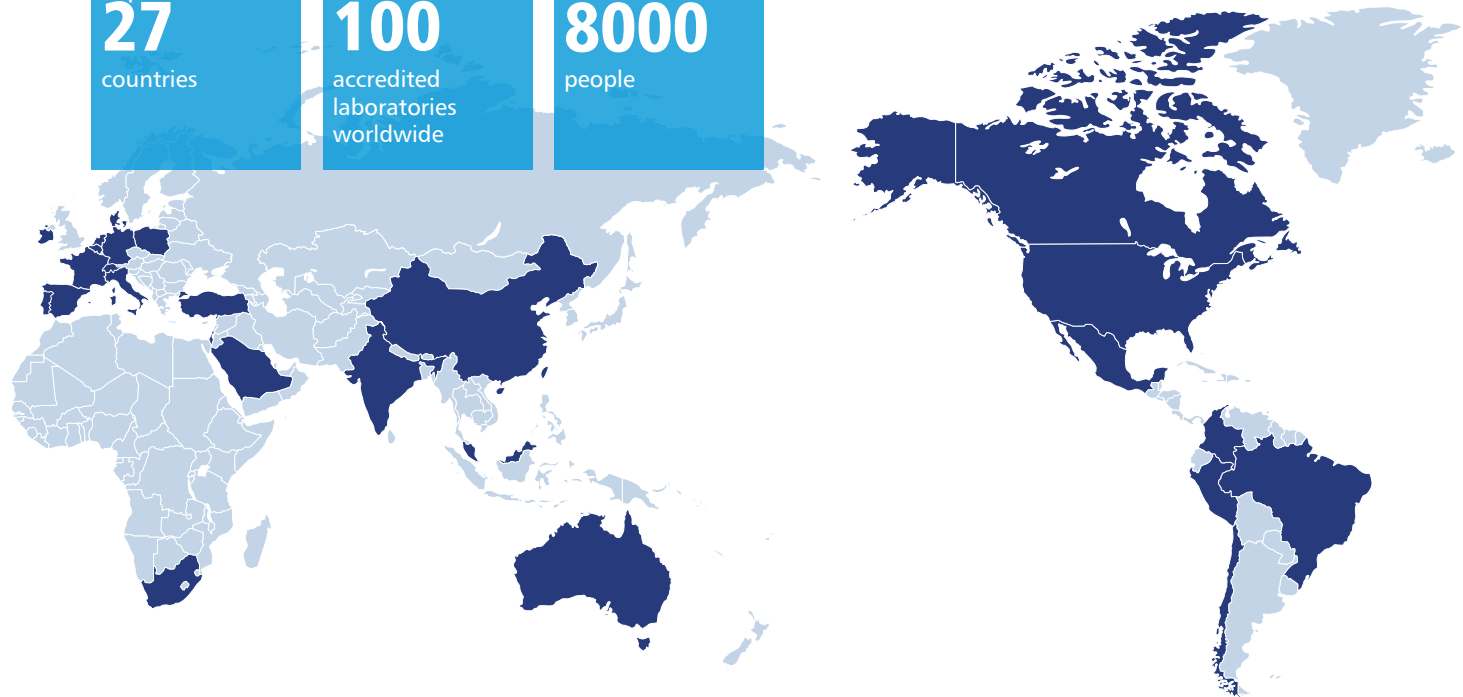
- Mais de 50 anos de experiência em segurança alimentar e mais de 10 anos com o foco na validação de processos.
- Uma equipa global de especialistas organizada em rede.
- Várias publicações científicas dedicadas à validação de processos.
- 8 centros de excelência na Europa com uma equipa especializada na validação de processos.
- Mais de 1000 processos de validação realizados com sucesso em todo o mundo.



A presence in  
**27**  
countries

More than  
**100**  
accredited  
laboratories  
worldwide

More than  
**8000**  
people



**Silliker Portugal, S.A.**  
Rua Industrial dos Terços, 44  
4410-477 V. N. Gaia



(+351) 22 715 08 20  
info.pt@mxns.com  
[www.merieuxnutrisciences.pt](http://www.merieuxnutrisciences.pt)