

O que é ISO 21469

O que é a certificação ISO 21469 e o que ela significa para os usuários de lubrificantes, fluidos, óleos e graxas de qualidade alimentar?

Todas as máquinas requerem lubrificação para mantê-las em boas condições de funcionamento. A fabricação de alimentos e bebidas acrescenta um nível adicional de complexidade devido às rígidas regulamentações de segurança alimentar que regem o setor. Portanto, lubrificantes de qualidade alimentar devem ser usados em vez de lubrificantes padrão para facilitar os requisitos de auditoria do fornecedor e proporcionar segurança ao consumidor.

Durante muitos anos, a acreditação americana H1 foi aceita como indicação padrão para lubrificantes seguros para alimentos. Este é um sistema de honra e não é auditado. No entanto, obter a certificação ISO 21469 é o maior reconhecimento que um fabricante de lubrificantes de qualidade alimentar pode aspirar. Demonstra que um lubrificante é fabricado em um ambiente higiênico, utilizando as melhores práticas e os ingredientes mais seguros.

A ISO 21469 estabelece um padrão internacional para lubrificantes e regula não apenas os requisitos de higiene do próprio lubrificante, mas também todo o processo de produção, incluindo fabricação, manuseio, embalagem e armazenamento. Além disso, a certificação baseia-se na avaliação de riscos que requer uma estratégia para a seleção de medidas relacionadas com a higiene.

Ingredientes listados pelo FDA, para grau H1

O primeiro passo para garantir que um lubrificante seja adequado para a acreditação ISO 21469 é selecionar ingredientes que sejam seguros para alimentos durante o desenvolvimento inicial. O FDA fornece uma lista de todos os ingredientes aprovados (21 CFR 178.3570). Isso garante que apenas níveis seguros de qualquer ingrediente estejam contidos em um lubrificante credenciado pelos Padrões Americanos. Depois de concluída, a formulação é enviada para avaliação de acordo com o padrão H1.

Os lubrificantes H1 são adequados para uso em equipamentos de processamento de alimentos em áreas onde há potencial de exposição do lubrificante aos alimentos ou às suas embalagens.

Para receber a acreditação American H1 e ser autorizado para uso em contato acidental com alimentos, um lubrificante deve atender aos requisitos da categoria que abrangem a formulação do produto, rotulagem e uma revisão do uso final proposto.

A designação H1, que simplesmente aborda os potenciais efeitos toxicológicos, carcinogênicos e mutagênicos da lubrificação, comparando uma lista de “ingredientes” lubrificantes com uma lista de produtos aprovados como seguros para alimentos pelo FDA.

O uso de lubrificantes de qualidade alimentar H1 não substitui um projeto sanitário adequado e um programa robusto de manutenção preventiva e preditiva. Se uma fábrica utiliza lubrificantes de qualidade alimentar, a FDA limita a contaminação da lubrificação a 10 partes por milhão.

Como é alcançada a certificação ISO 21469?

Além dos requisitos para H1, os fabricantes de lubrificantes credenciados pela ISO 21469 devem passar por um processo de auditoria anual sem aviso prévio para garantir que todos os produtos sejam fabricados de acordo com padrões de higiene rigorosos, usando boas práticas de fabricação.

Qualquer fabricante que solicite a certificação precisará passar pelo processo de quatro etapas detalhado abaixo. A certificação não será concedida até que todos os critérios de cada fase sejam atendidos.

- 1 Revisão da formulação do produto: A revisão da formulação ISO 21469 é usada para garantir que todos os componentes de um lubrificante de qualidade alimentar atendam aos padrões e critérios desejados para certificação.
- 2 Testes: Extensos testes externos de produtos são realizados anualmente para garantir que a conformidade com os requisitos da ISO 21469 permaneça atual e consistente.
- 3 Avaliação de Risco – Avaliações de risco devem ser realizadas para garantir que todos os perigos potenciais dentro do processo de fabricação sejam identificados.
- 4 Auditoria nas Instalações de Produção: São realizadas auditorias nas instalações de fabricação, permitindo que o certificador confirme que todos os critérios de acreditação foram atendidos.

Uma vez concluído o processo de quatro etapas, a certificação é concedida e o recipiente de lubrificante é autorizado a ostentar a marca de certificação ISO 21469.

Quem é afetado e por quê?

Os fabricantes de lubrificantes buscam a certificação ISO 21469 como o maior reconhecimento que pode demonstrar adequação para aplicações de qualidade alimentar.

Os auditores ficam tranquilos com a presença da acreditação, pois permite a rastreabilidade total do processo de fabricação do lubrificante.

Os fabricantes de alimentos evitam a contaminação dos seus produtos e reduzem o desperdício, ao mesmo tempo que fornecem produtos seguros aos principais supermercados e outros distribuidores.

Grandes supermercados auditam os fabricantes de alimentos com os quais negociam.

Leila Burin, Especialista em Segurança Alimentar