



Programa Nonfood Compounds

Engenheira Fabiane Zanoti Gallego
Gerente de Operações Brasil

Nossa Missão

NSF International é reconhecida mundialmente por oferecer soluções para a segurança da saúde humana, baseada em gestão de riscos, servindo o interesse de todos: empresas, população e organismos governamentais.

NSF International é uma organização global, independente, de segurança e saúde pública.

Nossa missão e foco é proteger e melhorar a saúde das pessoas.

NSF International[®]

NSF ajuda as pessoas a viverem seguras.

Nossa missão de segurança em saúde pública consiste em:



NORMAS

Normas próprias em segurança de alimentos, água potável, ar-condicionado, suplementos dietéticos, produtos de consumo e segurança ambiental



ANÁLISES

Testes de Produtos desses outros padrões



CERTIFICAÇÃO

Certificação de produtos para essas normas.



AUDITORIA

Realizamos auditorias de segurança de alimentos para indústria alimentícia de água e bens de consumo



Fornecemos consultoria estratégica para suplementos dietéticos, indústria farmacêutica, laboratórios. Indústrias de alimentos e bebidas.



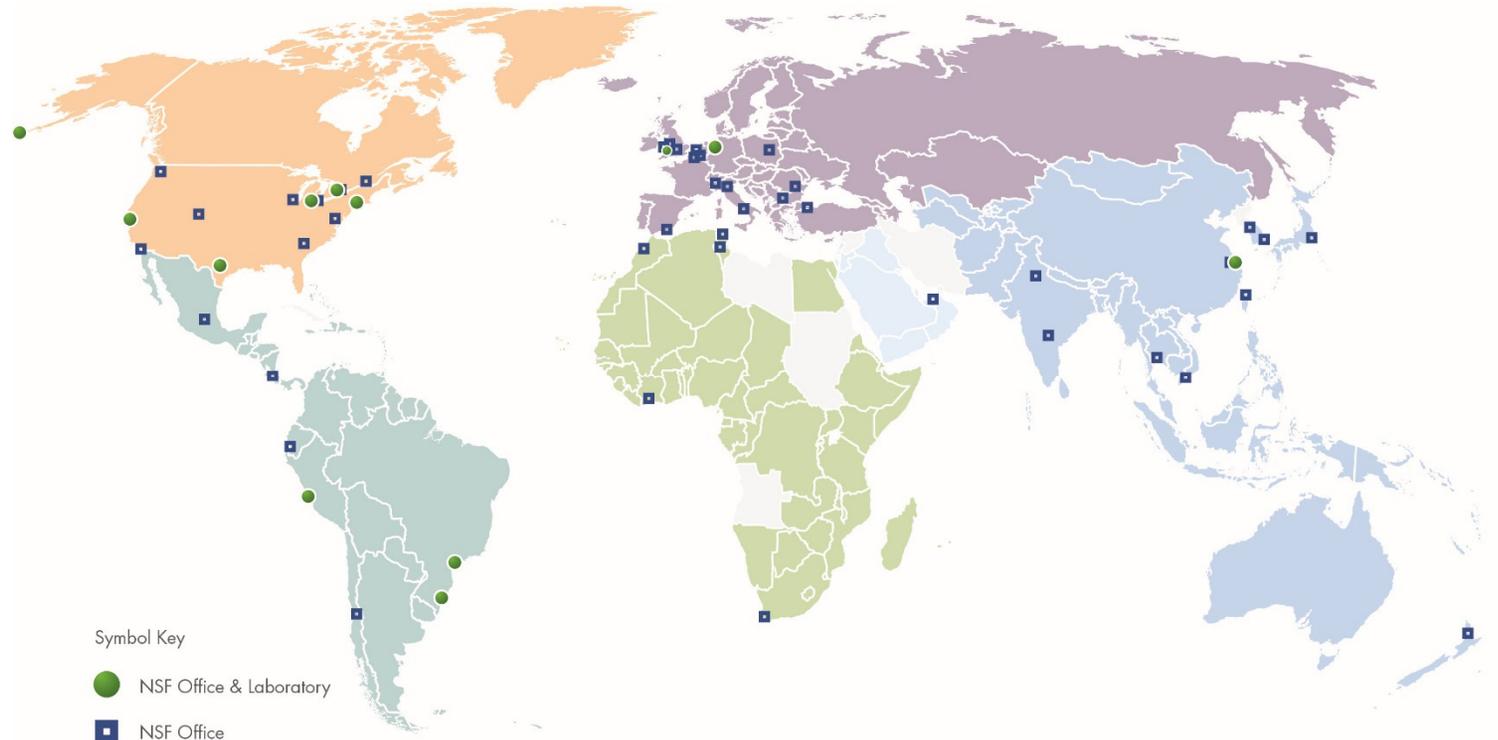
CAPACITAÇÃO

Desenvolvemos programas de capacitação e treinamento.



NSF no Mundo

NSF fornece
serviços em
168 países ,
com 63 filiais
e laboratórios
locais.



NSF International™



Cientes
NSF
no mundo



NSF Interna

Clientes
NSF
no Brasil





Indústrias de Alimentos No Mundo



Produção de Alimentos no Mundo

- Alimentos e Agronegócio representam U\$5 trilhões da indústria global.
- Desde 2004, os investimentos em Agronegócio triplicaram em U\$100 bilhões por ano.
- Mercados emergentes estão crescendo rapidamente (Asia Pac CAGR est. 5.4%)
- EUA ainda tem maior consumo, mas a China, Índia e outros países dependem cada vez da importação de alimentos.



Referências: McKinsey on Investing N2, Summer 2015;
Food Processing Sept 2015

GFSI: Global Food Safety Initiative

- Iniciativa global, impulsionada pela indústria
- Impulsionar a educação, colaboração, sensibilização para os sistemas e normas de segurança de alimentos
- Melhorar a segurança de alimentos na indústria global.





Programa de Registro

**Nonfood
Compounds**

NSF International™

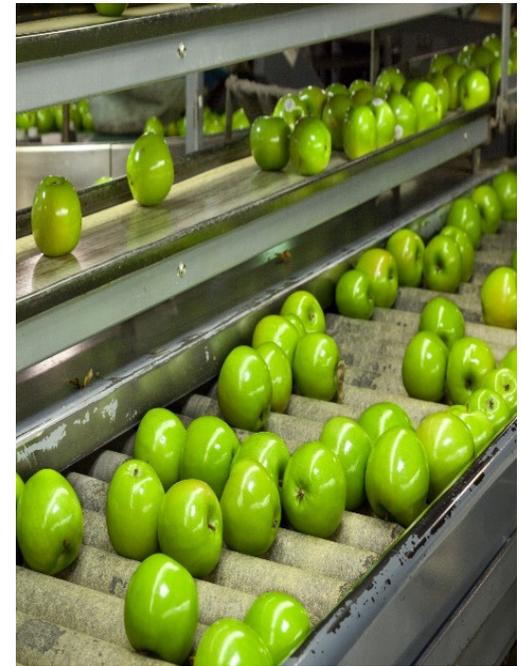
NSF Nonfood Compounds

Programa da NSF International que oferece registro de produtos para os compostos não alimentícios, tais como:

- lubrificantes
- produtos de limpeza
- produtos químicos de tratamento de água utilizados no processamento de alimentos e bebidas. Exemplo: tratamento interno de água de caldeira e torre de resfriamento



NSF História do Programa



- **1998** - USDA- término do Programa
Opção 1: Avaliação de Terceira parte
Opção 2: Autocertificação
- **1999** - NSF coordena a introdução de um programa voluntário com a USDA
- **2001** - Primeira publicação no NSF WhiteBook™
- **2016** – Mais de 18.000 produtos Registrados em 70 categorias

Objetivo do Programa

- Verificar a segurança dos produtos químicos utilizados nas instalações de produção de alimentos
- Prevenção dos riscos de contaminação por contato.
- Controle das indústrias no que se refere a adequação dos fornecedores aos padrões estabelecidos pela FDA (FSMA)

*(Norma BRC Food- V 7, a **Seção 4.7.6** declara: O material utilizado para manutenção de equipamentos e que represente um risco de contato direto ou indireto com matérias-primas, produtos intermediários e acabados, como óleos lubrificantes, deve ser de qualidade alimentar e de alérgeno conhecido.*





Algumas categorias de produtos para registro NFC (Nonfood Compounds)

Categoria	Código da Categoria	Indicações de Uso
Produtos de limpeza	A1	Limpeza Geral
	A2	Tanque de imersão, limpeza mecânica ou a vapor
	A3	Limpeza com ácido
	A4	Limpeza de pisos e paredes
	A5	Piso de congelador e limpeza de parede
	A6	Limpeza com desengordurante
	A7	Polidores de metais - contato não-alimentício
	A8	Desengordurantes/removedores de carbono
Produtos de lavanderia	AX	Ingredientes para uso em produtos de limpeza
	B1	Produtos de lavanderia - contato alimentício
	B2	Produtos de lavanderia - contato não-alimentício
Produtos para área sem processamento	BX	Ingredientes para uso em produtos de lavanderia
	C1	Geral
	C2	Banheiros/vestiários
	C3	Removedores de tinta
Produtos antimicrobianos	CX	Ingredientes para uso em área sem processamento
	D1	Agentes microbianos que não requerem enxágue
	D2	Agentes microbianos que requerem enxágue
Produtos para o cuidado das mãos	DX	Ingredientes para uso em produtos antimicrobianos
	E1	Produtos para limpeza das mãos
	E2	Produtos para limpeza das mãos e sanitização
	E3	Produtos para sanitização das mãos
	E4	Loção/limpeza para as mãos - contato não alimentício
EX	Ingredientes para uso em produtos para as mãos	



Algumas categorias de produtos para registro NFC (Nonfood)

Categoria	Código da Categoria	Indicações de Uso
Produtos para Tratamento de Água	G1	Produtos para tratamento de água - Geral
	G2	Produtos para tratamento de água - Fosfato
	G3	Produtos para tratamento de água - Silicato
	G4	Produtos para tratamento de água - Cloro
	G5	Produtos para água de refrigeração e retorta (todas as áreas)
	G6	Caldeira, produtos da linha de vapor - contato alimentício (todas as áreas)
	G7	Caldeira, produtos da linha de vapor - contato não-alimentício (todas as áreas)
	G8	Produtos para água de refrigeração e retorta (áreas sem carne e aves)
	G9	Tratamento de caldeiras - contato alimentício (áreas sem carne e aves)
	G10	Tratamento de caldeiras - contato não-alimentício (áreas sem carne e aves)
Lubrificantes	GX	Ingredientes para uso em Produtos para Tratamento de Água
	H1	Lubrificantes - Contato incidental - Geral
	H2	Lubrificantes - Sem contato - Geral
	H3	Óleos solúveis
	HX-1	Ingredientes para uso em lubrificantes H1 (contato incidental)
	HX-2	Ingredientes para uso em lubrificantes H2 (contato não-alimentício)
	HX-3	Ingredientes para uso em lubrificantes H3 (óleos solúveis)
	HT1	Transferência de calor
	HT2	Fluidos para transferência de calor - contato não-alimentício - contato alimentício incidental
HTX-1	Ingredientes para uso em fluidos de transferência de calor HT1 (contato incidental)	
HTX-2	Ingredientes para uso em fluidos de transferência de calor HT2 (contato não-alimentício)	
Absorventes/agentes antiderrapantes	J1	Geral
	JX	Ingredientes para uso em absorventes/agentes antiderrapantes
Solvente para limpeza	K1	Solventes para limpeza - Produtos para área sem processamento
	K2	Solventes para limpeza - Limpeza de instrumentos eletrônicos
	K3	Solventes para limpeza - removedores de cola/adesivos
	KX	Ingredientes para uso em solventes para limpeza
Limpadores de esgoto e drenos	L1	Geral
	L2	Limpeza enzimática
	LX	Ingredientes para uso em limpeza de esgoto e drenos

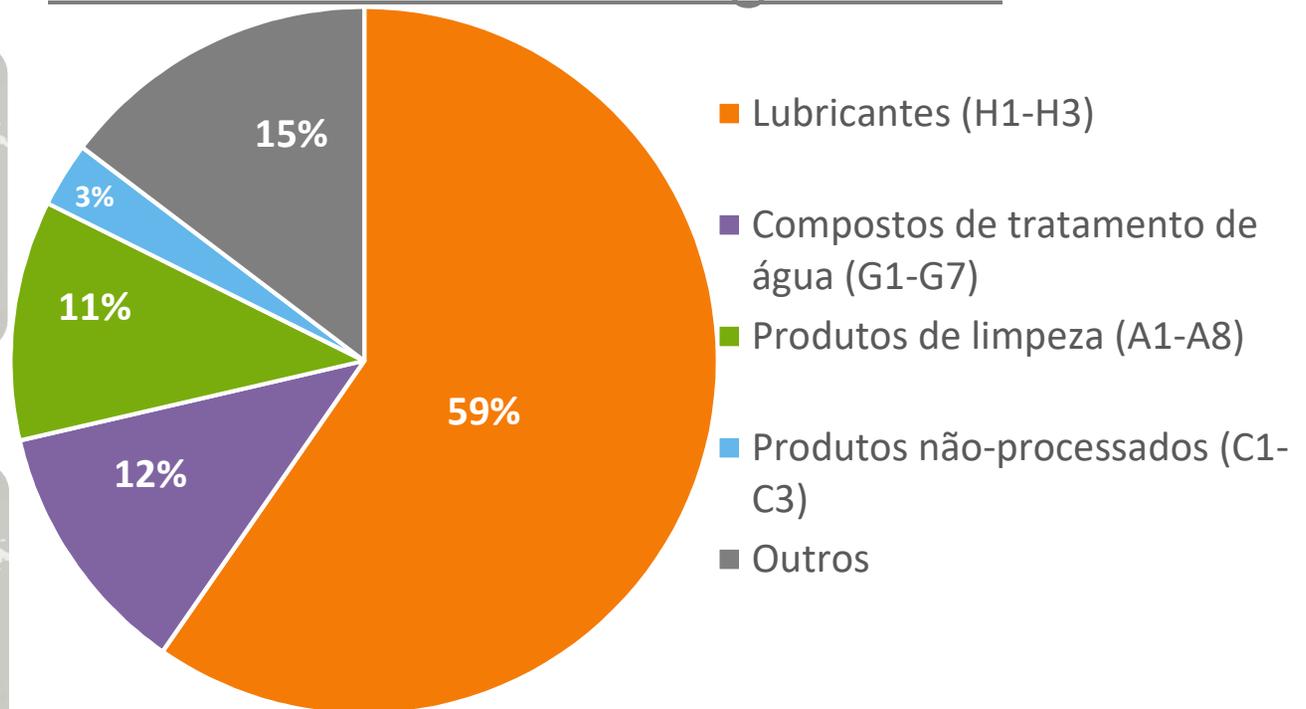
Registros Nonfood Compounds no Mundo

Total NFC Produtos Registrados

19.060
Produtos



1.771
Fabricantes



NSF NFC Listings www.nsfwhitebook.com, Maio, 2017

Nonfood Compounds - Registros no Brasil

358
Produtos



46
Fabricantes

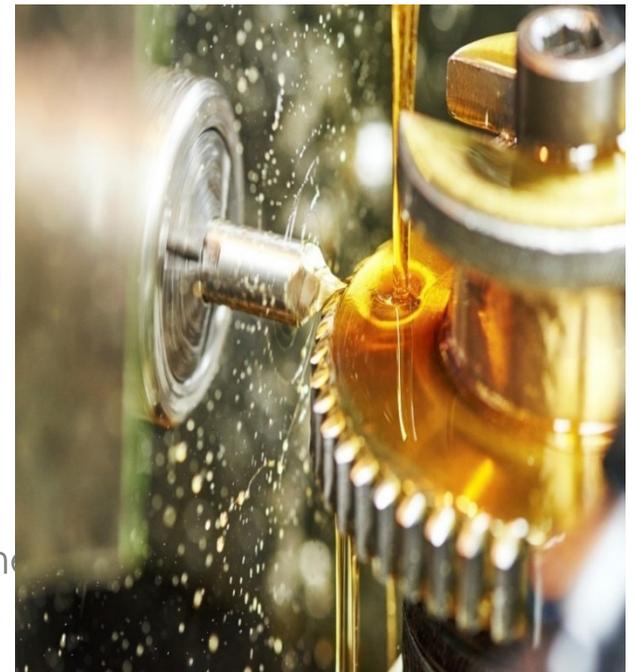


NSF NFC Listings www.nsfwhitebook.com , Maio, 2017

NSF International™ 

Requisitos do Grau Alimentício (H1)

- **H1:** Lubrificantes onde há possibilidade de contato
- Requisitos dos Ingredientes:
 - Ingredientes devem cumprir com 21CFR 178.3570 (Requisitos da FDA dos EUA)
 - Sem a existência de metais pesados, cancerígenos ou mutágenicos
- Requisitos do rótulo:
 - Nenhuma afirmação enganosa
 - Instruções claras de uso
 - Identificação do fabricante (nome da empresa e nome comercial)



Classificação de Registro de Lubrificantes

- **H2:** lubrificantes onde **não** há possibilidade de contato
 - Cannot use 'food grade' to describe
 - Não há uma lista específica de substâncias que podem ser usadas em lubrificantes onde não há possibilidade de contato com o alimento
 - Muitas substâncias geralmente usadas nas indústrias deve ser aceitável
 - Substâncias que são categoricamente inaceitáveis para esse uso são:
 - Metais pesados adicionados intencionalmente:

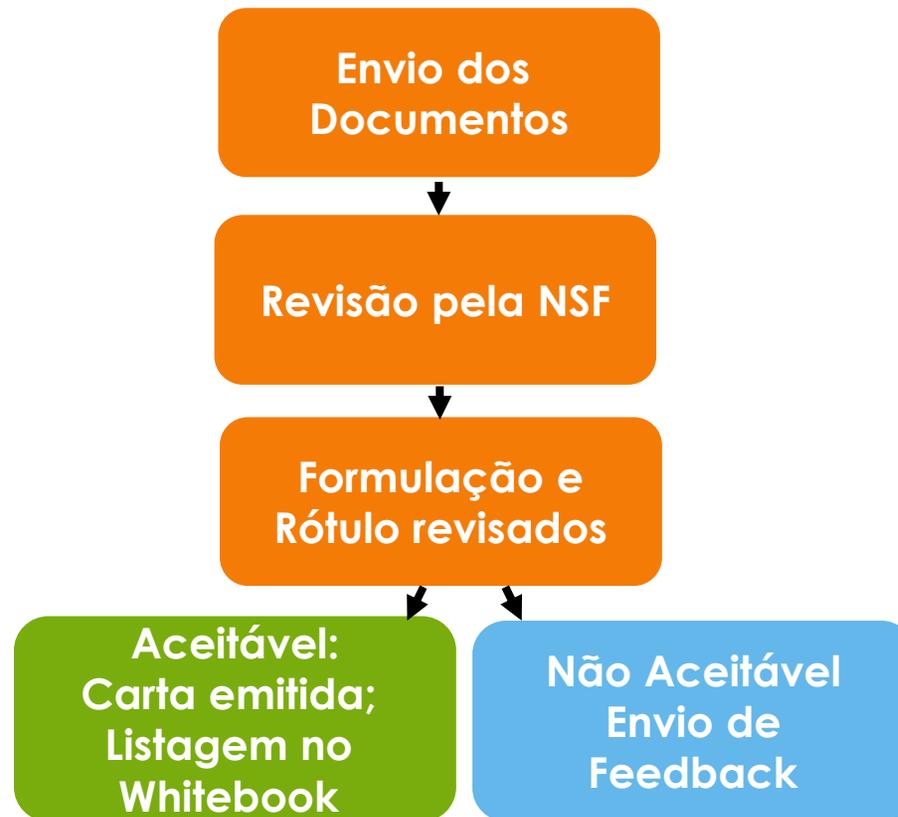
➤ Antimônio	➤ Arsênico	➤ Mercúrio
➤ Cádmio	➤ Chumbo	➤ Selênio

- Outros ingredients classificados pela NSF International, como:

➤ Carcinógenos	➤ Teratógenos	➤ Mutagênicos	➤ Ácidos Mineirais
----------------	---------------	---------------	--------------------



Requisitos e Processo do Programa



Requisitos no Rótulo

Product Name

- Nome comercial
- Nome da empresa
- Marca NSF incluindo:
Código da Categoria



Company Name

Nonfood Compounds
Program Listed (Category Code)
(Registration #)

Registro NSF Nonfood Compounds

Carta Registro:

- Prova de aceitabilidade durante inspeções de segurança de alimentos
- Apoia plano HACCP
- Listagem no Whitebook™



NSF Listagem no WhiteBook (www.nsfwhitebook.org)

- Lista interativa no site:
 - ✓ Fonte para processadores da área de alimentos
 - ✓ Fornece verificação para inspetores de segurança de alimentos
- Marca NSF no rótulo dos produtos



Nonfood Compounds
Program Listed (Category Code)
(Registration #)

NSF Live safer.* Close window to exit NSF Listings.

White Book™ - Nonfood Compounds Listings Directory

These Listings were last updated on **Monday, May 27, 2013** at 8:00 p.m. Eastern Standard Time. Please [contact NSF International](#) to [confirm](#) the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent [downloading](#) and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information:
<http://www.nsf.org/usda/bsnc listings.asp>

**NSF-Registered
Proprietary Substances and Nonfood Compounds**

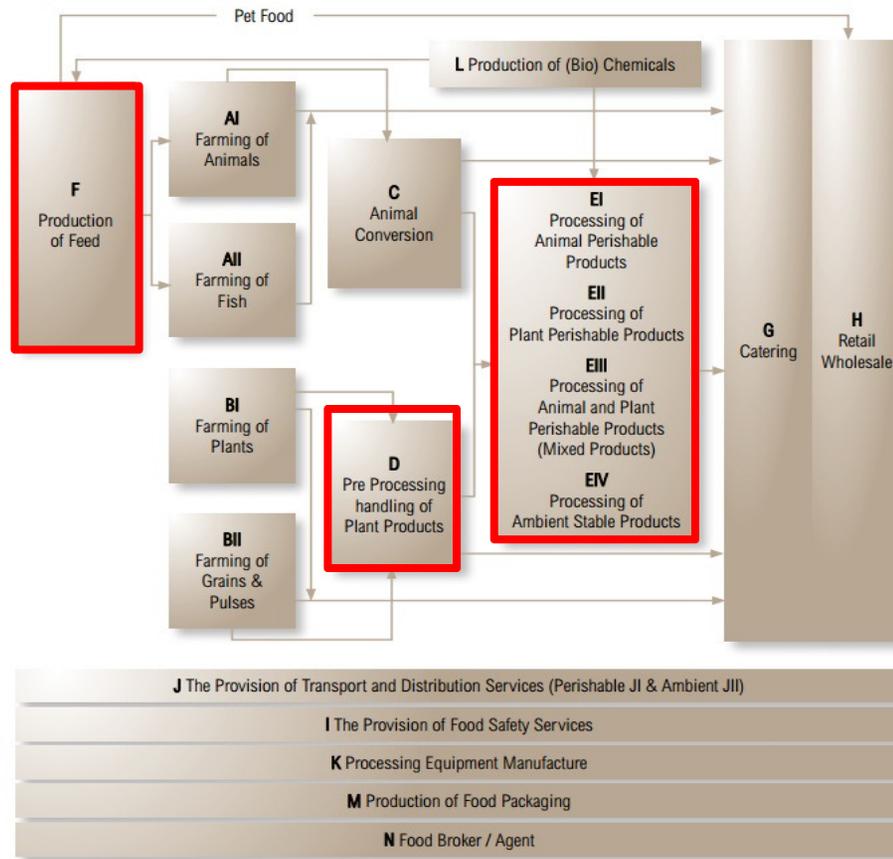
Total Lubrifiants	TOTAL
AXA GA 3	137629 HI
AXA GR1	125640 HI
AZOLLA AL 15	143195 HI
AZOLLA AL 22	143196 HI
AZOLLA AL 32	143197 HI
AZOLLA AL 46	143198 HI
BIOHYDRAN FG	135889 HI
CERAN FG	131003 HI
CONC. NEV J110009	147068 HX-1
FINADET FPI	132800 A1
FINASOL FPI	132799 K1
FINATUROL D	131901 3H
FINATUROL HI	131900 3H
FINATUROL K2	131902 3H
FINAVESTAN A 100 B	142226 3H
FINAVESTAN A 180 B	142227 3H
FINAVESTAN A 310 B	142141 3H

NSF International™

Lubrificantes na Produção de Alimentos



Etapas na Indústria Alimentícia

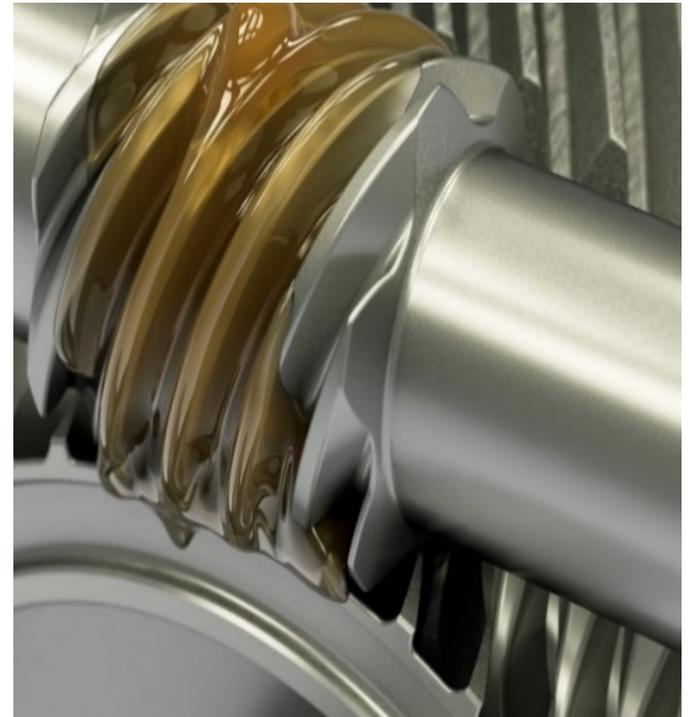


**Lubrificantes
são usados
ao longo do
processo
industrial**



Casos de Contaminação por Lubrificantes no Mundo gerando *recalls*

- “Um total de 4.000 Kg de salsicha de peru foram recolhidos pelo fabricante devido a **contaminação por graxa.**”
- “Mais de 220.000 Kg de presunto defumado foram **recolhidos** pelo fabricante devido a contaminação por lubrificante de engrenagem depois que vários consumidores relataram um “gosto ruim” e “queimação na garganta por até 3 horas” após o consumo do produto.
- “O governo do Reino Unido confirmou que testes em um pote de alimento infantil revelou uma substância tóxica. As investigações indicaram que um lote de pure da batata estava contaminado com lubrificante de óleo mineral.”





ISO 21469

ISO 21469

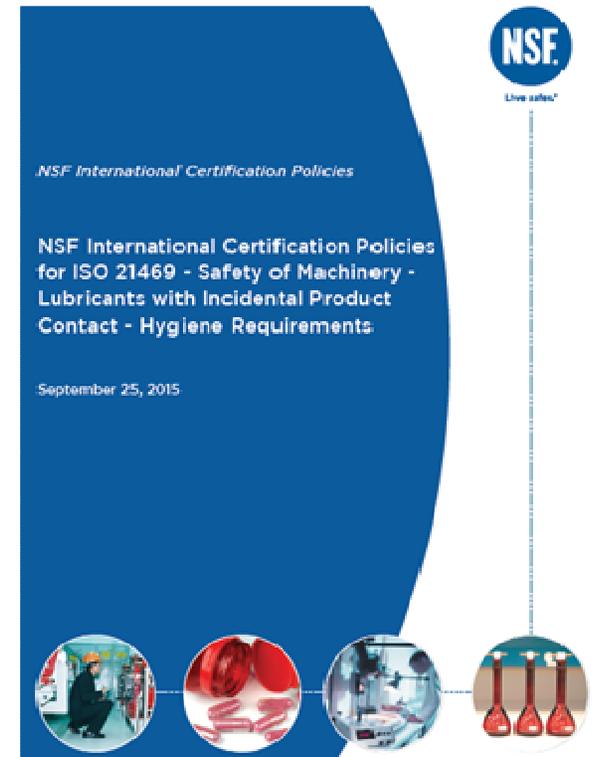
“Requisitos de Higiene para Lubrificantes com contato Incidental com produto”
“Hygiene Requirements for Lubricants with Incidental Product Contact”

● Utiliza a base do Programa NFC e inclui diretrizes mais rigorosas para obtenção da certificação, como:

- Testes
- Auditorias
- Avaliação de risco
- Revisão de fórmulas e rótulos

● Norma internacional voluntária, ISO 21469 aplicada em lubrificantes H1 usados em:

- Alimentos e Bebidas
- Cosméticos
- Produtos Farmacêuticos
- Alimentação Animal
- Tabaco



NSF International™ <nº>

Por que o Certificação ISO 21469 é importante

- Adequar à regulamentação local: ANP que exige certificação ISO 21469 para lubrificantes H1 (**Resolução ANP Nº 22 DE 11/04/2014**)
- *X-certificado de que produto e produtor atendem a norma ISO 21.469 - Safety of machinery - Lubricants with incidental product contact - Hygiene requirements - emitido por organização acreditada pela norma ISO 17.065 - Conformity assessment - Requirements for bodies certifying products, processes and services, no caso de óleos e graxas lubrificantes para aplicações que requeiram a especificação contato alimentar incidental;*
- Gestão de qualidade eficiente que monitora todo o processo de produção até o produto acabado
- Reduz o risco de liberação de produtos contaminados no mercado, que gera recall



ISO 21469 - Processo de Certificação

Prazo médio é de 3 a 6 meses.



1

- Envio das informações das instalações

2

- NSF fornece uma lista de formulações para atualização

3

- NSF revisa as alterações, aprova e questiona fórmulas não aprovadas
- Cliente atualiza os rótulos e envia para a NSF revisar
- Cliente envia amostras para testes FTIR

4

- Cliente completa os documentos da avaliação de riscos

5

- NSF inicia a realização da auditoria nas instalações

6

- Cliente providencia a solução de todas as ações corretivas

NSF Listagem de Produtos Certificados

www.nsf.org/certified-products-systems

Listagem Interativa

- ✓ Fonte de guia para processadores de alimentos
- ✓ Fornece verificação para inspetores de segurança de alimentos



ISO 21469 Certified

Veja a
marca NSF
no rótulo

The screenshot shows the NSF website interface. At the top left is the NSF logo with the tagline 'The Public Health and Safety Organization'. At the top right is a button that says 'CLOSE WINDOW TO EXIT NSF LISTINGS'. Below the header is a section titled 'NSF Product and Service Listings'. Underneath this title, there is a disclaimer: 'These NSF Official Listings are current as of Tuesday, December 03, 2013 at 12:15 a.m. Eastern Time. Please contact NSF International to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.' Below the disclaimer is an alert: 'Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information: http://info.nsf.org/Certified/iso_21469/Listings.asp?Company=N043918&Standard=ISO21469#'. The main content area features the title 'ISO 21469 Safety of Machinery Lubricants with Incidental Product Contact - Hygiene Requirements'. At the bottom left of this section is the company name 'Klüber Lubrication München SE & Co. KG' along with its address: 'Gelbenhauserstrasse 7, D-81379 Munich, Germany, 49 8978 760'. To the right of the company name is the Klüber Lubrication logo.

NSF International™ <nº>

Valor no Mercado Global

ISO 21469 é reconhecida por autoridades reguladoras em todo o mundo

Países onde a certificação é obrigatória hoje:

- Adoção precoce pela autoridade *Emirates Standardization & Meteorology Authority (ESMA)*, na União dos Emirados Árabes
- **Adoção recente pela Agência Nacional do Petróleo (ANP), Resolução ANP Nº 22 DE 11/04/2014, no Brasil**

ISO 21469 aplicado em lubrificantes H1 usados em:

- Alimentos e Bebidas
- Cosméticos
- Produtos Farmacêuticos
- Alimentação Animal
- Tabaco

Apoia a missão da segurança e qualidade dos alimentos

NSF International™ 

Valor para Processadores de Alimento



- Reafirmação de que os produtos atendem a padrões rígidos de segurança e qualidade para o uso final pretendido
- Potencial de redução do risco de contato químico accidental com produtos alimentares
- Abordagem confiável de pré-requisito para complementar o plano HACCP e fornecer um caminho para a conformidade com os padrões de referência da *Global Food Safety Initiative* (GFSI)

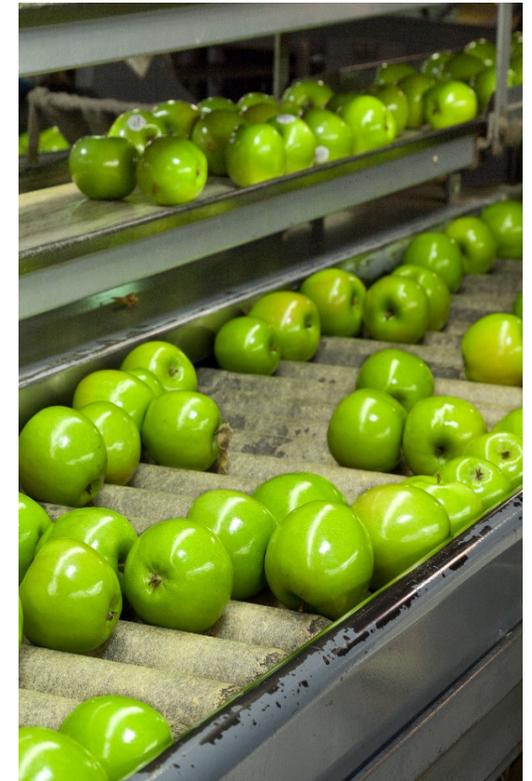




Diferenças entre
Registro NFC- H1
e
Certificação ISO 21469

Principais Diferenças

- ISO 21469 -Rastreabilidade nas instalações onde é produzido o lubrificante
- ISO 21469 é um programa de Certificação acreditada pela ANSI (ISO Guide 65)
- ISO 21469 é um programa de Certificação acreditada pela ANSI (ISO Guide 65)
- Testes não são necessários para H1
- ISO 21469 é um programa de Certificação acreditada pela ANSI (ISO Guide 65)
- Marcas usadas nos rótulos são diferentes



Esclarecimentos



- A ISO 21469 é uma certificação de nível de produto que verifica se a formulação e rotulagem do produto estão em conformidade com a norma
- ISO 21469 não é um registro de gerenciamento ou uma auditoria baseada em processo
- Se uma empresa segue GMP e possui registro H1, os passos adicionais para a certificação são bem simples.





PARTNERING TO PROMOTE FOOD SAFETY

NSF

JUST EAT

O poder da marca



DETEX FOODLUBE

METAL DETECTABLE PLASTIC COMPONENTS

ROCOL FOOD SAFE MAINTENANCE AEROSOLS

One more step in food safety. Rocol™, the UK's first ISO 22629 Certified Lubricants manufacturer, launches unique DETEX™ Technology. DETEX™ metal detectable components are designed to assist food processing plants in meeting strict HACCP requirements.

Visit www.rocol.com or call +44(0)113 222 2400 for further details.





Dúvidas?



www.nsf.org | nfc-brasil@nsf.org

NSF International™ 



Obrigada

Fabiane D Zanoti Gallego- fzanotigallego@nsf.org

www.nsf.org | nfc-brasil@nsf.org

NSF International™