

Boas Práticas na Produção de Leite



Autores: Halison Murilo da Silva Oliveira
Kariny Aparecida Jardim Rubio
Francieli Gesleine Capote Bonato
Caroline Domingues
Jorge Fernandes de Azevedo
Isabela Carvalho dos Santos
Tulio Tozzi Fedrigo
Vitor Yukio Takahashi
Heloiza de Oliveira Marchi
Yasmin Karem Garcia de Oliveira
Luiz Felipe Porfirio Pelegrineli
Lidiane Nunes Barbosa
Daniela Dib Gonçalves

Umuarama - 2024

Diretoria Executiva
Artur Nappo Dalla Libera

Diretor de Operações
Edson Cortez Souza

Gerência de Comunicação e Marketing
Hilton Osório Torres

Gerência Geral de Extensão Acadêmica
Profa. Dra. Ana Carolina Soares Fraga Zaze

Organizadores

Halison Murilo da Silva Oliveira
Ma. Kariny Aparecida Jardim Rubio
Dra. Francieli Gesleine Capote Bonato
Caroline Domingues
Me. Jorge Fernandes de Azevedo
Dra. Isabela Carvalho dos Santos
Tulio Tozzi Fedrigo
Vitor Yukio Takahashi
Heloiza de Oliveira Marchi
Yasmin Karem Garcia de Oliveira
Luiz Felipe Porfirio Pelegrineli
Prof. Dra. Lidiane Nunes Barbosa
Prof. Dra. Daniela Dib Gonçalves

Comissão Científica

Halison Murilo da Silava Oliveira
Dra. Isabela Carvalho dos Santos
Prof. Dra. Lidiane Nunes Barbosa
Prof. Dra. Daniela Dib Gonçalves

Projeto Gráfico e Diagramação
Halison Murilo da Silva Oliveira

Ficha Catalográfica

662 Boas práticas na produção de leite / Halison Murilo da Silva Oliveira (organizador). – Umuarama : Universidade Paranaense - UNIPAR, 2024.
E-book.

ISBN 978-65-84914-70-4

1. Produção de leite. I. Oliveira, Halison Murilo da Silva. II. Universidade Paranaense – UNIPAR. III. Título.

(21 ed) CDD: 636.214

Introdução

- A ordenha é crucial na produção leiteira, pois é quando o leite é coletado.
- Para garantir leite de qualidade, é importante seguir boas práticas de ordenha.
- Após a ordenha, o leite precisa ser processado para eliminar microrganismos perigosos, mas o processamento não melhora a qualidade de um leite que já está contaminado.
- A contaminação do leite é um problema em todo o país.



O que é o RIISPOA ?

O RIISPOA é um conjunto de normas do Ministério da Agricultura do Brasil que garante a segurança e qualidade dos produtos de origem animal, abrangendo toda a cadeia produtiva. Ele visa proteger a saúde pública, assegurar o bem-estar animal e é periodicamente atualizado para acompanhar as inovações dentro das linhas de produção leiteira.



Limpeza dos Equipamentos

Segundo o RIISPOA, a higienização das máquinas de ordenha deve ser feita imediatamente após o uso e incluir enxágue com água morna, lavagem com detergente alcalino e água quente, enxágue com água acidificada, desinfecção, secagem e inspeção visual.

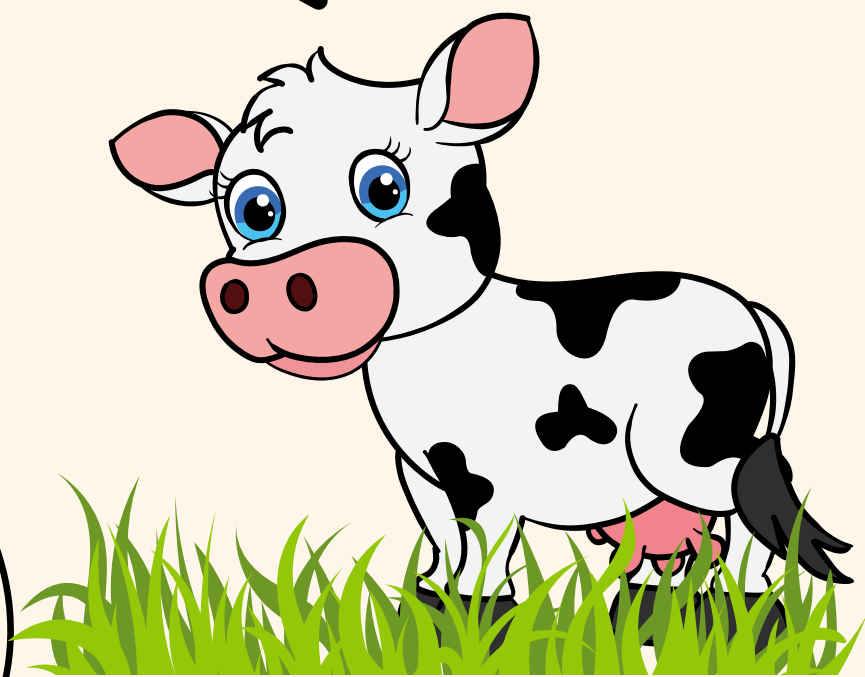
Esses passos devem ser seguidos diariamente para garantir a qualidade do leite e a segurança alimentar.



Cuidado com a Saúde das Vacas

Alimentação e Água de Qualidade

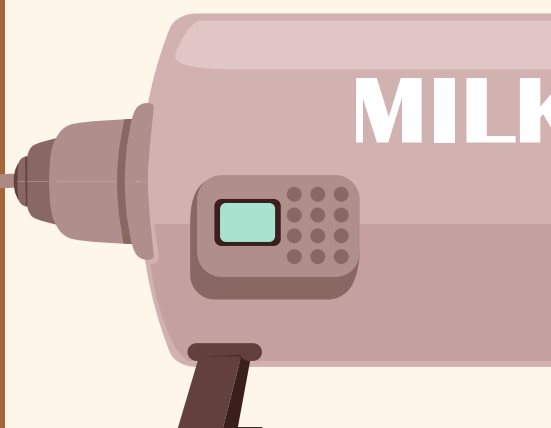
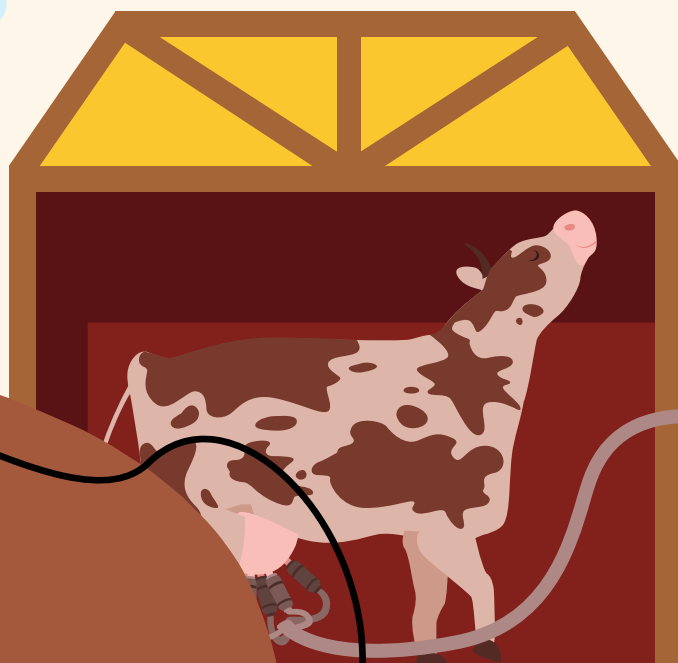
O RISPOA estabelece que o cuidado com a vaca de leite deve incluir uma alimentação adequada, ambiente limpo e seguro, acompanhamento veterinário regular, ordenha higiênica, práticas que garantam o bem-estar animal, e controle da mastite. Essas medidas visam garantir a saúde das vacas e a produção de leite de alta qualidade.



Higiene Durante a Ordenha

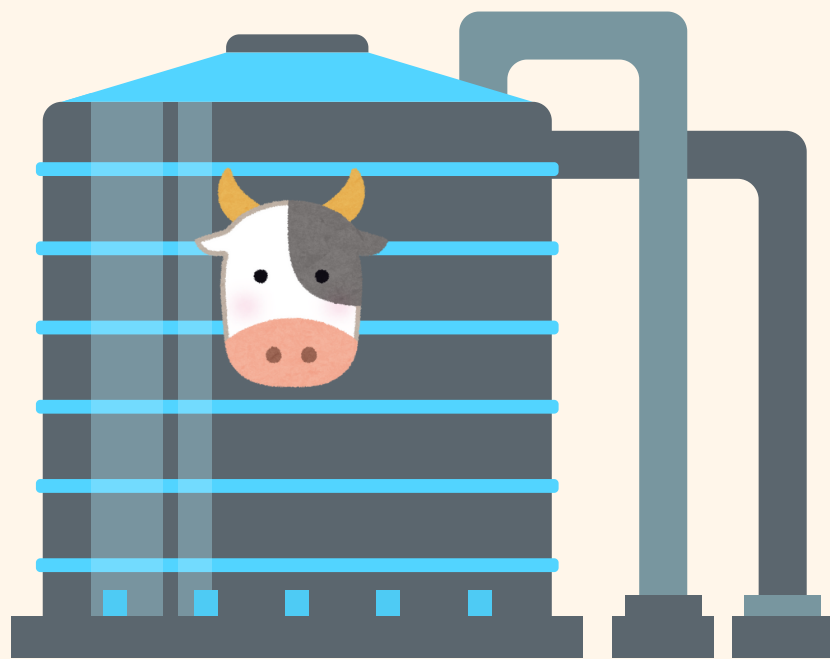
O RISPOA exige que a higiene durante a ordenha inclua:

- **Limpeza e desinfeção dos tetos das vacas.**
- **Limpeza e desinfeção das mãos do ordenhador.**
- **Limpeza e desinfeção dos equipamentos.**
- **Realizar a ordenha em um ambiente limpo.**
- **Filtrar e armazenar o leite em recipientes esterilizados.**



Armazenamento do Leite

- **O leite deve ser imediatamente filtrado após a ordenha e armazenado em recipientes limpos, desinfetados e feitos de material adequado para evitar contaminação.**
- **O leite deve ser rapidamente resfriado a uma temperatura de 4°C ou inferior para inibir o crescimento de microrganismos.**
- **O armazenamento deve ser feito em tanques refrigerados que mantenham essa temperatura até o transporte para o processamento, garantindo a qualidade e a segurança do produto.**



Treinamento dos Funcionários

Os funcionários envolvidos na ordenha de leite devem receber treinamento adequado para garantir práticas higiênicas e seguras. Esse treinamento deve incluir instruções sobre a limpeza e desinfecção dos equipamentos, higiene pessoal, técnicas corretas de ordenha, cuidados com a saúde das vacas, e procedimentos para identificar e lidar com leite de baixa qualidade.



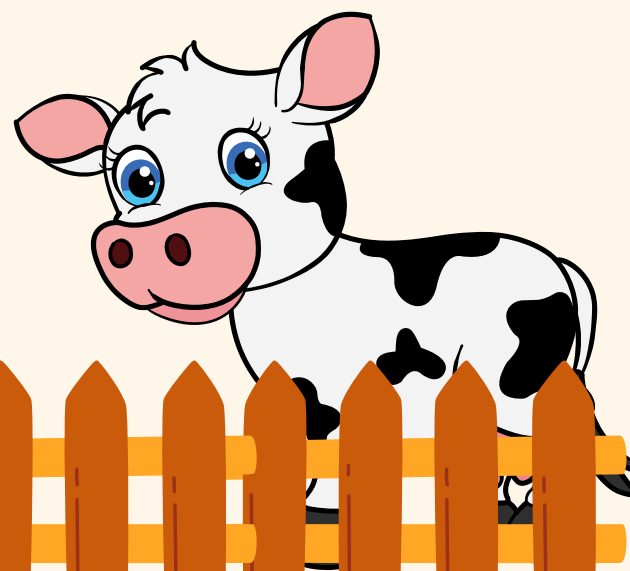
Verificação da Qualidade do Leite

O RISPOA exige que a qualidade do leite seja verificada por meio de análises de amostras para avaliar contagem de células somáticas, resíduos de antibióticos, contagem bacteriana, e componentes como gordura e proteína. Lotes que não atendem aos padrões devem ser descartados ou tratados.



Gerenciamento dos Resíduos

O RISPOA exige que resíduos da ordenha sejam descartados de forma adequada, com sólidos sendo coletados separadamente e líquidos direcionados para sistemas de drenagem que tratam antes da liberação ambiental



Consultoria com Especialistas

O RISPOA recomenda consultas regulares com Médicos Veterinários para avaliar a saúde das vacas, a eficácia da ordenha e a qualidade do leite, a fim de garantir conformidade com as normas e otimizar a produção.



Referência

BRASIL. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RISPOA). Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Disponível em:

<https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm>. Acesso em: 08 ago. 2024.

**Agradecimentos:
CAPES
UNIPAR**





www.unipar.br