

# Guia das Instruções Normativas 76 e 77



As regras envolvem **produção, coleta, armazenamento, beneficiamento e transformação do leite cru refrigerado**, por parte dos pecuaristas e indústrias. Confira os **principais pontos de atenção** para que a produção de **leite do Paraná** continue sendo referência nacional em qualidade e quantidade



**SETEMBRO | 2019**

# Propriedade Rural

## ○ Esterqueira

- Deve ser instalada longe da fonte de água para evitar contaminação;
- Deve estar, pelo menos, a 40 metros da sala de ordenha.

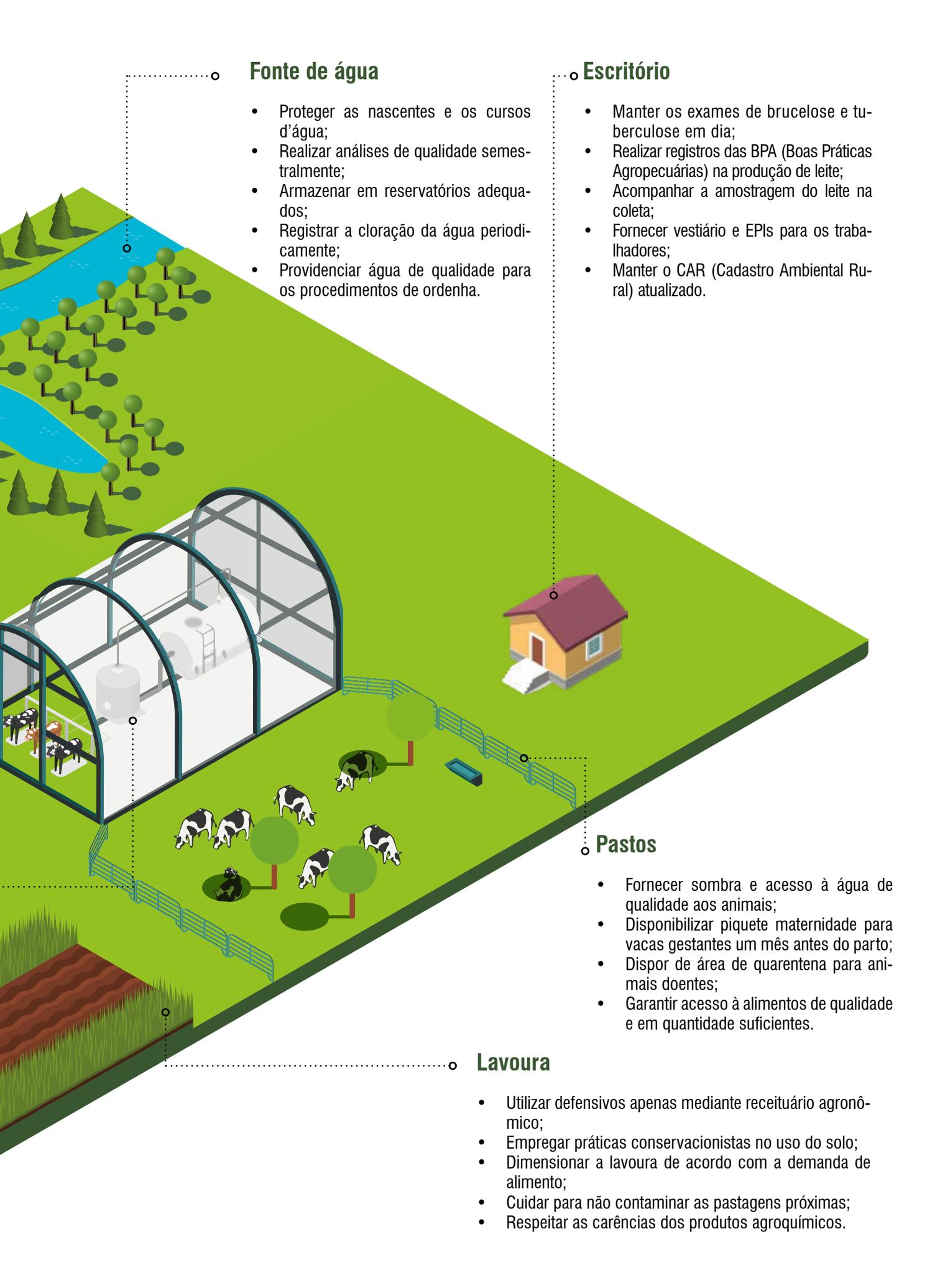
## ○ Depósitos

- Instalar placas indicativas no local onde estão armazenados os agroquímicos;
- Manter a farmácia veterinária organizada;
- Controlar o acesso de estranhos;
- Armazenar os alimentos corretamente.

## Leiteria ○

- Utilizar tanque de resfriamento com capacidade para armazenar produção relativa a 48 horas;
- Realizar o controle leiteiro diariamente;
- Manter a temperatura do leite a 4°C;
- A contagem bacteriana, expressa em CPP (Contagem Padrão em Placas) deve ser de, no máximo, 300 mil UFC/mL, na média geométrica trimestral;
- A CCS (Contagem de Células Somáticas) deve ser de até 500 mil CS/mL, na média geométrica trimestral;
- O leite deve apresentar mínimo: 3% de gordura;  
2,9% de proteína;  
4,3% de lactose.





## Fonte de água

- Proteger as nascentes e os cursos d'água;
- Realizar análises de qualidade semestralmente;
- Armazenar em reservatórios adequados;
- Registrar a cloração da água periodicamente;
- Providenciar água de qualidade para os procedimentos de ordenha.

## Escritório

- Manter os exames de brucelose e tuberculose em dia;
- Realizar registros das BPA (Boas Práticas Agropecuárias) na produção de leite;
- Acompanhar a amostragem do leite na coleta;
- Fornecer vestiário e EPIs para os trabalhadores;
- Manter o CAR (Cadastro Ambiental Rural) atualizado.

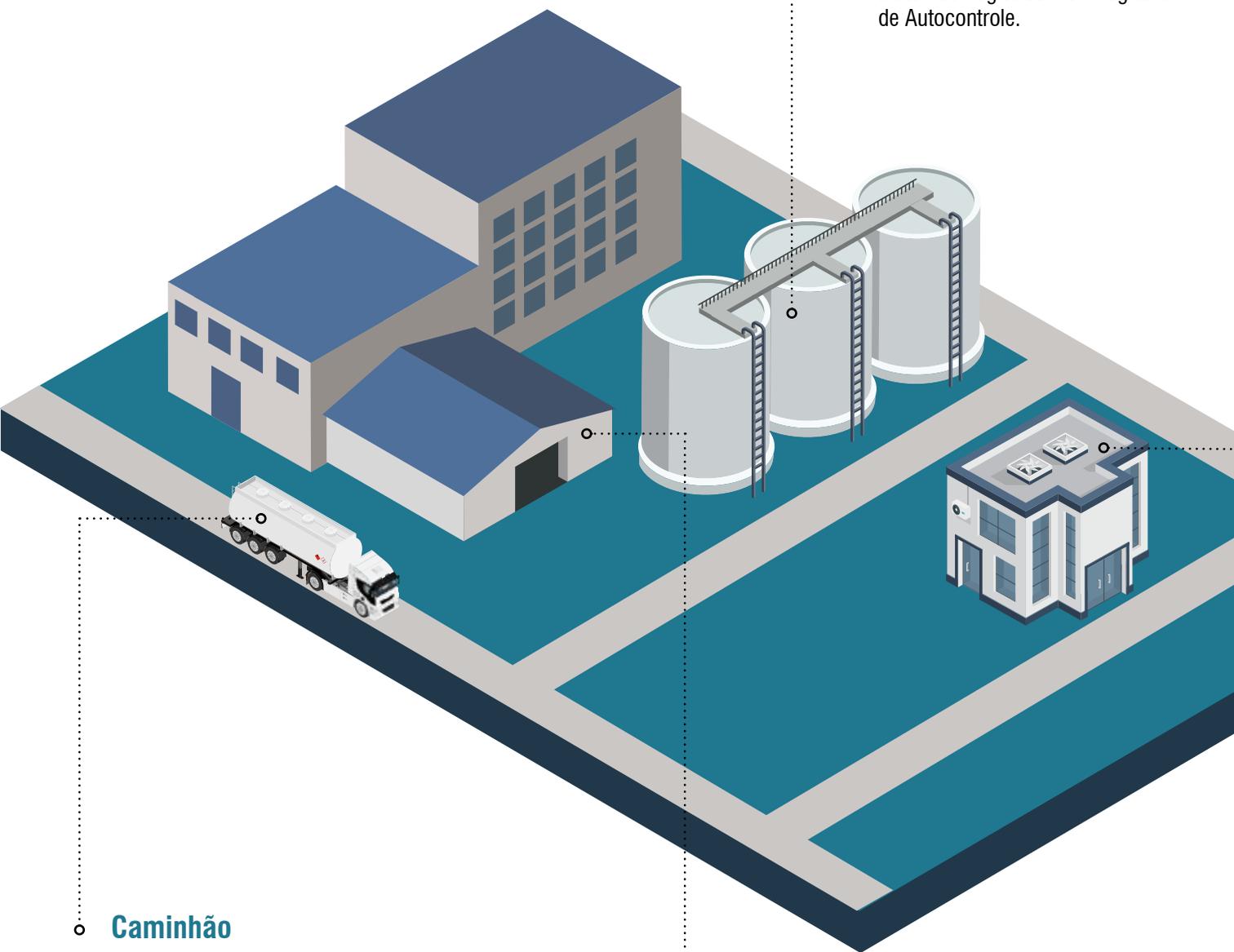
## Pastos

- Fornecer sombra e acesso à água de qualidade aos animais;
- Disponibilizar piquete maternidade para vacas gestantes um mês antes do parto;
- Dispor de área de quarentena para animais doentes;
- Garantir acesso à alimentos de qualidade e em quantidade suficientes.

## Lavoura

- Utilizar defensivos apenas mediante receituário agrônomico;
- Empregar práticas conservacionistas no uso do solo;
- Dimensionar a lavoura de acordo com a demanda de alimento;
- Cuidar para não contaminar as pastagens próximas;
- Respeitar as carências dos produtos agroquímicos.

# Indústria



## o Silo de armazenamento

- Manter a CPP inferior a 900 mil UFC/mL;
- Realizar análises mensais;
- Manter os registros no Programa de Autocontrole.

## o Caminhão

- Acondicionar amostras adequadamente desde a coleta até o envio no laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL);
- Proteger mangueiras e conexões;
- Utilizar apenas motoristas uniformizados e capacitados para a coleta de amostras;
- Criar um programa de reciclagem para os motoristas e agentes de coleta de amostras;
- Realizar o teste do Alizarol, informando o registro da temperatura (com termômetro próprio do transportador), a data e o horário, com a identificação da amostra;
- Realizar controle diário de cada compartimento do tanque do veículo transportador;
- Realizar a completa higienização do tanque e do veículo a cada descarregamento.

## o Plataforma de recebimento

- Separar e destinar adequadamente o leite não conforme;
- Pesquisar diariamente resíduos de produtos veterinários no leite recebido;
- Analisar ao menos dois grupos de antimicrobianos em todo leite recebido;
- Receber leite em latões ou tarros é permitido, desde que não resfriados e entregues imediatamente após a ordenha (máximo 2 horas);
- Receber leite com temperatura de até 7°C (ou até 9°C, excepcionalmente);
- Em caso de contaminação, identificar o causador e responsabilizá-lo financeiramente.

## Escritório

- Elaborar e implantar o Plano de Qualificação de Fornecedores;
- Disponibilizar programa de assistência técnica para os fornecedores;
- Desenvolver o Programa de Autocontrole;
- Realizar auditorias internas anuais e manter registros auditáveis por, no mínimo, 12 meses;
- Pesquisar diariamente os principais antimicrobianos e produtos veterinários dos fornecedores;
- Cadastrar os produtores com as seguintes informações: CPF, endereço, volume diário, capacidade e tipo do tanque, georreferenciamento do tanque, linhas, horários e frequência de coleta;
- Cadastrar os transportadores, com as seguintes informações: nome, CPF ou CNPJ, endereço, identificação do veículo e motorista, capacidade do tanque, linhas e horários de coleta;
- Coletar, conservar, transportar e registrar as amostras individuais no Programa de Autocontrole;
- Manter o cadastro atualizado no Ministério da Agricultura;
- Encaminhar mensalmente as planilhas de atualização da propriedade ao laboratório da RBQL (Rede Brasileira de Qualidade do Leite);
- Fazer o georreferenciamento do tanque de resfriamento no sistema do Ministério da Agricultura e RBQL;
- Apoiar a inspeção e a defesa sanitária oficial.



## Procedimentos

- Analisar, no mínimo, uma vez ao mês, para todos os fornecedores, em laboratórios da RBQL: teores de gordura, proteína total, lactose anidra, sólidos não gordurosos e totais, CCS, CPP e resíduos de produtos veterinários;
- Interromper a coleta do leite de produtores com média geométrica de 3 meses para CPP superior a 300 mil UFC/mL, informando a interrupção ao Mapa;
- Realizar análise individual dos fornecedores: índice crioscópico, pesquisa de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade e substâncias conservadoras;

## Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite

- Manejos sanitário, alimentar, de ordenha e pós ordenha
- Armazenamento de alimentos;
- Qualidade da água;
- Refrigeração e estocagem do leite;
- Higiene pessoal e saúde dos trabalhadores;
- Higiene de superfícies, equipamentos e instalações;
- Controle integrado de pragas;
- Capacitação dos trabalhadores;
- Adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção de leite;
- Manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes;
- Uso racional e estocagem de produtos químicos e medicamentos veterinários;
- Manutenção preventiva e calibragem de equipamentos;
- Controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários;
- Fornecimento de material técnico como manuais e cartilhas.
- Adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal.



# Sala de Ordenha

## Instalações

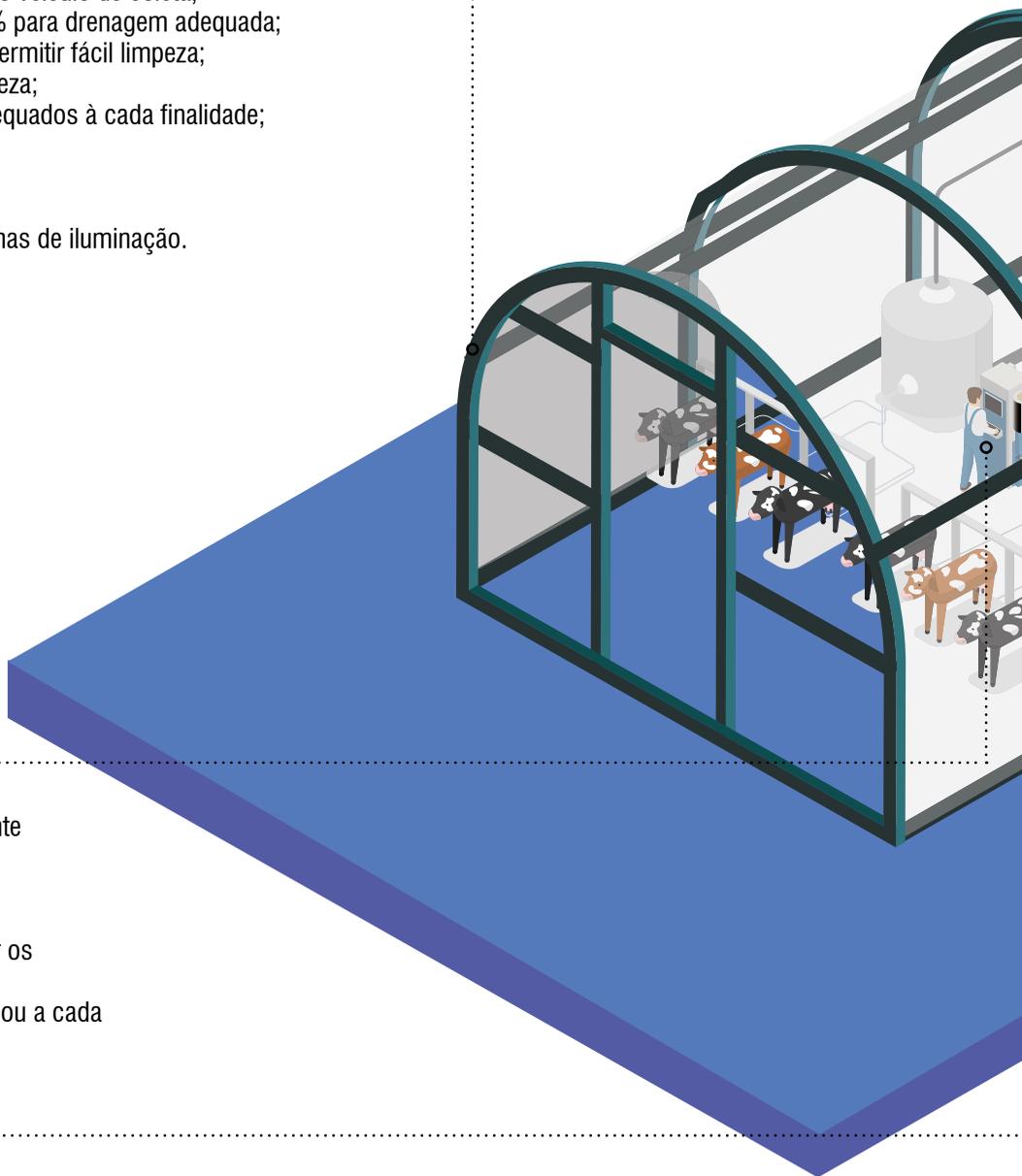
- Ser limpas e higienizadas antes, durante e após a ordenha;
- Possuir acesso adequado para o veículo de coleta;
- Apresentar inclinação de 1 a 2% para drenagem adequada;
- Os pisos e as paredes devem permitir fácil limpeza;
- Oferecer água quente para limpeza;
- Utilizar produtos de limpeza adequados à cada finalidade;
- Precisam conter cestos de lixo;
- Separar e recolher o lixo;
- Destinar o lixo adequadamente;
- Proteger as lâmpadas ou sistemas de iluminação.

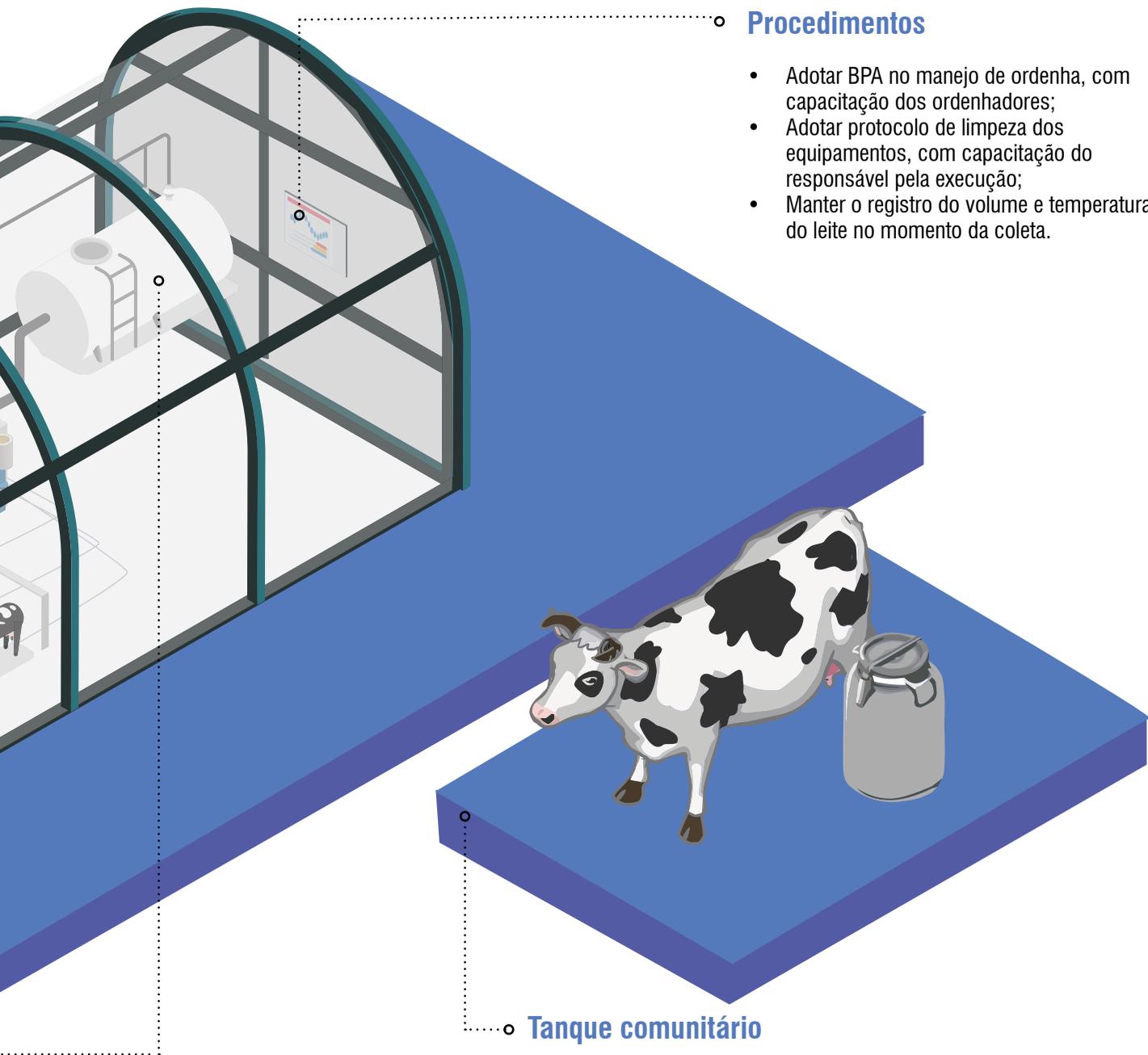
## Ordenhadores

- Manter boa higiene antes, durante e após a ordenha;
- Utilizar banheiros e vestiários fora da sala de ordenha;
- Possuir capacitação e conhecer os procedimentos de ordenha;
- Receber reciclagens periódicas ou a cada alteração de procedimento.

## Equipamentos

- Regular e aferir os equipamentos de ordenha periodicamente, de acordo com as recomendações do fabricante ou normas técnicas específicas;
- Higienizar e manter os equipamentos de acordo com as recomendações do fabricante;
- Utilizar produtos específicos para limpeza de equipamentos e resfriadores;
- Não utilizar tanques de imersão;
- Utilizar tanque de expansão e sempre que possível associado a um sistema de pré-resfriamento;
- Utilizar sistema de filtragem de leite e limpeza adequada;
- Aferir o sensor de temperatura do resfriador periodicamente;
- Conferir o funcionamento dos agitadores do tanque regularmente.





## Procedimentos

- Adotar BPA no manejo de ordenha, com capacitação dos ordenhadores;
- Adotar protocolo de limpeza dos equipamentos, com capacitação do responsável pela execução;
- Manter o registro do volume e temperatura do leite no momento da coleta.

## Tanque comunitário

- Levar o leite imediatamente após a retirada, no máximo em até 2 horas;
- O tanque comunitário deve ser de expansão e sempre que possível associado a um sistema de pré-resfriamento;
- É proibido resfriar o leite antes de levá-lo ao tanque comunitário
- Realizar o teste do Alizarol (mínimo de 72%) de todos os produtores antes da entrega do leite no tanque;
- Registrar em planilha: dados do produtor, volume do leite entregue, data, hora e resultado do teste do Alizarol;
- O leite deve ser filtrado e refrigerado a 4°C em até 3 horas;
- Limpeza de latões após cada entrega no tanque comunitário e do tanque após a coleta;
- Descrever e registrar as limpezas.

# Vaca Leiteira

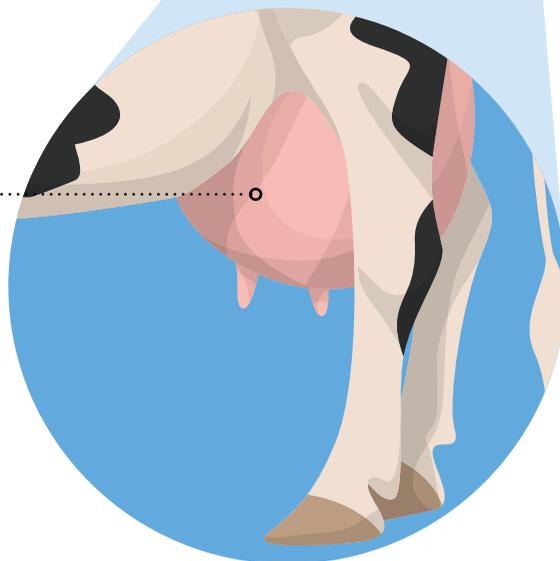


## Animal

- Registrar ou identificar (ficha com foto) os animais individualmente;
- Registrar o uso de medicamentos e respeitar os períodos de carência indicados pelo fabricante;
- Secar animais que estejam nos últimos 60 dias de gestação;
- Destinar o colostro à alimentação de bezerras;
- Somente utilizar hormônios para reprodução de forma segura, sob indicação técnica;
- Realizar manejo nutricional, sanitário e reprodutivo de acordo com os preceitos de bem-estar animal.

## Úbere

- Realizar a higiene dos tetos de forma adequada;
- Descartar os 3 primeiros jatos de leite de cada teteo;
- Realizar pré dipping antes de cada ordenha;
- Aplicar pós dipping após cada ordenha;
- Descartar leite de animais em tratamento durante o período de carência dos medicamentos;
- Não colocar colostro no resfriador.



## APOIO:



**CONFIRA** a Carta Conjunta ao Setor Lático Paranaense

É fácil!

- Ligue a câmera do seu celular, aponte para o QR Code, acesse o link e assista. Caso não funcione, baixe um aplicativo leitor de QR Code.

