

A glass pitcher and a glass filled with milk. The pitcher is on the right, and the glass is on the left. Both are filled with a white liquid, likely milk. The background is a light, neutral color.

Boas Práticas de Produção:

*“Influência na Qualidade
do Leite”*


Fatores Importantes para o Sucesso das Boas Práticas de Produção

- *Aceitação e cumprimento do Plano por parte do Produtor Rural;*
- *Engajamento de todos na aplicação dos temas descritos;*
- *Responsabilidade em fazer as mudanças necessárias;*
- *Participar dos treinamentos propostos;*
- *Aprimoramento constante;*
- *Equipe de acompanhamento.*

Qualidade do Leite: Por onde Iniciar?



Aspectos importantes a considerar em Propriedades de Produção Leiteira:

- *Rebanho*
 - *Instalações*
 - *Equipamentos*
 - *Trabalhadores*
 - *Água*
 - *Manejo de Ordenha*
 - *Manejo de Dejetos*
- 

Rebanho

- É recomendado o assessoramento de um Med.Veterinário nas propriedades leiteiras;
- Os rebanhos deverão seguir calendário de vacinação contra as principais enfermidades, sendo seguidos calendários do Mapa e SAA – RS;
- Atestados negativos de Tuberculose e Brucelose, a cada 6 meses;
- A propriedade deve manter um acompanhamento Zootécnico, onde conste as principais intervenções;

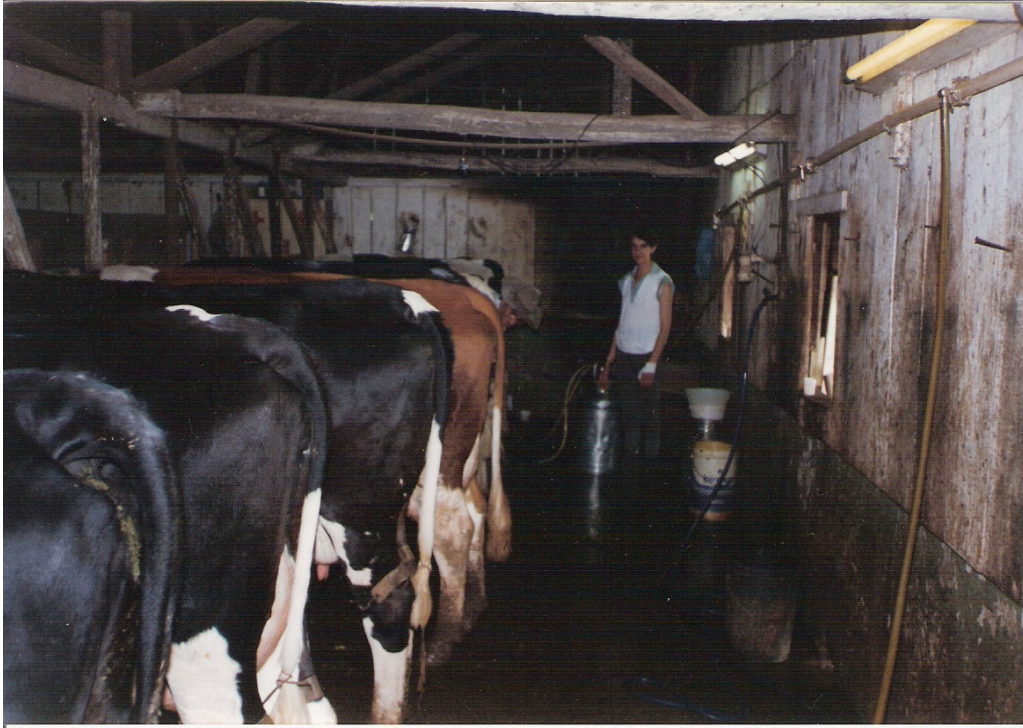






Instalações

- Devem ser de fácil manejo, higienização, bem conservadas, para garantir segurança nos trabalhos;
- É interessante que as propriedades tenham uma estrutura de ordenha com:
 - Curral de Espera*
 - Sala de Ordenha*
 - Sala de Leite*
- Lugar próprio, separado para guardar medicamentos e ração.










Sala de Ordenha

- Deve possuir boa Ventilação e Insolação;
 - Iluminação Artificial;
 - Água Potável Canalizada;
 - Lixeira para objetos descartados.
- 





Sala do Leite

- Piso de fácil higienização;
- Boa ventilação e iluminação;
- Local para higiene dos materiais utilizados na ordenha.

Equipamentos

- Os equipamentos de ordenha deverão ser limpos e revisados conforme normas do fabricante;
 - *Uso de água quente;*
 - *Uso de detergentes;*
 - *Respeitar tempo para limpeza;*
- Os tanques refrigeradores deverão seguir as normas do MAPA;
- Quando do uso de resfriadores de Imersão, observar a troca e temperatura da água.





CONSIDERAÇÕES GERAIS - LIMPEZA

Processo Físico / Mecânico




Trabalhadores

- Identificação dos trabalhadores, com exames anuais.
Ex (Tuberculose)
- Primar pela higiene pessoal;
- Incentivar o uso de aventais, bonés, luvas descartáveis;
- Aprimoramento constante;
- Participação nos treinamentos e cursos;
- Boa remuneração do funcionário(se possível participação nos resultados).



Água


- Deve ser oriunda de fontes ou poços artesianos;
 - Higienização periódica dos reservatórios;
 - Não deve ser veículo de proliferação de doenças;
 - É importante em todas as fases do processo produtivo.
- 







Manejo de Ordenha

- Disponibilizar um ambiente Limpo, Seco e Livre de Estresse;
 - Lavar bem as mãos antes da ordenha;
 - Teste da Caneca de Fundo Preto;
 - Se necessário, lavar os tetos; secar com toalhas descartáveis de papel;
 - Fazer pré e pós dipping;
 - Usar Linha de Ordenha;
- 






Pré - Dipping e uso de Toalhas Descartáveis



Resfriamento do Leite

- Tanques de Expansão Direta – (Observar coleta e volume de produção);
 - Tanques de Imersão;
 - Armazenamento em tarros sem esfriamento na propriedade.
- 



Tanques de Expansão Direta

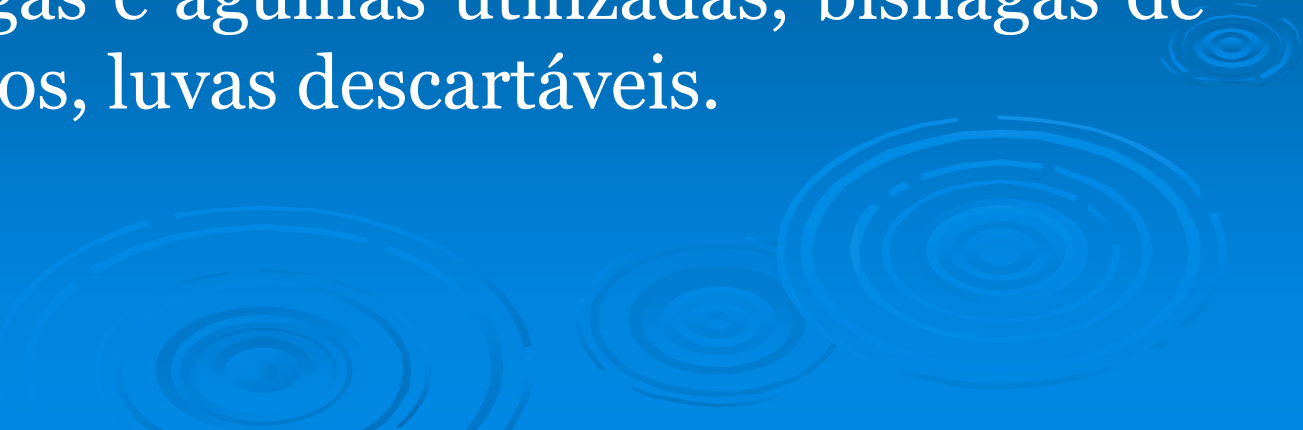


Coleta pelos Laticínios

- O recolhimento do leite é feito por meio de caminhões equipados com tanques isotérmicos;
- O recolhimento deve ser a cada 48 h, no máximo;
- Depende do volume vendido pelo produtor, e localização da propriedade.



Manejo de Dejetos


- Ter local específico para destinação de água da sala de ordenha;
 - Esterqueiras para acúmulo de dejetos orgânicos;
 - Recolher e destinar os objetos descartáveis como: seringas e agulhas utilizadas, bisnagas de medicamentos, luvas descartáveis.
- 

Controles na Propriedade

- Calendário de Vacinas;
- Laudos dos testes de Tuberculose e Brucelose;
- Dados de Produção, Zootécnicos, e de Qualidade de Leite (CCS e CBT);
- Ser participativo nos programas de Educação das Entidades (Cooperativas, Laticínios, Empresas, Universidades);
- Qualidade dos alimentos e Insumos para os animais.

Qualidade de Leite

Benefício para o Produtor

- Diminui as perdas na produção;
 - Pode exigir um preço melhor pelo produto;
 - Menos gastos com medicamentos no rebanho;
 - Valorização dos animais.
- 

Qualidade de Leite

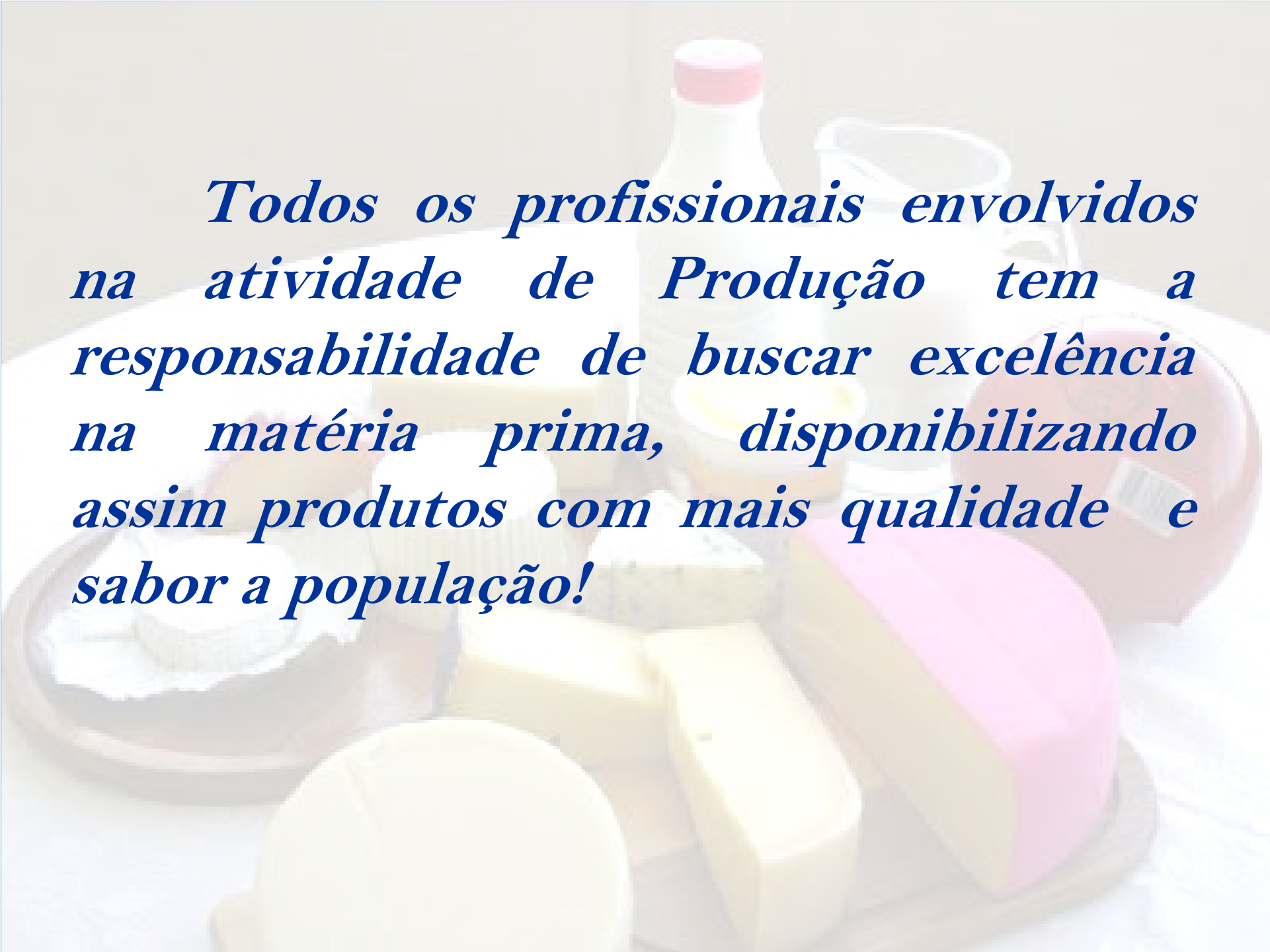
Benefício para a Indústria

- Diminui o custo Industrial;
- Aumenta o tempo de prateleira dos produtos;
- Melhora a qualidade dos produtos;
- Rendimento Industrial Maior.
- Possibilidade de abertura de novos mercados.

Qualidade de Leite

Bom para o Consumidor

- Maior segurança do alimento consumido;
- Melhoria na qualidade dos produtos;
- Maior variedade de produtos ofertados;



Todos os profissionais envolvidos na atividade de Produção tem a responsabilidade de buscar excelência na matéria prima, disponibilizando assim produtos com mais qualidade e sabor a população!



*Obrigado
pela atenção!*



rafael.burin@tortuga.com.br

55 9632 9389