

UMA SÍNTESE DAS INSTRUÇÕES NORMATIVAS DO LEITE - nº 76 e 77

Bloco Parlamentar Temático da Agricultura Familiar
Assembleia Legislativa do Estado do Paraná

Instruções Normativas nº 76 - critérios de qualidade do leite

Diz respeito basicamente aos critérios de qualidade do leite quanto a gordura, análises microbiológicas e refrigeração, dos diversos tipos de leite.

- Exigência de que no transporte do leite, a temperatura deve permanecer entre 7 e 9°C;
- Cada estabelecimento deve buscar garantir volume de produção, frequência de coleta e capacidade de refrigeração;
- Realização de análise microbiótica periódica com laudos que devem estar dentro dos padrões estabelecidos;

Instrução Normativa nº 77 - exigências para produzir leite

Diz respeito aos padrões de boas praticas nos estabelecimentos de produção e beneficiamento do leite, bem como seu transporte.

- Toda propriedade rural de leite deve ter um médico veterinário responsável pelo estabelecimento, o qual deve se responsabilizar tecnicamente pela sanidade do estabelecimento, quanto a mastites, brucelose, tuberculose e parasitose. Não é exigido o contrato formal de trabalho com o médico veterinário, mas o mesmo deve assinar o ateste de qualidade do leite;
- Deve ser apresentada a comprovação de todas as vacinações do rebanho exigidas na normativa;
- Os produtores devem passar por capacitação frequentemente, a partir do Plano de Qualificação do Produtor, conforme apresentado pelo estabelecimento de beneficiamento do leite;
- Toda unidade de beneficiamento deve seguir um roteiro estabelecido pela IN para apresentar o “Plano de Qualificação do Produtor”, no qual deverá apresentar também um diagnóstico da situação atual do estabelecimento bem como das unidades fornecedoras de leite. O MAPA deve disponibilizar o guia de orientação para subsidiar a qualificação (segundo a reunião do MST, classificou como pacote pronto de curso a ser ofertado por instituições específicas a um preço X). A Superintendência Federal de Agricultura SFA do Mapa, será responsável por acompanhar a execução do Plano apresentado;
- Todo estabelecimento de beneficiamento do leite deve manter os registros da capacitação e qualificação para disponibilizar em possíveis auditorias, pelo período de 12 meses; O estabelecimento deve ainda realizar auditorias internas para avaliar a implementação do plano de qualificação dos fornecedores, mantendo estes documentos a disposição de eventuais auditorias do MAPA;

- Esta IN estabelece os critérios da construção do espaço de refrigeração e armazenagem do leite pós ordenha no estabelecimento rural;
- Os tanques comunitários deve seguir os critérios de higienização dos tanques estabelecidos na IN e o tanque comunitário deve estar devidamente registrado no MAPA;
- O leite deve ser transportado para o local de beneficiamento em carros–tanque de aço inoxidável específico conforme determina o artigo 22 da IN 77;
- Os estabelecimento responsável pelo transporte deve ter um supervisor responsável qualificado pela RBQL (Rede Brasileira Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite)
- Como forma de garantir a rastreabilidade, na coleta do leite, deve ser colhida amostra de cada tanque de refrigeração individual ou de uso comunitário, previamente à captação.
- O leite oriundo da propriedade rural ao passar por um posto de refrigeração deve ser analisado para as determinações dispostas no art. 31 e em seguida refrigerado em equipamento a placas até atingir temperatura não superior a 4,0°C (quatro graus Celsius);
- Todo carro–tanque deve ser higienizado externamente antes de descarregar e após descarregar higienizado internamente;
- É permitido o transporte em latões ou tarros em temperatura ambiente desde que entregues na unidade de processamento até 2h após a ordenha;
- A temperatura do leite cru refrigerado no ato de sua recepção pelo estabelecimento não deve ser superior a 7,0°C, admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9,0 °C;
- Para entregas do leite cru em latões e tarros devem ser submetidos a procedimentos específicos determinados no art 32;
- Para cada recebimento de leite deve ser realizada análise de no mínimo 2 grupos de antimicrobióticos;
- Os estabelecimentos de processamento do leite devem realizar análises a cada recebimento conforme métodos publicados pelo MAPA, admitindo outros métodos desde que validados pelo MAPA;
- O serviço de Inspeção Federal pode solicitar análises adicionais quando apresentarem indícios de desvios analíticos;
- Deve ser realizada análise individual do leite de cada produtor conforme cronograma determinado pelo programa de autocontrole;
- O leite estocado deve ser realizada análise amostral pela RBQL em periodicidade mensal avaliando os parâmetros descritos no art 40;
- Caso opte–se por uma análise em laboratório não participante da RBQL, deve se encaminhar o plano de análise para a Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários, para que seja aprovado o método a ser utilizado;
- Os técnicos responsáveis pela coleta do leite devem estar capacitados pela RBQL, e estes devem ser responsáveis pela inspeção nas propriedades rurais que entregam leite nas unidades de beneficiamento do leite;
- O estabelecimento deve interromper a coleta do leite nas propriedades rurais que obtiverem resultados fora dos padrões estabelecidos pelo Regulamento durante 3 meses consecutivos, e adotada ações corretivas para o

reestabelecimento do fornecimento que só ocorrerá após a análise estar dentro do padrão adequado;

- Os laboratórios da RBQL devem atender as solicitações formais e cumprirem os prazos estabelecidos pela Secretaria de Defesa Agropecuária do MAPA;
- Poderá ser solicitada pelo MAPA análise adicionais ao longo da cadeia, não sendo onerados os agricultores ou os estabelecimentos de beneficiamento pela análise, ficando esta de responsabilidade financeira da RBQL;
- Os estabelecimentos de coleta e beneficiamento do leite devem manter atualizados os cadastros dos fornecedores (produtores rurais), bem como seu programa de autocontrole, conforme especificado no art 48;
- A inserção de novos produtores rurais (fornecedores) deve ser observada a boas práticas agropecuárias, dentro do especificado nos padrões determinados pelo MAPA;
- As análises do leite cru devem ser realizadas com uma frequência mínima mensal em laboratórios da RBQL;

Produção em Granjas Leiteiras

- Além de atender a todas as especificações descritas para as unidades de produtos de origem animal, elas devem também seguir as seguintes determinações:
- A ordenha deve ser realizada em circuito fechado, com pré-filtragem e bombeamento até o tanque de estocagem;
- O beneficiamento e a industrialização deve ser realizado no mesmo prédio de ordenha, com a condução do leite em circuito fechado;
- Dispor de laboratório para controle químico-físico e microbiológico do leite;
- Dispor de sanitários e vestiários para funcionários nos setores de beneficiamento e industrialização;
- Deve ter um médico veterinário responsável pela granja leiteira, atendendo as atribuições descritas no art. 54;
- A granja leiteira deve realizar análises determinadas pelo art 55;
- As análises realizadas pela RBQL devem ser com periodicidade mínima quinzenal, conforme estabelecido no art 40 desta IN, e as amostras devem ter sido coletadas no mesmo dia;

[Clique aqui](#) para IN 76

[Clique aqui](#) para IN 77