

Portaria nº 049 de 25 de março de 1.999

O DELEGADO FEDERAL DE AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO EM SANTA CATARINA, no uso das suas atribuições e em conformidade com o Art. 62, capítulo IV, do Regimento Interno das DFA's, aprovado pela Portaria Ministerial nº 576 de 08 de dezembro de 1.998, publicada no D.O.U. de 29/12/98, e tendo em vista a conclusão de estudo desenvolvido pelo grupo de trabalho para o fim constituído, resolve:

Art. 1º - Implantar as Normas de Procedimento para a Coleta de Leite a Granel no Estado de Santa Catarina..

Art. 2º - Determinar que esta Portaria entre em vigor 30 (trinta) dias após a sua publicação.

Carlos Alberto de Melo

Delegado Federal de Agricultura em SC

NORMAS DE PROCEDIMENTO PARA COLETA DE LEITE A GRANEL

A coleta do leite cru a granel (PCG) ou coleta granelizada deverá, obrigatoriamente ser feita em caminhão-tanque isotérmico, construído internamente de aço inoxidável, dotado de bomba sanitária, ou sistema de sucção à vácuo ou outro sistema aprovado, acoplável a tanques de expansão. Será admitida a coleta por sucção direta do leite resfriado em latões, em tanques de imersão, devendo estes vasilhames serem de natureza tal que favoreça a transmissão do frio ao leite.

O coletador deverá receber treinamento básico sobre higiene, análises preliminares do produto e coleta de amostras e poderá ser o próprio motorista do carro-tanque.

Serão permitidas coletas simultâneas de leite tipos B e C (mistas) desde que sejam colocadas em compartimentos diferenciados.

O tempo transcorrido entre a ordenha inicial e a coleta do leite deverá ser, no máximo de 48 horas para o leite tipo C. Para o leite tipo B o tempo de 48 horas entre a ordenha inicial e a coleta será admitido exclusivamente para o produto resfriado em sistema de tanque de expansão.

A empresa interessada em realizar coleta à granel deverá implantar um programa de treinamento visando orientar e conscientizar os produtores (proprietários e encarregados) e outras pessoas envolvidas no processo para que a metodologia padronizada pela presente norma, seja rigorosamente aplicada e adotada em todos os segmentos.

1 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- 1 Leite Tipo B - previsto em normas específicas (Portaria nº 08 SIPA/MA de 26/06/84).
- 2 Leite Tipo C.

1.2.1- O local de ordenha deverá ser coberto, pavimentado e dotado de ponto de água corrente de boa qualidade, mantido em condições adequadas de limpeza.

1.2.2- Deverá existir local próprio e específico para armazenagem do leite mantido sob condições adequadas de limpeza e higiene, atendendo as seguintes exigências:

1.2.2.1- ser coberto, isolado e protegido, arejado, pavimentado e de fácil acesso ao veículo coletor;

1.2.2.2- ter iluminação natural e artificial adequadas;

1.2.2.3- ter ponto de água corrente de boa qualidade, tanque para lavagem de latões (quando houver) e utensílios de coleta. Junto a esse tanque deverá existir uma bancada para facilitar o manuseio desses utensílios pelo coletador;

1.2.2.4- os equipamentos de refrigeração utilizados deverão rebaixar e conservar o leite à temperatura prevista nessa norma;

1.2.2.5- os registros de saída dos tanques de expansão deverão ser do mesmo diâmetro das conexões das mangueiras utilizadas para a transferência para o veículo coletor, não sendo permitido o transvase intermediário em latões;

1.2.2.6- será permitido o uso coletivo de tanques de resfriamento a granel exclusivamente por pequenos produtores de leite tipo C. O equipamento de resfriamento deverá ser de expansão direta. O volume máximo coletado em conjunto não poderá ser maior que 1.500 litros e/ou 20 produtores. A empresa receptora será responsável pela identificação dos usuários do sistema, credenciamento e treinamento de um responsável pela operacionalização da seleção (tomada de temperatura, prova de alizarol e verificação da densidade), coleta de amostras, manuseio do tanque, higiene do equipamento e do ambiente e entrega ao veículo coletor.

2 - PROCEDIMENTO DE COLETA

2.1 - a coleta deverá ser realizada no local de armazenagem do leite;

2.2 - o coletador deverá estar devidamente uniformizado durante a coleta, (uniforme, boné e calçados limpos);

2.3 - antes do início da coleta, o leite deverá sofrer homogeneização com agitador próprio, tomada da temperatura, realização da prova de alizarol, coleta da amostra, higienização do engate da mangueira saída do tanque de expansão ou da ponteira coletora (pequeno tubo de aço inoxidável utilizado para sucionar o leite dos latões). Outras provas ou análises deverão ser realizadas, caso a variação dos padrões ou a frequência de resultados insatisfatórios no leite recebido assim o determine;

2.4 - as amostras de leite a serem submetidas às análises laboratoriais de rotina deverão ser transportadas em caixas térmicas higienizáveis contendo gelo;

2.5 - a temperatura e volume do leite deverão ser tomados e anotados em formulários próprios;

2.6 - o engate e a ponteira da mangueira deverão ser higienizados após cada uso;

2.7 - as amostras das linhas deverão ser coletadas com a frequência prevista nas normas vigentes;

2.8 - deverão ser colocados à disposição do coletador os reagentes, soluções, detergentes e sanitizantes necessários a sua atividade.

3 - CONTROLE DO LEITE NO ESTABELECIMENTO PRODUTOR

3.1 - o leite tipo C deverá ser mantido sob refrigeração à temperatura máxima de 7°C. Admitir-se-á uma tolerância de até 10°C durante o período inicial de um ano da operação da coleta;

3.2 - o leite tipo B deverá atender as normas em vigor;

3.3 - o leite que apresentar qualquer anormalidade não será coletado, devendo ficar na propriedade que o produziu;

3.4 - é proibida a coleta de leite à temperatura ambiente (leite quente).

4 - TANQUE ISOTERMICO DE COLETA A GRANEL

4.1 - a mangueira coletora deverá fazer parte dos equipamentos do carro tanque, e no caso da coleta mista, cada produtor de leite B deverá dispor de sua própria mangueira;

4.2 - deverá ser provido de caixa isotérmica de fácil higienização para transporte de amostras e local para guarda dos utensílios e aparelhos utilizados na coleta;

4.3 - deverá ser dotado de dispositivo contendo sanitizante para guarda e proteção, quando não estiver em uso, da ponteira e da régua de medição do volume de leite em vasilhame;

4.4 - deverá ser, obrigatoriamente submetido à lavagem e higienização após cada carregamento; em local adequado.

5 -CONTROLE NO ESTABELECIMENTO RECEPTOR

5.1 - para qualquer tipo de leite, a temperatura exigida no ato de sua recepção será de, no máximo 10°C;

5.2 - deverão ser coletadas amostras de cada compartimento dos carros tanque, para análises físico-químicas e microbiológicas;

5.3 - também deverão ser analisadas as amostras colhidas nas propriedades;

5.4 - para recepção no sistema misto, a plataforma deverá descarregar primeiramente o leite tipo B ou efetuar a higienização após a recepção do leite tipo C ou utilizar linhas separadas para a recepção dos leites C e B.

6 - CONTROLE HIGIÊNICO DA MATÉRIA-PRIMA

6.1 - para o leite tipo B deverão ser atendidas as normas vigentes;

6.2 - para o leite tipo C:

6.2.1 - as amostras colhidas deverão ser submetidas às análises físico-químicas de rotina, pesquisas de conservantes, antibióticos e adulterantes;

6.2.2 - deverá ser realizada a prova de redutase;

6.2.3 - as características físico-químicas e microbiológicas deverão atender aos padrões fixados para cada tipo de leite.

7 - CONTROLE SANITÁRIO DO REBANHO

7.1 - para os leites tipo B e C, deverão ser atendidas as disposições das normas vigentes.

8 - PROCEDIMENTOS PARA LEITE - PROBLEMA

8.1 - o leite do produtor cujas análises revelarem problemas será, obrigatoriamente, submetido a nova coleta para análises no dia subsequente. Nesse caso, o produtor será comunicado do problema e o leite não será coletado a granel;

8.2 - ficará a critério da empresa retirar esse leite separadamente ou ser entregue pelo próprio produtor diretamente na plataforma de recepção, no horário regulamentar, onde será submetido às análises laboratoriais.

9 - OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

9.1 - a interessada deverá apresentar projeto ao S.I.F., detalhando o processo de coleta, incluindo:

9.1.1 - produtores: nome, volume e tipo de leite, capacidade dos resfriadores, horário e frequência de coleta;

9.1.2 - rota da linha a ser granelizada apresentando mapas de localização/trajeto e horário provável de chegada no estabelecimento receptor;

9.2 - a autorização para ingresso do produtor no Programa de Coleta a Granel (PCG) será dada pela equipe do SIF local, após vistoria das instalações envolvidas;

9.3 - a empresa deverá elaborar e distribuir manuais de orientação ao produtor e implantar programas de conscientização sobre o sistema de coleta a granel, como preservar a qualidade do leite, como lavar e higienizar latões, mangueiras, equipamentos e utensílios na propriedade e a importância da manutenção da temperatura adequada do leite;

9.4 - manter as instalações de coleta coletiva de leite tipo C em perfeito estado de conservação, higiene e limpeza, responsabilizando-se tecnicamente pela sua operação;

9.5 - treinamento dos coletores.

10 - DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 - para os produtores já integrantes do PCG, será obrigatório o atendimento das presentes normas, nos prazos abaixo estabelecidos:

10.1.1 - de imediato para o resfriamento adequado do leite;

10.1.2 - de 18 (dezoito) meses para adequação das instalações, devendo as empresas apresentarem ao Serviço de Inspeção Federal, um plano de ação junto aos seus produtores envolvidos no programa de coleta de leite a granel.