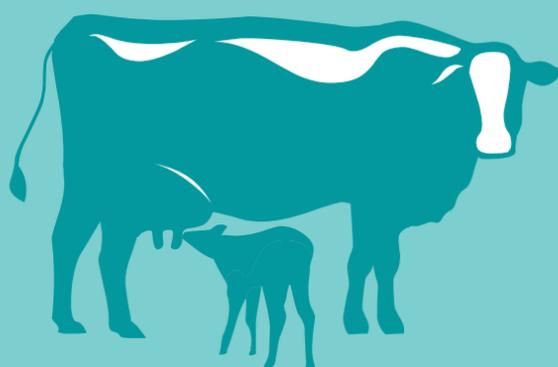


A SEGURANÇA DE ALIMENTOS NA PRODUÇÃO DE LEITE



VOCÊ SABE O QUE É SEGURANÇA DE ALIMENTOS?

Para que a segurança e qualidade do leite seja mantida temos o Programa de Alimentos Seguros (PAS) e o manual de boas praticas responsável por assegurar todo sistema de produção.

Tendo como objetivo o controle de agentes nocivos à saúde humana e integridade física do consumidor através do processo de fiscalização de todas as etapas da cadeia produtiva desde o campo até a mesa do consumidor.



O Leite tem hormônios e Antibióticos?

Não é permitido a adição de nenhuma substância tida como contaminante ao leite, seja ela de origem biológica, física ou química e todos os animais tidos dentro da produção leiteira devem ser sadios e mantidos em condição de alta higiene por toda cadeia de produção.

É determinado que todos os animais recebam boa alimentação, fornecimento de água de qualidade e que os padrões estejam dentro do bem estar animal e meio ambiente.

Além disso podemos contar com a BPA

A implantação das boas práticas agropecuárias (BPA) que garante o bem estar animal e a capacitação de toda equipe envolvida na supervisão dos procedimentos.

É responsável pelo registro de todos os dados da propriedade, produção e rastreabilidade referente a uso de substâncias administradas aos animais desde produtos químicos, agrônômicos e veterinários, alimentos e medicações até a refrigeração do leite.

É determinado que seja feita identificação dos animais do nascimento até seu óbito ou descarte conforme as exigências sanitárias da região e do país.

O número no fundo da caixinha indica quantas vezes o leite foi reprocessado?

Após seu vencimento o leite não volta para reprocessamento, este número serve para controle do lote e rastreabilidade.

Além disso, de acordo com o Art. 256. § 2º é proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano.

Então o leite que eu compro no mercado é seguro mesmo?

Sim!!! Podemos contar com uma legislação sobre qualidade do leite no Brasil imposto pela INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62/2011;

Programa Nacional de melhoria da qualidade do leite -PNQL, pela INSTRUÇÃO NORMATIVA 51/2002; com a missão de promover a melhoria da qualidade do leite e garantir a segurança alimentar da população, assim como agregar valor aos produtos lácteos, evitar perdas e aumentar a competitividade em novos mercados.

Para saber se o produto é de confiança fique atento se a empresa está dentro das normas verificando o selo:

SIF Serviço de Inspeção Federal ;

SIE Serviço de Inspeção Estadual ;

SIM Serviço de Inspeção Municipal ;

SISBI Sistema de Inspeção de Produtos de Origem Animal



Referências Bibliograficas

- <http://www.inmetro.gov.br/painelsetorial/palestras/legislacao-sobre-qualidade-do-leite-no-brasil-mayara-souza-pinto.pdf>
- <https://super.abril.com.br/mundo-estranho/o-numero-na-caixa-do-leite-indica-quantas-vezes-foi-pasteurizado/>
- https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Agencia22/AG01/arvore/AG01_179_24112005115229.html
- <https://blog.ifopec.com.br/seguranca-de-alimentos/>
- <https://www.coopera1.com.br/leite-cooper-a1-prioriza-qualidade-e-seguranca-do-alimento/>
- <https://imepac.edu.br/leite-de-caixinha-mitos-e-verdades/>

Grupo

Cristian Zatorre	RA 5827690
Daffiny Silva Rezende	RA 1650768
Kelly Cristina Francischini	RA 6831704
Letícia dos Santos Toffino	RA 1882580