

**Vitorioso
Cabeamento
Indicação
Geográfica**

**BOAS PRÁTICAS
X
QUALIDADE DO LEITE**

JOSÉ AUGUSTO HORST
Gerente do PARLPR
(41)2105-1723 / 8837-1045
horst@apcbrh.com.br



Objetivo da produção leiteira

Produzir Leite com:

- + Volume;
- + Qualidade;

Ter vacas mais Longevas;

Aumentar a Lucratividade;

DESAFIOS DA ATIVIDADE LEITEIRA & QUALIDADE

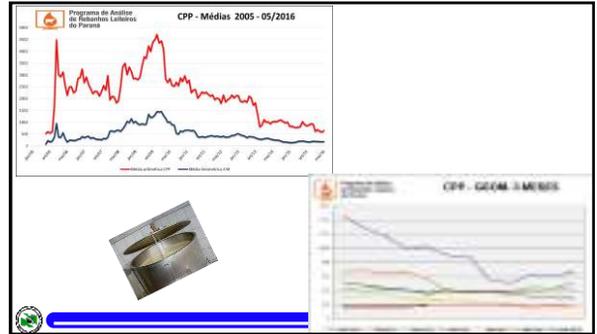
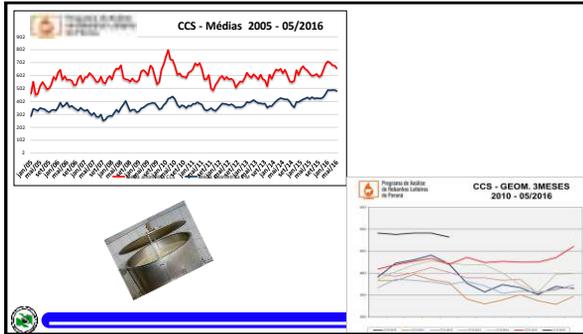
PRODUÇÃO

- ANIMAIS
 - SANIDADE
 - MELHORAMENTO ANIMAL
 - BEM ESTAR
- EQUIPAMENTOS
 - ORDENHA
 - RESFRIERAÇÃO
- INSUMOS
 - LIMPEZA/SANITIZAÇÃO

POR QUE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO ?

NÃO MELHORAMOS A QUALIDADE DO LEITE,

PRODUZIMOS COM QUALIDADE;



Boas práticas é uma expressão, que denomina técnicas identificadas como as melhores para realizar determinada tarefa

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO SE DIVIDEM EM DEZ PRINCÍPIOS BÁSICOS:

1. Definir passo a passo os procedimentos de produção, os quais estejam em conformidade com as práticas de BPF de modo controlado e consistente.
2. Seguir tais procedimentos minuciosamente, para evitar contaminações, misturas e erros.
3. Documentar todo procedimento feito em uma produção, a fim de haver conformidade e traçabilidade.
4. Verificar se as normas estão sendo seguidas, para validar o trabalho.
5. Promover adequados maquinário e edificações, a fim de integrar produtividade, qualidade do produto e segurança do trabalhador.

6. Fazer a manutenção apropriada da área e dos equipamentos.

7. Poder definir, desenvolver e demonstrar claramente a competência do trabalho executado.

8. Proteger produtos contra contaminação através de boas práticas de higiene diárias.

9. Gerar qualidade ao produto através do controle sistemático dos materiais (produção, empacotamento, etiquetamento, testagem, distribuição e marketing).

10. Conduzir auditorias periódicas, a fim de verificar a consistência dos métodos de produção (conformidade e performance).

BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE LEITE

- > Registros
- > Protocolos ordenha
- > Protocolos higiene
- > Protocolos sanitários
- > Descarte de Leite
- > Bem Estar animal
- > Controle de produtos
- > Armazenamento
- > Transporte



BOAS PRATICAS NA PRODUÇÃO



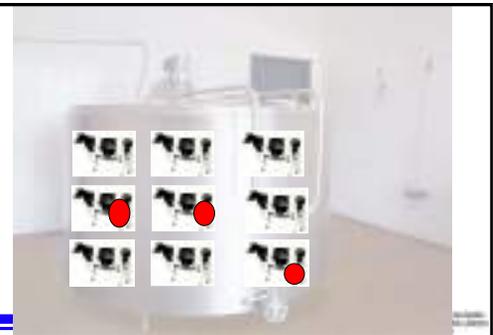
BOAS PRÁTICAS

- IDENTIFICAR causa/problema
- MUDAR ações/manejo
- MONITORAR acompanhar



O QUE É LEITE ???

Conforme a IN62/2011 do MAPA, leite é o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas saudas, bem alimentadas e descansadas.



RELATORIO 2 - GESTÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE SUMÁRIO PRODUÇÃO E CCS												
VACA	DATA	LACTAÇÃO			LACTAÇÃO			LACTAÇÃO			DATA	DATA
		Inicio	Inicio	Termino	Inicio	Inicio	Termino	Inicio	Inicio	Termino		
119	09.8	7.2			28.6	29.2		4.29	3.76	4.04		
130	35.2	32.4	28.8	27.8	31.4	30.2	29.2	3.37	3.36	3.71	3.34	3.24
155	27.8	25.2	20.2	21.6	24.2	19.8		3.09	3.14	3.03	2.99	3.16
158	4.87	5.19	4.75	4.38	5.80	4.83		3.52	3.54	2.65	3.92	3.41
160	35.2	27.6	28.8	31.0	30.2	28.2	25.6	4.16	4.89	4.46	4.01	4.36
174	3.78	3.97	3.70	3.92	4.15	3.50	3.62	3.25	3.27	3.15	3.14	3.08
184	3.89	4.26	4.10	4.57	4.48	4.18	3.98	3.52	3.81	3.46	3.56	3.49
	893	935	289	665	378	473	374					

Qual a realidade de nosso rebanho

RELATORIO 3 - GESTÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE SUMÁRIO PRODUÇÃO E CCS												
VACA	DATA	LACTAÇÃO			LACTAÇÃO			LACTAÇÃO			DATA	DATA
		Inicio	Inicio	Termino	Inicio	Inicio	Termino	Inicio	Inicio	Termino		
BOFICA	29.0	27.0	25.0	23.0	21.0	19.0	17.0	1.69	1.60	0.74	1.55	2.48
JUNON	4.02	1.88	1.2	1.91	1.91	1.91		3.03	3.12	3.05	3.22	3.36
ESMERALDA	16.0	16.0	15.0	15.0	12.0	13.0	14.0	3.00	3.35	3.24	3.44	3.50
FONIA	18.0	18.0	17.0	15.0	16.0	12.0	10.0	2.16	2.12	1.91	2.25	5.30
GAZCHA	11.0	10.0	9.0					3.46	3.71	3.77	3.77	3.59
MIMOSA	21.0	20.0	20.0	17.0	12.0	18.0	18.0	1.86	1.33	2.70	1.83	3.25
MNA	19.0	16.0	14.0	13.0	10.0	11.0	10.0	3.70	3.57	3.73	4.12	4.45
	23.02	27.49										



RELATÓRIO 2 - GESTÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE SUMÁRIO PRODUÇÃO E CCS

RAÇA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
MORENA	med	15,0	15,0		15,0	15,0
	med	2,46	3,86		2,60	4,00
	med	3,39	3,66		3,37	3,37
	med	27	28		2008	2004
CISO	med	17,0	15,0		15,0	20,0
	med	2,62	2,90		2,20	0,95
	med	3,27	3,20		3,26	3,16
	med	16,38	8,5			
PARDALHA	med	14,0	12,0		10,0	20,0
	med	3,07	2,60		3,38	1,14
	med	3,54	3,90		3,38	3,05
	med	871	198		588	22
PARDALTI	med	11,0	11,0		10,0	14,0
	med	1,19	2,34		1,97	2,11
	med	3,30	3,4		3,40	3,38
	med	80	50		74	7
PITACA	med	8,0	8,0		8,0	8,0
	med	1,19	1,23		1,41	2,89
	med	3,03	3,29		3,28	3,60
	med	16	20		25	36
PRENHA	med	16,0	17,0		8,0	12,0
	med	1,59	1,00		2,89	2,29
	med	2,64	2,90		3,23	3,38
	med	0	0		0	4
PRETA	med	18,0	19,0		13,0	20,0
	med	1,94	1,90		2,17	4,13
	med	3,11	3,27		3,48	3,43
	med	8	20		22	16

RELATÓRIO 2 - GESTÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE SUMÁRIO PRODUÇÃO E CCS

VACA	DATA						
	23/11/2015	24/01/2016	21/02/2016	28/03/2016	03/05/2016	25/05/2016	28/06/2016
MEDIA	Leite MS	15,80	15,00	14,50	12,50	11,55	13,20
	MSL	2,07	2,03	1,77	2,66	3,75	3,00
	MSL	3,28	3,36	3,29	3,57	3,65	3,80
	CCS	199	120	116	185	742	902
	URSA		22,83		24,50		

Boas Práticas - MEIO AMBIENTE

Boas Práticas - ORDENHADORES / MANIPULADORES

Boas Práticas - MANEJO DE ORDENHA

- Linha de ordenha
- Limpeza de tetos
- Pré dipping
- Secagem tetos
- Colocação teiteiras
- Acompanhamento ordenha
- Retirada das teiteiras
- Pós dipping

Boas Práticas - INFECÇÕES INTRAMAMÁRIAS - mastites

- Diagnóstico - CCS
- Prevalência clínica ou subclínica
- Prevenção
- Tratamento

Boas Práticas

- LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS DE ORDENHA
- ORDENHADEIRA
- RESFRIADOR



- Protocolo de limpeza
 - Detergente
 - Água
 - Temperatura
 - Tempo

Boas Práticas

- USO E MANEJO DE ÁGUA

- Fonte
 - Respeito a legislação
 - Proteção
- Potabilidade
- Dureza
- Ferrosa
- Contaminação
- Armazenamento



O QUE NÃO INTERFERE NA QUALIDADE

SISTEMA DE PRODUÇÃO



TAMANHO DO REBANHO



RAÇA DOS ANIMAIS



O QUE PODERÁ INTERFERIR NA QUALIDADE

ORDENHA



- **INSTALAÇÕES**
 - BEM ESTAR
 - FACILIDADE DE MANEJO
- **MANUTENÇÃO / INSTALAÇÃO - EQUIPAMENTO**
 - SAÚDE DA GLÂNDULA MAMÁRIA
 - DANOS EPIDÊMICOS
 - AUMENTO CCS & MASTITES;
- **HIGIENE / LAVAGEM - EQUIPAMENTO**
 - AUMENTO CONTAGEM BACTERIANA;
 - RISCOS DE NOVAS INFECÇÕES;
- **MANEJO – ROTINA DE ORDENHA**
 - AUMENTO CCS & MASTITES;
 - LESÕES DE TETOS;
 - ESTRICER
 - RACHADURAS
 - RISCOS DE NOVAS INFECÇÕES;

Limpeza do equipamento de ordenha




ESTIMA-SE QUE LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS/RESFRIADORES IMPACTAM EM
+ DE 90% NA CPP

PRODUTOS ADEQUADOS



Detergentes alcalinos contêm a energia química p/dissolver depósitos orgânicos (gordura e proteína)



Detergentes ácidos contêm a energia química p/dissolver principalmente depósitos minerais (cálcio, magnésio etc.)

BOAS PRÁTICAS DE ARMAZENAMENTO



IMPORTANTE

- Resfriador fabricado dentro de normas técnicas
- Capacidade conforme a produção
- Capacidade compatível para 2 ou 4 ordenhas
- Higienização após cada carregamento
- Protocolo de limpeza
- Uso de produtos/detergentes específicos
- Manutenção Preventiva



TEMPO x TEMPERATURA x BACTÉRIAS

TEMPO DE ARMAZENAMENTO (hs)	TEMPERATURA (° C)	QUANTIDADE DE BACTÉRIAS/ml (N °)
0 ¹	-	40.000
24	6	90.000
24	10	180.000
24	15	4.500.000
24	20	61.000.000

Fonte: Dairy Handbook, Engineering, Alfa Laval
1. Logo após a ordenha

RESFRIAMENTO - PRESERVA A QUALIDADE

- Temperatura desejável:
- 4°C na propriedade
- 7°C no estabelecimento beneficiador



BOAS PRATICAS DE TRANSPORTE



BOAS PRATICAS - TRANSPORTADOR

1. **Uso de identificação** – crachá, uniforme;
2. **Higiene pessoal e do veículo;**
3. **Não fumar durante procedimentos carregamento e amostragem;**
4. **Material de uso;**
5. **PROCEDIMENTOS;**



BOAS PRATICAS - TRANSPORTADOR

6. **Assegurar que o tanque foi devidamente higienizado/lavado após a descarga;**
7. **Checar registros, mangueiras, conexões;**
8. **Checar funcionamento e temperatura da geladeira;**
9. **Se utilizar caixa, certificar-se que o gelo esta devidamente congelado;**
10. **AMOSTRAGEM DO LEITE QUE FOI CARREGADO**



- CAMINHÕES COM TANQUES ISOTÉRMICOS

- ISOLAMENTO COM PAREDES DUPLAS
- TAMPAS COM CAPACIDADE DE VEDAÇÃO
- RESPIRO SEM RETORNO
- PARTE INTERNA EM INOX - AISI-304
- SEM RACHADURAS
- SOLDAS E PAREDES COM CANTOS SANITÁRIOS
- REGISTROS, VALVULAS E TUBULAÇÕES SANITÁRIOS
- MANGUEIRA SEM EMENDAS, ESPECIFICA PARA ALIMENTOS



Procedimentos de carregamento

- Garantia de tanque higienizado após o descarregamento
- Medir o volume de leite
- Agitar o leite
- Medir a temperatura
- Realizar o teste do alizarol

IMPORTANTE
MONITORAMENTO



ANTES DO CARREGAMENTO

- Lavar a boca do registro
- Conectar a mangueira
- Abrir o registro
- Ligar a bomba de leite



OBS:

- USO DE CONEXÃO PARA RESFRIADORES
- USO DE PONTEIRA PARA TARROS



APÓS O CARREGAMENTO

- Fechar o registro
- Desconectar a mangueira
- Colocar a mangueira nos suportes do caminhão
- Colocar a ponta da mangueira em local específico



CONCLUSÃO

➤ A QUALIDADE DO LEITE ESTÁ EM NOSSAS ATITUDES E PROCEDIMENTOS;

➤ NOSSO SUCESSO COM A QUALIDADE ESTÁ NO APERFEIÇOAMENTO E PROFISSIONALIZAÇÃO QUE ADOTAMOS NO NOSSO DIA A DIA.



JOSÉ AUGUSTO HORST
Gerente do PARLPR
(41)2105-1723 / 8837-1045
horst@apcbrh.com.br

