

Perspetivas da Produção de Leite na Região Autónoma da Madeira

Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM (PCOL)

Maria Celeste da Costa Bento
Divisão de Controlo da Cadeia Agroalimentar
São Vicente, 19 de maio de 2017

Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Âmbito de aplicação



- ▶ Explorações
- ▶ Postos de Receção
- ▶ Salas coletivas de ordenha
- ▶ Entidades de Recolha
- ▶ Transportadores

Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Aspetos Abrangidos

- ▶ Instalações
- ▶ Equipamentos
- ▶ Classificação sanitária
- ▶ Higiene
- ▶ Critérios do leite
- ▶ Saúde animal
- ▶ Bem-estar animal
- ▶ Medicamentos
- ▶ Alimentação animal
- ▶ Cadeia de frio
- ▶ Rastreabilidade
- ▶ Transporte

Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pesca
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Responsabilidade dos operadores

- ▶ Os operadores são os principais responsáveis pela segurança do leite, que deve ser assegurada desde a produção primária.
- ▶ Os produtores de leite devem estar conscientes que a segurança depende:
 - ✓ Higiene de toda a exploração
 - ✓ Saúde, alimentação e bem-estar dos animais
(definição de um perfil de saúde da exploração)
 - ✓ Condições das instalações e equipamentos
 - ✓ Higiene da ordenha

Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM Ordenha

É uma das operações mais importantes na exploração.
Deve evitar a contaminação microbiana, química e física.

- ▶ Preparativos
 - ▶ Observação visual do úbere
 - ▶ Higienização do úbere
 - ▶ Rejeição e análise dos 1.ºs jatos de leite
- ▶ Separação do leite dos animais doentes ou sob tratamento

Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pesca
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Arrefecimento do leite

- ▶ Após a ordenha, o leite é imediatamente arrefecido
- ▶ Existência de gerador no caso de falhas de luz

Limpeza e desinfeção

- ▶ A limpeza do equipamento de ordenha e do tanque de refrigeração deve ser efetuada de acordo com as regras de lavagem e desinfeção recomendadas pelo fabricante.

Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Armazenagem do leite

Imediatamente após a ordenha o leite deve ser arrefecido

- ▶ Temperatura não > a 8°C se a recolha for feita diariamente
- ▶ Temperatura não > a 6°C caso a recolha não seja feita imediatamente.



Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Tanque de refrigeração

- ▶ Produzir um arrefecimento recomendado para a conservação do leite
- ▶ Manter o leite à temperatura adequada até a Recolha
- ▶ Manutenção Regular
- ▶ Equipado com termómetro



Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Transporte

- ▶ Manter a cadeia de frio até ao estabelecimento de destino (temperatura do leite $> 10^{\circ}\text{C}$)
- ▶ Higienização após cada transporte (ou cada série de transportes) e pelo menos uma vez por dia



Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Derrogação à cadeia de frio

- a) O leite é transformado nas duas horas que se seguem à ordenha
- b) Temperaturas mais elevadas, por razões tecnológicas (exige autorização da DGAV)



Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Indicadores



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Critérios aplicáveis ao leite cru

Requisitos legais

Contagem das células somáticas

- ▶ Leite de vaca
- ▶ TCS \leq 400 000 (por ml)
- ▶ Média geométrica ao longo de um período de 3 meses, com, pelo menos, uma colheita mensal
- ▶ Método Analítico de referência ISO 13366-1

Contagem de placas a 30°C

- ▶ Leite de vaca
- ▶ TGT \leq 100 000 ufc/ml
- ▶ Média geométrica ao longo de um período de 2 meses, com, pelo menos, duas colheitas mensais
- ▶ Método analítico de Referência EN/ISO 4833

Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



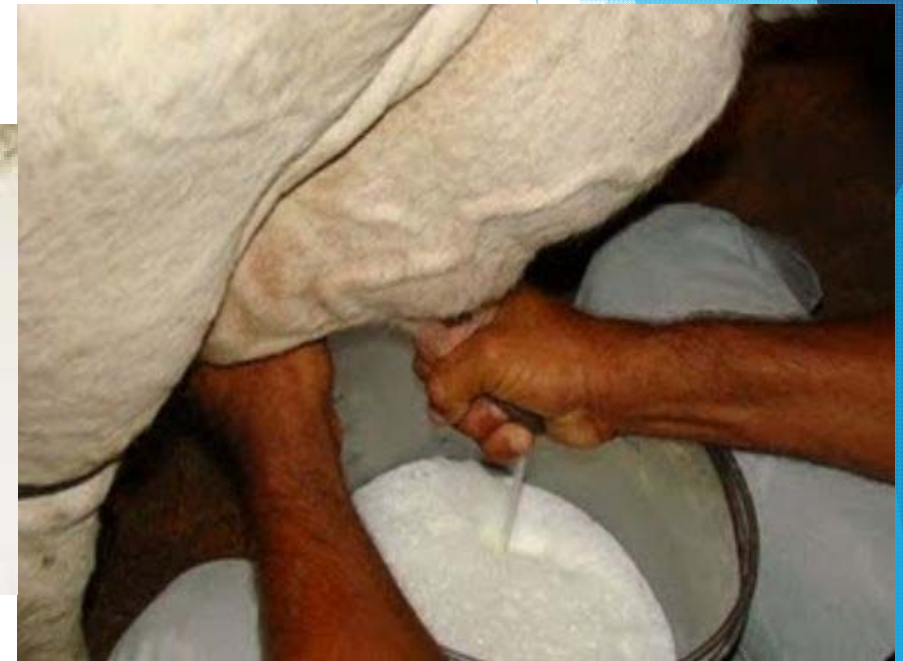
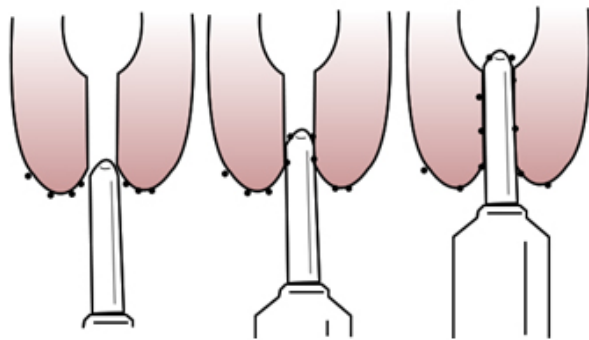
Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Critérios aplicáveis ao leite cru

Requisitos legais

Pesquisa de resíduos de antibióticos

▶ < LMR estabelecidos



Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Plano de Controlo Oficial do Leite na RAM

Critérios aplicáveis ao leite cru

Operador

- ▶ Adota procedimentos para assegurar que o leite cumpre os critérios
- ▶ Informa a autoridade competente quando o leite não cumpre os critérios
- ▶ Toma medidas para corrigir as situações de incumprimento

DRA/DSAV

- ▶ Notifica para suspensão de fornecimento
- ▶ Pode autorizar a utilização do leite que não cumpre o TGT ou TCS
- ▶ Tratamento Térmico

Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



OBRIGADA PELA VOSSA ATENÇÃO!



Organização:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Agricultura



Maria Celeste da Costa Bento
celeste.bento@madeira.gov.pt
Divisão de Controlo da Cadeia Agroalimentar
São Vicente, 19 de maio de 2017