



BOAS PRÁTICAS NA PRÁTICA

Higiene na Ordenha

COMO IMPLEMENTAR AS BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS JUNTO AOS FORNECEDORES DE LEITE, CONFORME ESTABELECE A I.N. 77/2018

A questão remete a pensar **quais atividades** devemos fazer para contemplar cada um desses itens descritos no Art. 9º e **quantas atividades** por item, devemos executar para caracterizar que estamos com as boas práticas agropecuárias implementadas nas propriedades conforme preconizado na Normativa. Ou seja, como pôr em pratica as boas práticas?

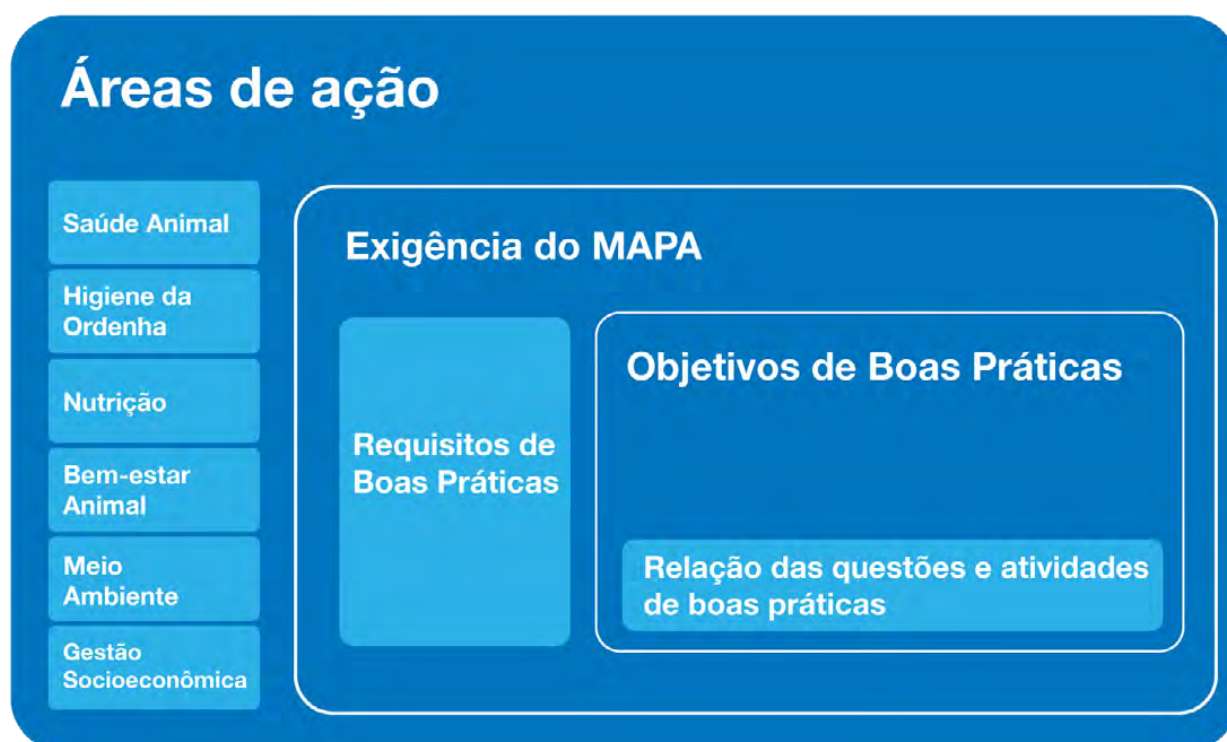
Com base nessas questões, e inspirados no Guia de Boas Práticas na Pecuária de Leite publicado pela FAO/IDF, a equipe técnica do **Checkmilk** buscou identificar atividades e ações práticas que contemplassem o alcance dos Objetivos Orientadores de Boas Práticas, citados na publicação e relacionou os mesmos com os itens apresentados pelo MAPA na I.N. 77.

Identificamos e quantificamos as atividades necessárias para atingir cada objetivo de boas práticas e relacionamos em





questões para serem analisadas e depois transformadas em ações práticas que poderão ser implementadas nas propriedades fornecedoras de leite, para facilitar o entendimento, primeiramente acoplamos os temas do MAPA dentro de 6 áreas de atuação e depois relacionamos os objetivos e as questões práticas, como poderão observar no diagrama:



Na sequência, apresentamos as práticas sugeridas pelo Checkmilk para serem implementadas nas propriedades fornecedoras de leite e assim atender os requisitos mínimos exigidos.





ÁREA DE AÇÃO	CRITÉRIOS DO MAPA	OBJETIVOS
2. HIGIENE NA ORDENHA	IV – Refrigeração e estocagem do leite;	2.1 Prevenir lesões aos animais e contaminação do leite nos ntos de ordenha
	V – Higiene pessoal e saúde dos trabalhadores;	
	VI – Higiene de superfícies, equipamentos e instalações;	2.2 Assegurar condições adequadas de higiene e limpeza na ordenha
	IX – Manejo de ordenha e pós-ordenha;	
	X – Adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção de leite;	2.3 Armazenar e destinar o leite de maneira apropriada após a ordenha
	XIII- Manutenção preventiva e calibragem de equipamentos	

Questões e ações práticas relacionadas

1. Existem procedimentos e mecanismos de impedimento de acesso de outros animais nos locais de ordenha?
2. A sala de ordenha é ventilada e protegida da chuva e/ou outras intempéries?
3. O armário de medicamentos é mantido organizado, limpo e trancado?
4. Os aquecedores de água para limpeza, estão disponíveis e em bom estado de utilização?
5. A sala de ordenha se apresenta limpa e livre de resíduos?
6. As paredes e tetos estão em bom estado de conservação e limpeza?
7. Os ambientes ao redor da sala de ordenha são mantidos asseados e limpos?
8. Os utensílios utilizados na ordenha, se apresentam limpos e livres de resíduos?
9. As teteiras e insufladores, se apresentam limpos e livres de resíduos?
10. A sala de leite se apresenta limpa e livre de resíduos?
11. Os tanques e /ou latões de leite se apresentam limpos e livres de resíduos?
12. Os procedimentos de limpeza e conservação dos tanques e/ou latões estão adequados?
13. Disponibiliza lixeiras adequadas e com tampas?
14. Os materiais e utensílios são mantidos suspensos e distantes do chão?
15. São disponibilizadas vestimentas adequadas para os ordenhadores?
16. Os ordenhadores apresentam medidas e procedimentos de higiene pessoal em conformidade?
17. Utiliza procedimentos para coar o leite que entra no latão?
18. Faz a limpeza dos tetos com água clorada?
19. Utiliza papel toalha para a secagem dos tetos?
20. Realiza procedimentos de pré-dipping?
21. Realiza procedimentos para detecção de mastite (teste da caneca, raquete (CMT),etc..)
22. Organiza a linha de ordenha com base no histórico de mastite das vacas e produção?
23. Realiza procedimentos de pós-dipping?
24. Fornece alimento para as vacas logo após a ordenha?
25. O leite obtido de animais em tratamento é guarnecido em recipientes seguros que impossibilitem a mistura com o leite normal?
26. Faz o descarte adequado do leite de animais doentes e em tratamento?
27. Racionaliza o uso de oxitocina para estimular a liberação de leite?
28. Faz uso de detergentes apropriados para higienização dos materiais e utensílios de ordenha?
29. Mantém plano de substituição das teteiras, borrachas e mangueiras em conformidade com recomendação do fabricante?
30. As teteiras e insufladores se apresentam em bom estado de conservação?
31. Os utensílios utilizados na ordenha estão em bom estado de conservação?
32. Faz a verificação da pressão do vácuo diariamente?
33. Verifica com frequência a regulagem dos pulsadores?
34. A água utilizada para limpeza na ordenha está em conformidade com os padrões recomendados para esse fim?
35. Realiza análises físico-químicas microbiológica da água utilizada na propriedade a cada 6 meses?
36. Mantém registros do monitoramento da temperatura do tanque de resfriamento?
37. Os acessos aos locais de coleta de leite estão adequados e bem conservados?
38. A temperatura do resfriador está em conformidade com as normas e instruções de qualidade do leite?
39. As dimensões do tanque de resfriamento são compatíveis com a produção e a frequência de coleta? (próprio ou comunitário)





Esses são quesitos mínimos para atender as exigências dos requisitos do MAPA, bem como o alcance dos objetivos propostos pela FAO, entretanto servem de referência para orientar a qualificação das propriedades na condição de Boas Práticas Agropecuárias implementadas, para os critérios pautados na tabela.

