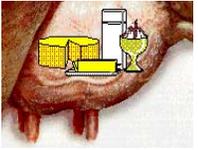


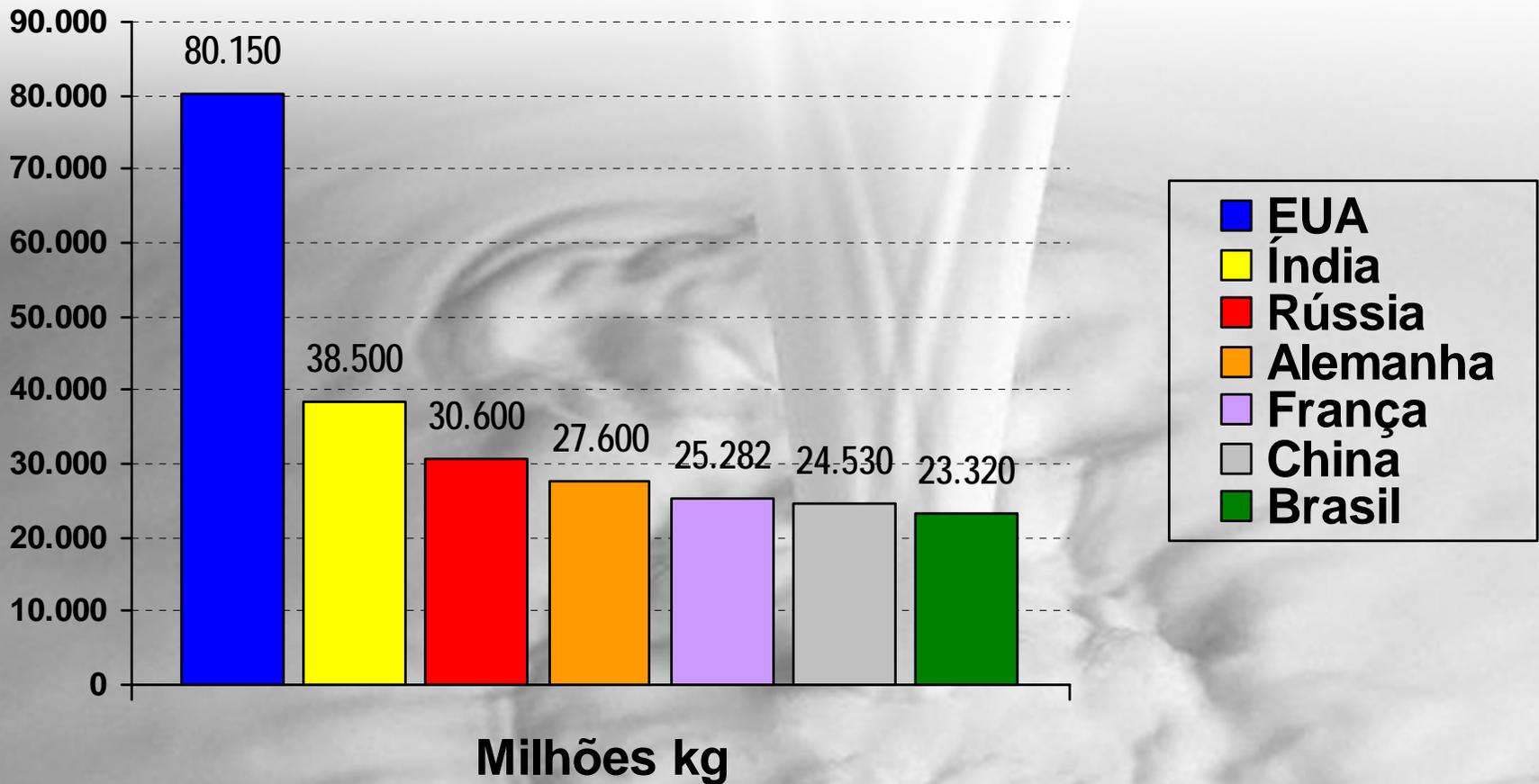
A close-up photograph of a hand holding a test tube containing a yellow liquid. The test tube is held between the thumb and index finger. A yellow grid pattern is overlaid on the test tube and the liquid inside. The background is a blurred, warm-toned surface.

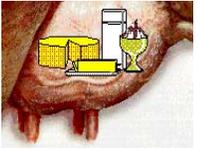
# INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

***Prof. Cláudio Dias Timm***

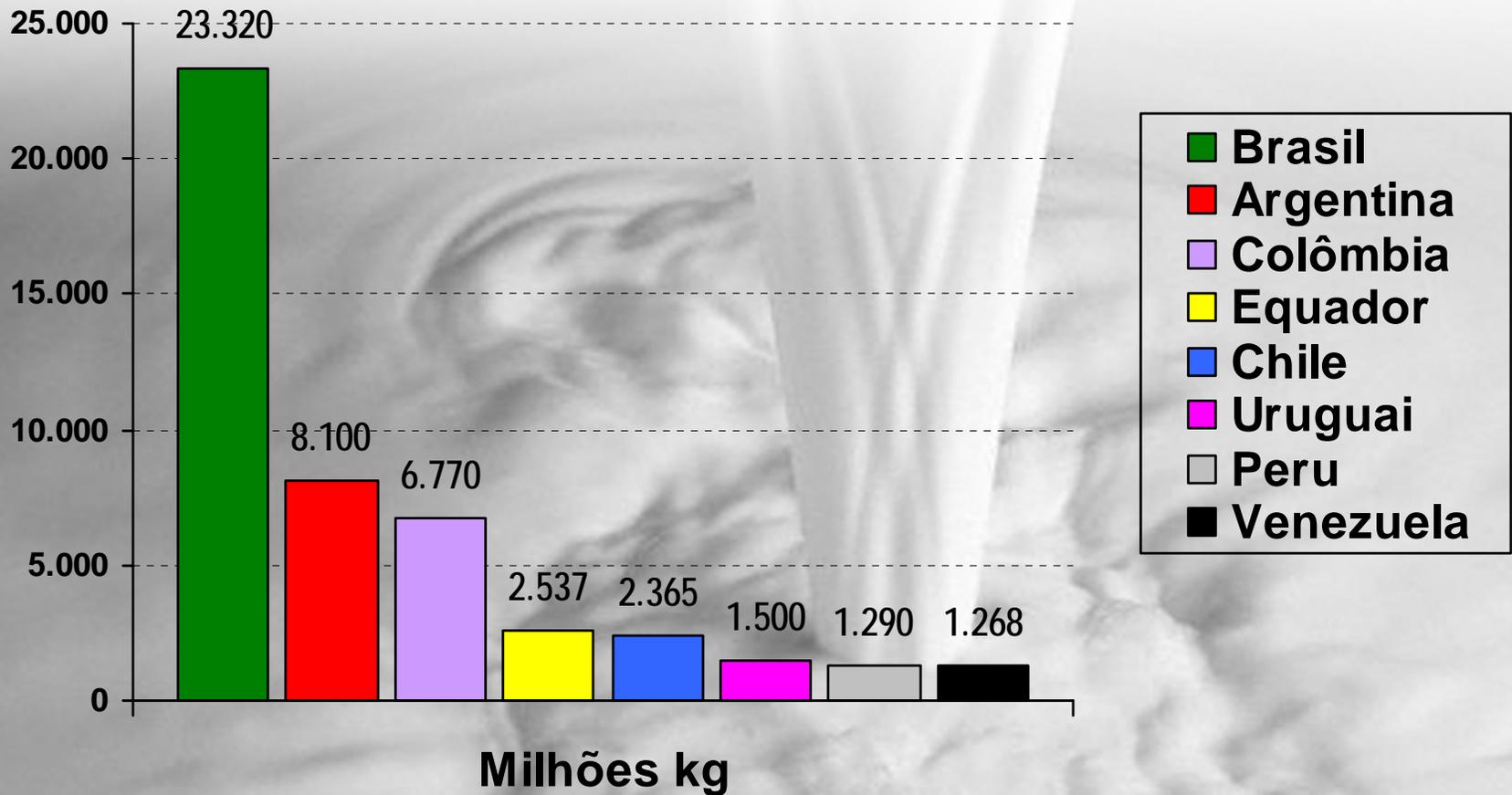


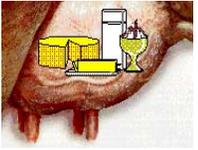
# PRODUÇÃO MUNDIAL DE LEITE



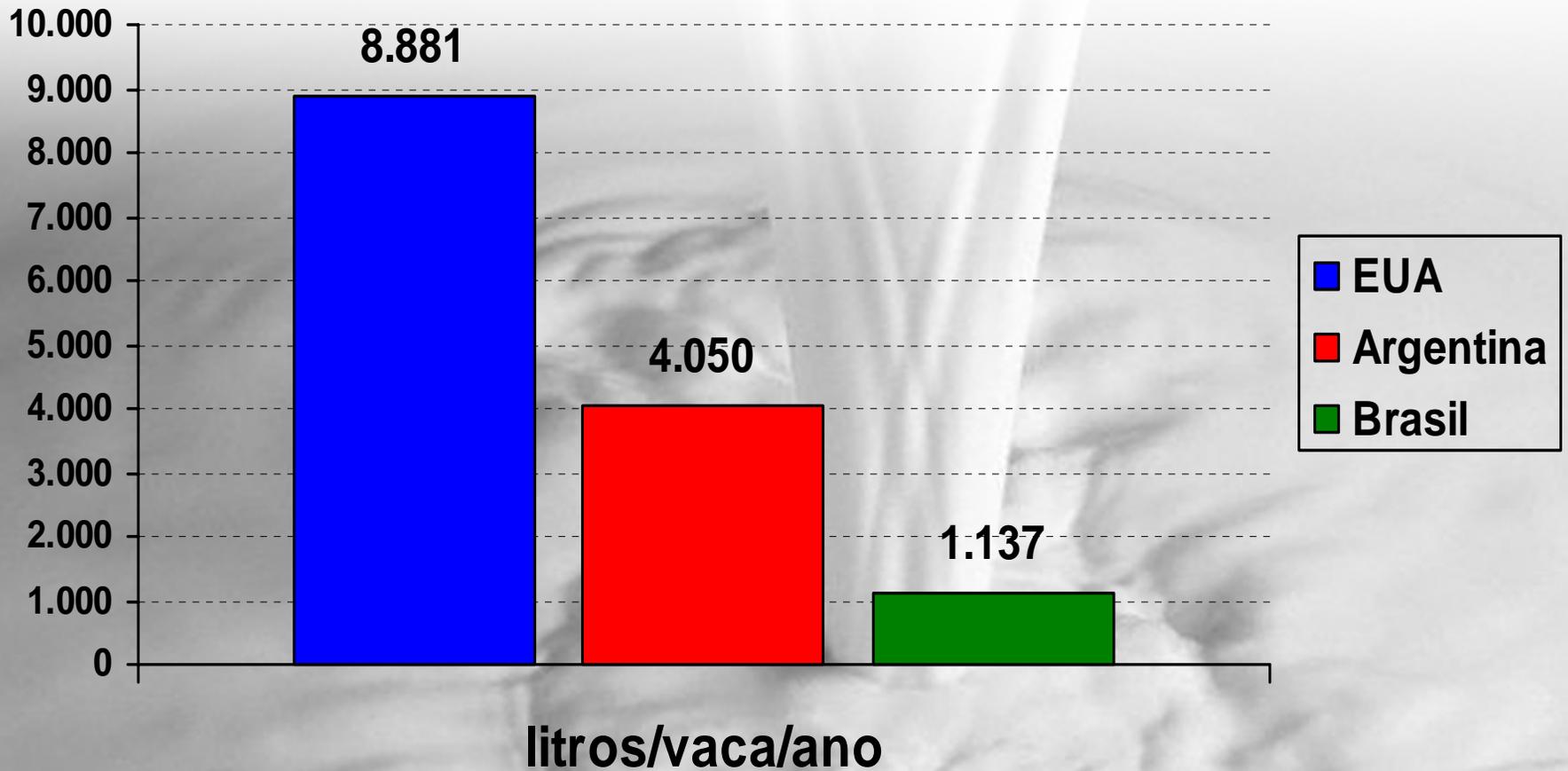


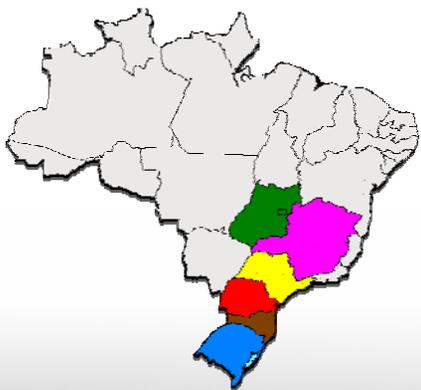
# PRODUÇÃO - AMÉRICA DO SUL



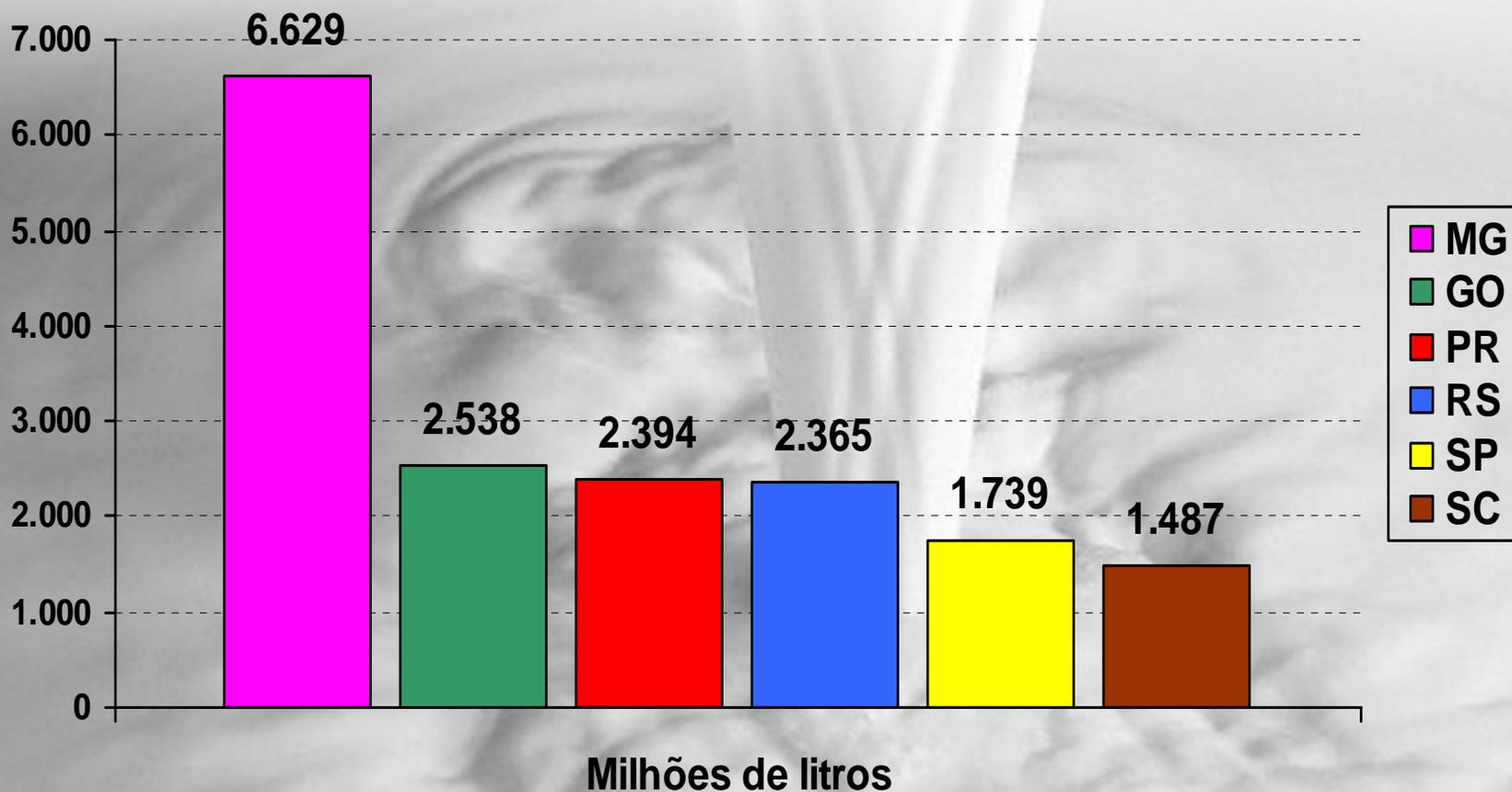


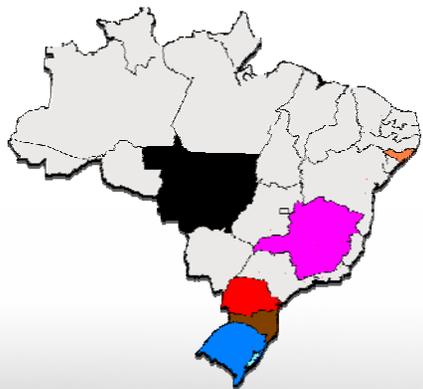
# PRODUTIVIDADE - ALGUNS PAÍSES



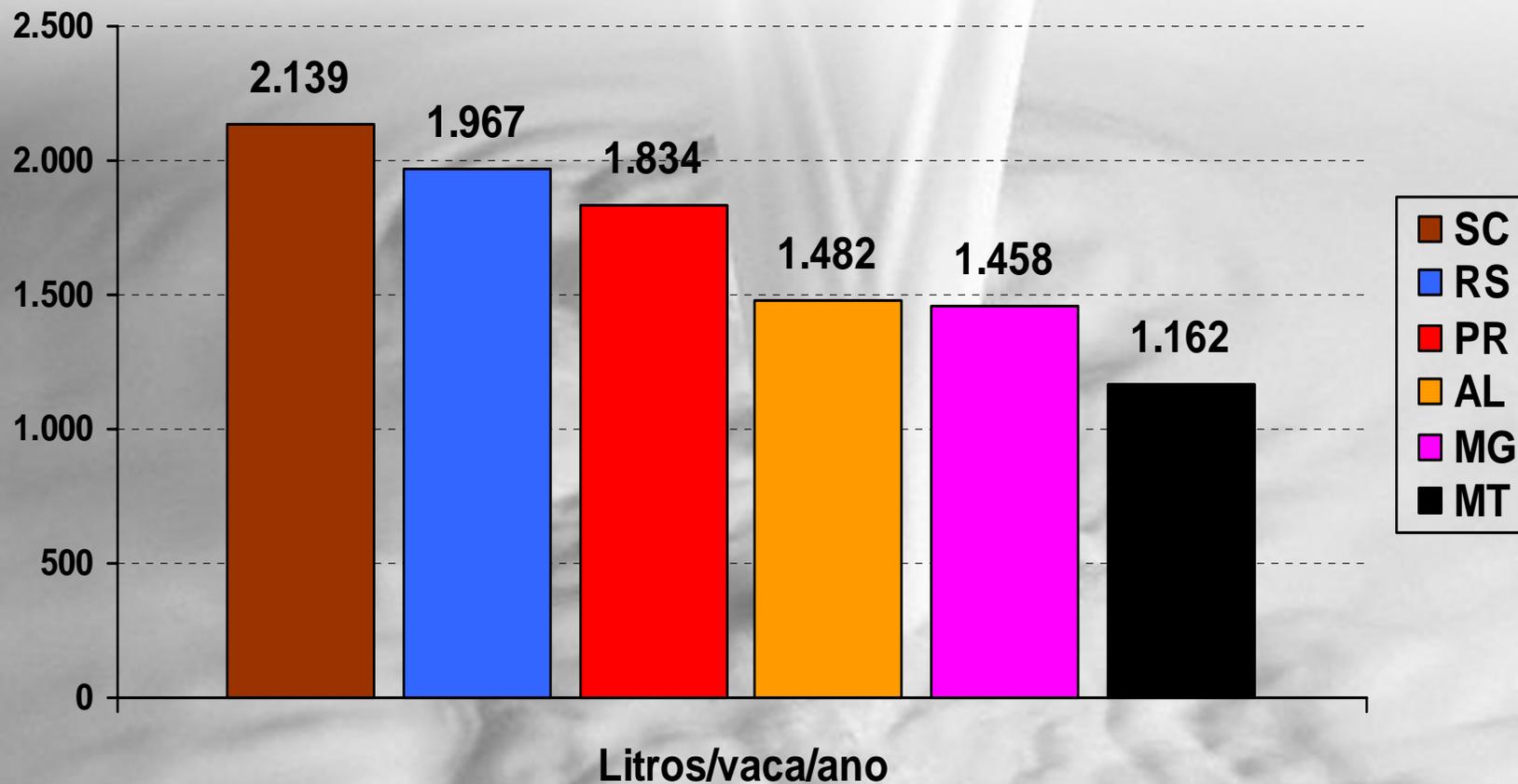


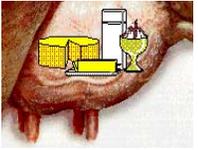
# PRODUÇÃO - ESTADOS



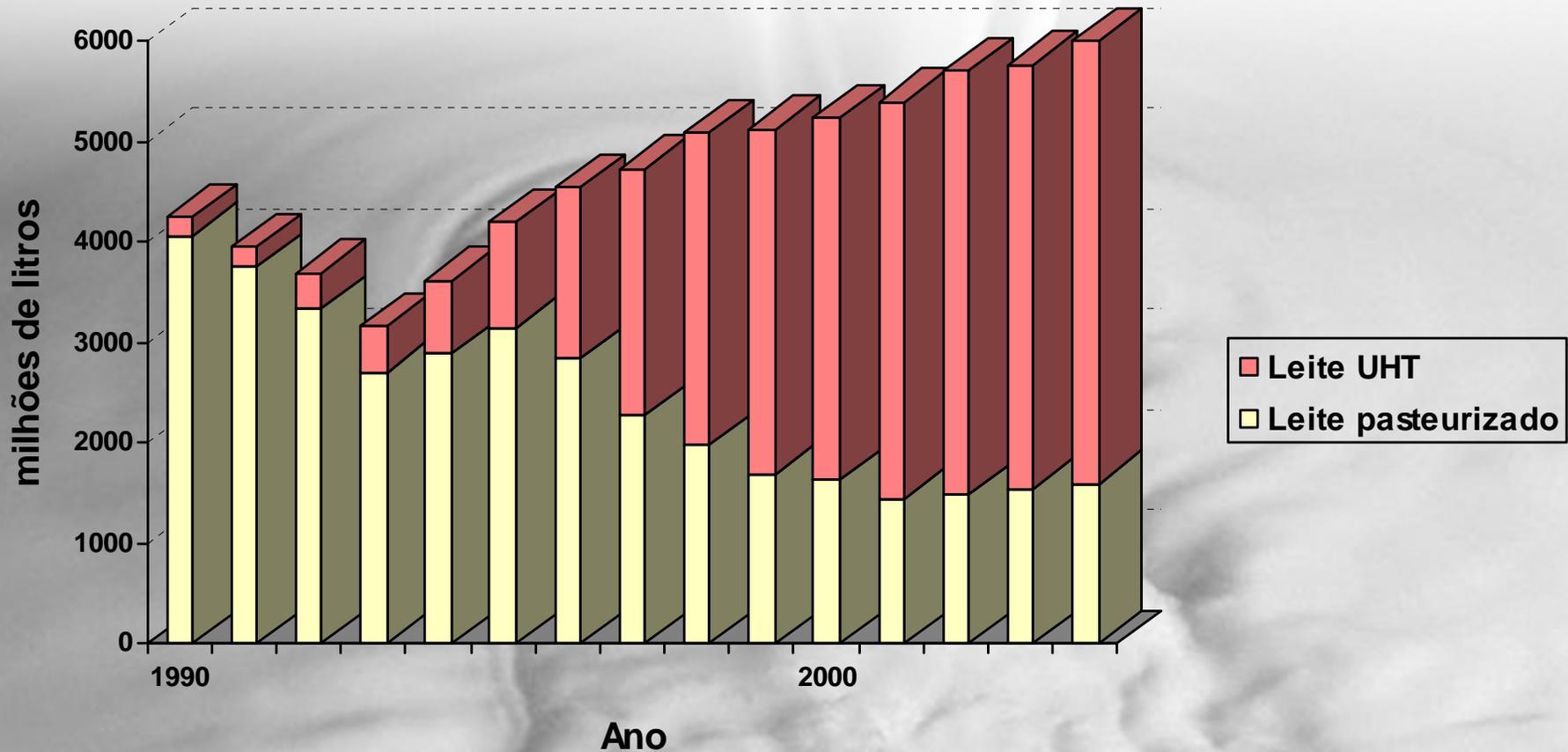


# PRODUTIVIDADE ESTADOS



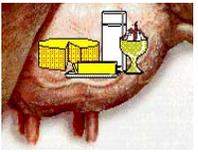


# CONSUMO DE LEITE FLUIDO - BRASIL

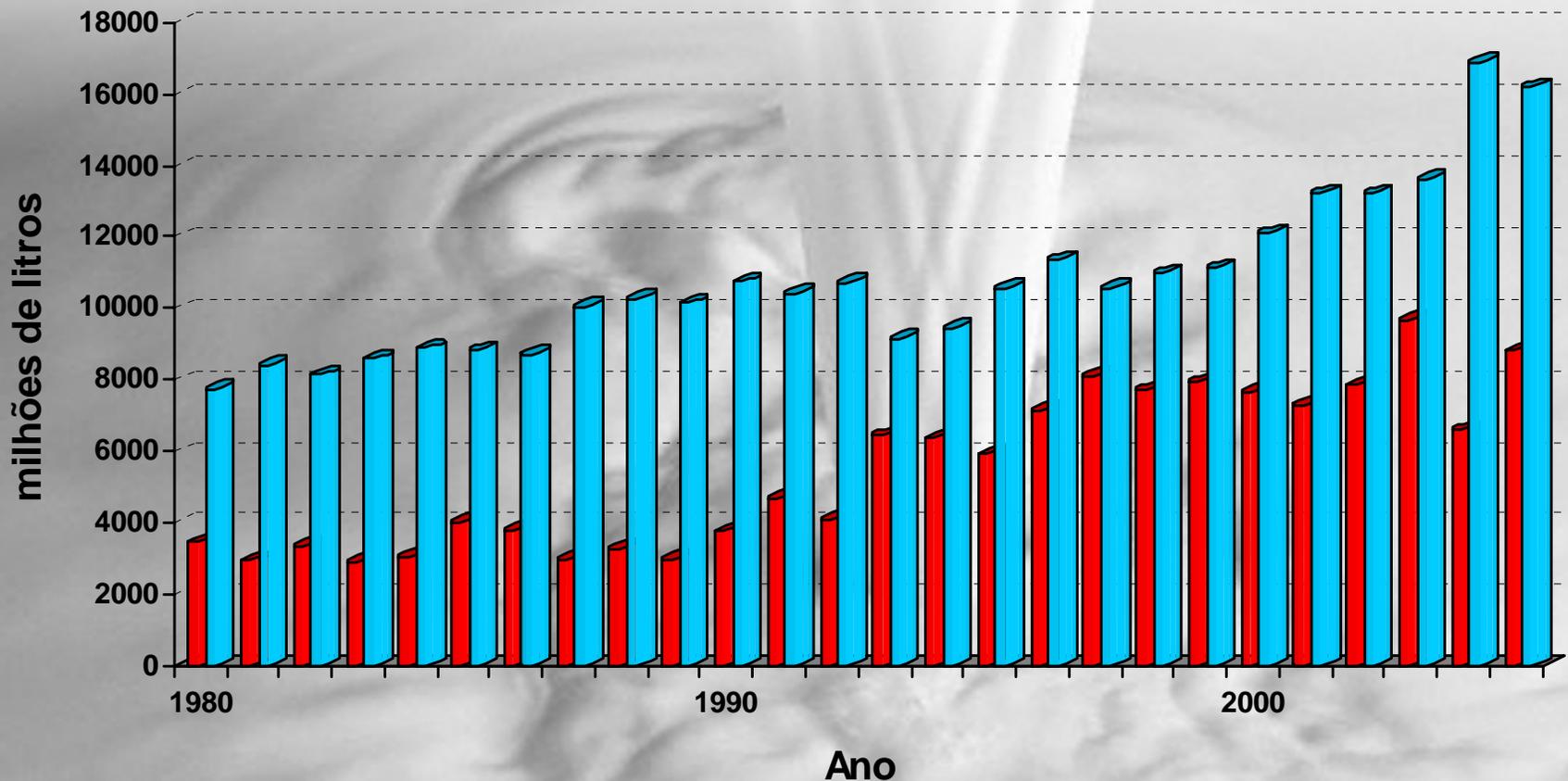


# PRODUÇÃO BRASILEIRA DE LEITE

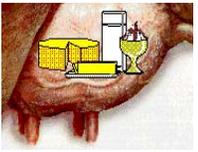
## INSPECIONADO x INFORMAL



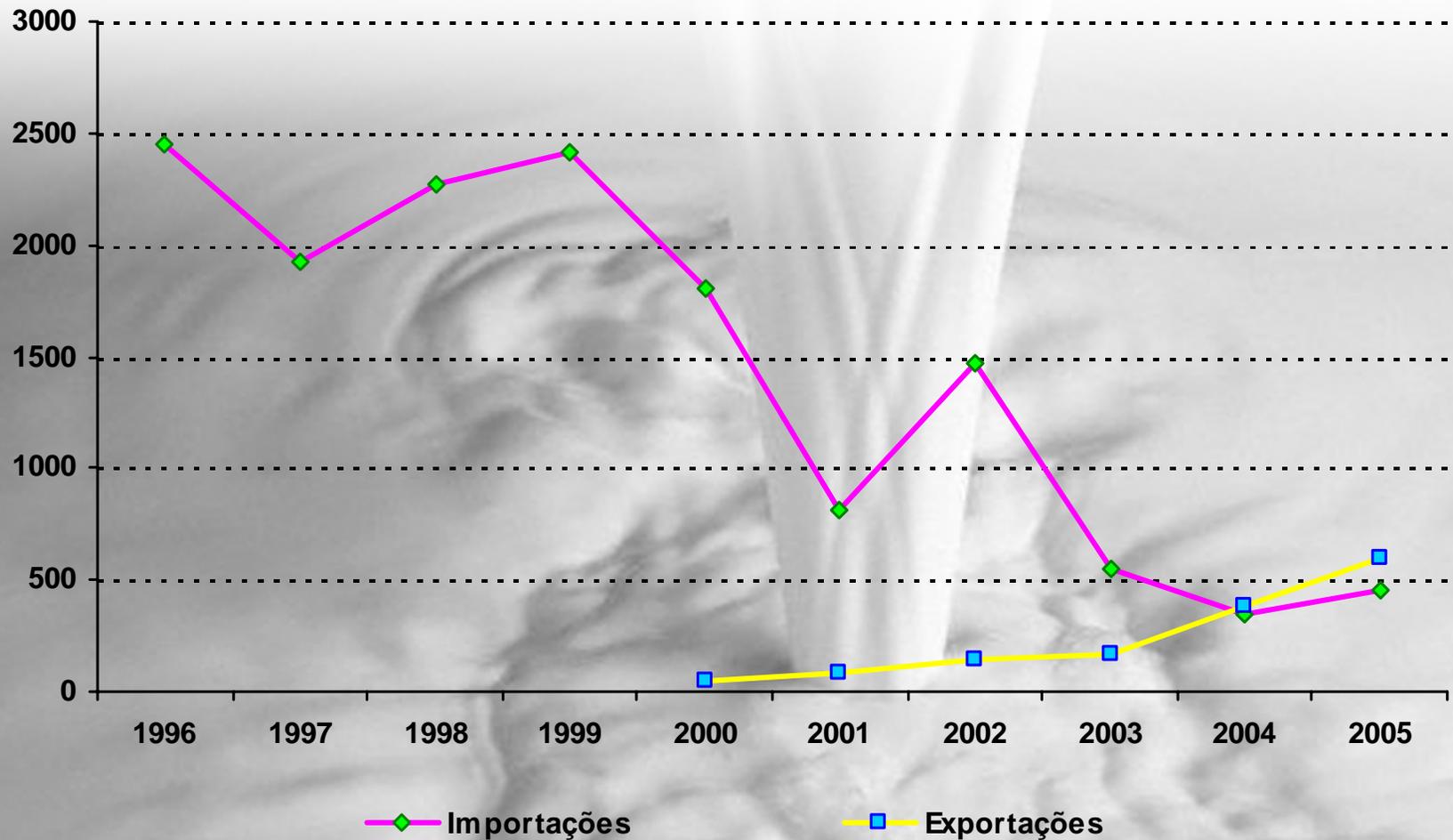
■ Leite informal    ■ Leite inspecionado



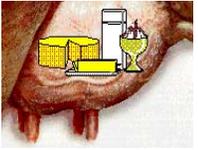
# IMPORTAÇÕES/EXPORTAÇÕES



(milhões de litros)



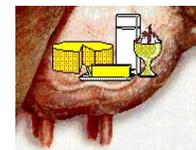
# LEGISLAÇÃO

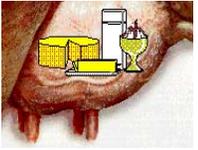


## *Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

- RIISPOA, 1952
- Leites tipos A e B, 1984
- Mercosul, 1996/1997
- PNQL, 1998
- Portaria 56, 1999
- Instrução Normativa 51, 2002

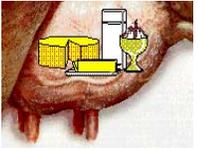
# ***FIM DO LEITE TIPO C***





# ***Regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade***

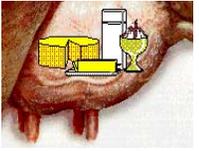
- **Características dos estabelecimentos**
- **Sanidade do rebanho**
- **Higiene da produção**
- **Transporte**
- **Parâmetros e padrões de qualidade**



# ***NOVOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PARA O LEITE CRU***

- **Contagem Padrão em Placas (CPP)**
- **Contagem de Células Somáticas (CCS)**

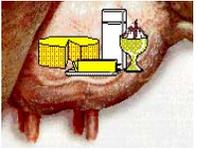
*Rede Brasileira de Laboratórios  
de Controle da Qualidade do Leite*



# ***DISCUSSÃO DO PNQL***

- ✓ **Mudança nas normas técnicas**
- ✓ **Financiamento de equipamentos**
- ✓ **Treinamento de produtores**
- ✓ **Remuneração pela qualidade do leite**

# ***SITUAÇÃO ATUAL***



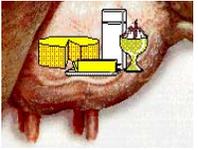
## ✓ Principais problemas:

- CPP
- ESD

## ✓ Amostras fora dos padrões:

- |               |            |
|---------------|------------|
| • SC - 60/80% | • GO - 25% |
| • RS - 30/60% | • MG - 18% |
| • PR - 40%    | • SP - 14% |

## ✓ CCS: médias entre 350 e 500 mil cél./mL



# LEI N° 7.889, de 23/11/89

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO**

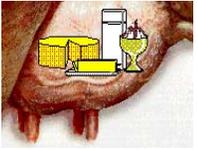
**Comércio interestadual ou internacional**

**SECRETARIAS ESTADUAIS DE AGRICULTURA**  
**Comércio intermunicipal**

**SECRETARIAS MUNICIPAIS DE AGRICULTURA**  
**Comércio municipal**

**SECRETARIAS DE SAÚDE**  
**Comércio varejista**

**Instr. Norm. 19, de 24/07/2006**



**SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À  
SANIDADE AGROPECUÁRIA  
(SUASA)**

**SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS  
DE ORIGEM ANIMAL  
(SISBI/POA)**

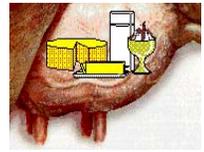
**SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

**SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE INSUMOS AGRÍCOLAS**

**SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE INSUMOS PECUÁRIOS**

# LEITURA RECOMENDADA

[www.ufpel.tche.br/veterinaria/inspleite](http://www.ufpel.tche.br/veterinaria/inspleite)



Inspeção de Leite e Derivados - Microsoft Internet Explorer

Arquivo Editar Exibir Favoritos Ferramentas Ajuda

Endereço <http://www.ufpel.tche.br/veterinaria/inspleite/> Ir Links



## INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS



*Bem-vindo ao site da Inspeção de Leite e Derivados da Faculdade de Veterinária da Universidade Federal de Pelotas*

- Página Inicial
- Docentes e Funcionária
- Bolsistas e Estagiários
- LIPOA
- Pesquisa
- Publicações
- Disciplinas
- Seminários
- Notícias
- Fotos
- Comunidade Inspleite
- Legislação
- Páginas Relacionadas
- Contatos

*A crescente preocupação com segurança alimentar tem estimulado a formação de grupos voltados ao estudo dos alimentos, suas características físico-químicas, técnicas de processamento, inspeção e controle de qualidade, veiculação de microrganismos patogênicos e produtos tóxicos, bem como probióticos, prebióticos e substâncias bioativas. Neste contexto, tem-se desenvolvido, na Faculdade de Veterinária da Universidade Federal de Pelotas, a área de Inspeção de Produtos de Origem Animal. A equipe de Inspeção de Leite e Derivados vem trabalhando no sentido de gerar e transmitir conhecimento visando a atender as demandas do setor de alimentos, particularmente leite e derivados, através da atuação acadêmica em ensino, pesquisa e extensão.*

Este site é melhor visualizado na resolução 1024 X 768

Página da Inspeção de Leite e Derivados da Ufpel

Internet

Iniciar

Inspeção de Leite e D...

10:40