

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

Normativa nº 51 18/09/2002. Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, Distrito Federal, 20 de Setembro de 2002.

BPA Segurança e Qualidade do Leite Cru Pré-Beneficiado

Telefones úteis:
CEMIL - Patos de Minas



34 3818-1300

34 9684-3150

bpa@cemil.com.br

MANUAL INFORMATIVO

OPERAÇÕES DOS TRANSPORTADORES



Beba saúde. Beba Cemil.



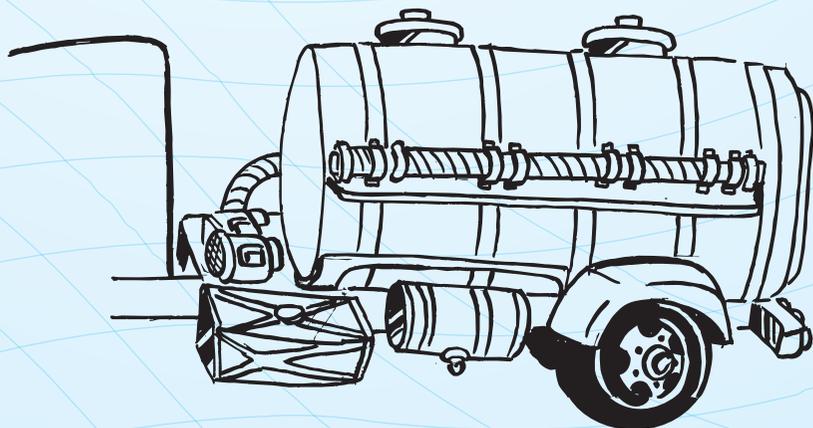
12º Passo: Sistema de Enxágue

- ✓ Utilizando o sistema de enxágue, realize o enxágue do mangote para retirada do leite da mangueira.



13º Passo: Encaixe do Mangote

- ✓ Prenda o mangote nos suportes laterais do tanque e desligue a bomba de sucção do caminhão.



1º Passo: Higienização das Mãos

- ✓ Higienize as mãos antes de iniciar a coleta do leite.



Umedeça as mãos com água.



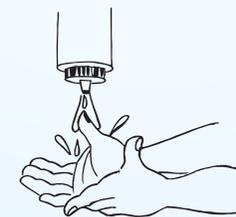
Esfregue as mãos com detergente neutro para remoção de sujidades (poeira, barro, gordura).



Enxágue com água.



Seque com papel toalha.



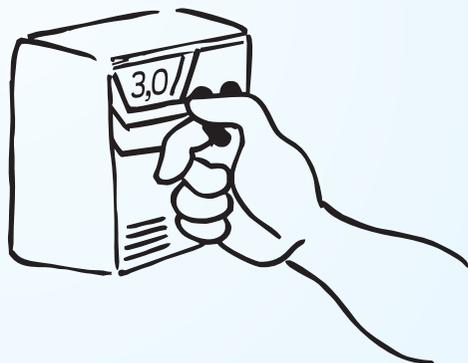
Sanitize com álcool 70% para matar as bactérias.



Mãos limpas.

2º Passo: Registro da Temperatura

- ✓ Verifique se o leite está abaixo de 4,0°C. Registre a temperatura e logo após desligue o resfriador.



Obs.: Não colete o leite com a temperatura acima de 4,0°C

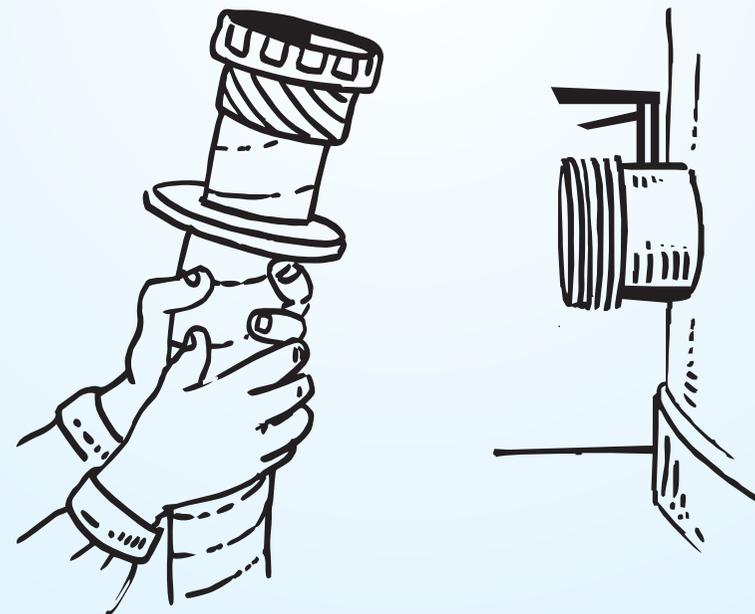
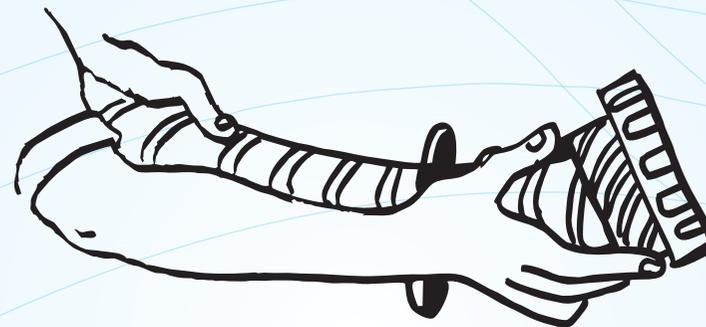
3º Passo: Higienização da Régua

- ✓ Antes de fazer a medição do volume do leite, lave a régua e a enxugue com papel toalha.



11º Passo: Retirada do Mangote

- ✓ Após a sucção de todo o leite, desconecte o mangote do registro de saída do tanque. Recolha o mangote suspendendo-o até que todo o leite seja succionado para o tanque rodoviário isotérmico.



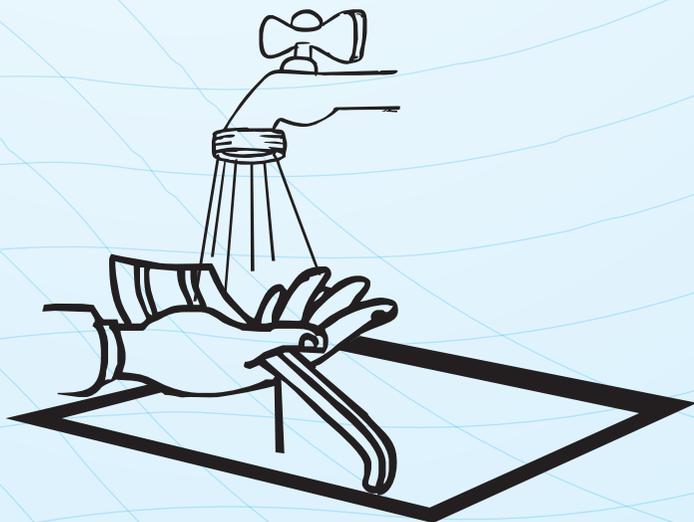
9º Passo: Registro de Dados

- ✓ Preencha ou digite os dados referentes à coleta (código da cooperativa, posto, linha, produtor, data) e deixar a segunda via para o produtor.



10º Passo: Limpeza dos Utensílios

- ✓ Lave os materiais utilizados na coleta: Placa de Petri, lamparina, régua, caneca. Em seguida seque com papel toalha e guarde em caixa específica.



4º Passo: Medição do Volume do Leite

- ✓ Quando o leite parar de oscilar insira a régua no tanque. Faça a leitura da marcação da mesma, convertendo em volume de leite utilizando a tabela (milímetros/litros). Registre a litragem.



5º Passo: Teste do Alizarol

- ✓ Colete amostra do leite com a lamparina e realize o teste do alizarol observando a coloração/precipitação formada na placa de Petri. Após a coleta da amostra, feche a tampa do tanque para evitar a entrada de poeira, ciscos, etc...



Interpretação do Resultado do Teste do Alizarol



Coloração róseo-salmão: leite normal.



Coloração violeta: suspeita de fraude com alcalinos ou água.



Coloração amarela com coagulação: Leite ácido.

6º Passo: Limpeza dos Utensílios

- ✓ Faça a limpeza dos utensílios que serão utilizados na coleta. Após a secagem com o papel toalha, sanitize os utensílios. Ambiente a caneca (passá-la 5 vezes no leite) e em seguida colete a amostra em frasco (seco, limpo e identificado) para a pesquisa de antibióticos e fraudes.



Fazendo a sanitização.

Coletando a amostra.

7º Passo: Armazenamento da Amostra

- ✓ Tampe o frasco e acondicione-o imediatamente na caixa isotérmica, mantendo o gelo deitado, de forma que cubra todo o fundo da caixa. Coloque uma camada de gelo entre as amostras e outra sobre os frascos.



8º Passo: Descarregamento do Leite

- ✓ Conecte o mangote no registro de saída do tanque de expansão e abra a válvula. Ligue a bomba de sucção do caminhão e colete o leite.

Obs. 1: Descarregue o leite com a tampa do tanque fechada, deixando somente a janela de inspeção aberta.

Obs. 2: Se a saída do tanque estiver sem a tampa, higienize-a antes do descarregamento do leite.

