

- Plano de lavagem e desinfeção (das instalações, equipamentos e utensílios)
- Plano de controlo de pragas (roedores, insetos voadores e rastejantes)
- Livro de registo de medicamentos
- Passaportes ou cartão de rebanho
- Análises ao leite (físicas e microbiológicas)
- Análises à água
- Informação clínica dos ordenhadores
- Licenciamento da exploração e da atividade.



DSAVRN - Rua Franca, n.º 534
4800-875 Guimarães
Tel.: 25 3559160 - Fax: 25 3559161
Email: dsvrn@dgav.pt

DSAVRC - Bairro da Senhora dos Remédios
6300-535 Guarda
Tel.: 27 1208335 / 239 853 672 - Fax: 27 1208338
Email: dsvrc@dgav.pt

DSAVRLVT - Rua Joaquim Pedro Monteiro, n.º 8
2600-164 Vila Franca de Xira
Tel.: 26 3286613 - Fax: 26 3286622
Email: secretariado.lvt@dgav.pt

DSAVRA - Rua D.ª Isabel, n.º 8, 1º Andar
7000-880 Évora
Tel.: 26 6730580/92/94 - Fax: 26 6730590
Email: secretariado_dsvalentejo@dgav.pt

DSAVRALG - Braciais - Patação, Apartado 282
8001-904 Faro
Tel.: 28 9870723 - Fax: 28 9870739
Email: dsavr.algarve@dgav.pt

Direção de Serviços de Segurança Alimentar
Av. da República - Quinta do Marquês
2784-505 Oeiras
☎ 214 464 061
✉ seguranca.alimentar@dgav.pt

Ficha Técnica

Título: Higiene nas Explorações de Produção de Leite e Colostro
Objetivo: Educação Sanitária/Divulgação
Realizado por Susana Souto Barreiros (Eng.ª Zootécnica)
Imagens reproduzidas dos sites:

- www.caderural.com.br
- http://sxc.hu
- www.pecuarianews.com.br
- www.rbsrural.com.br
- www.concrenil.com.br
- www.gea-farmtechnologies.com
- www.jornalbomdiars.com.br
- www.rehagro.com.br
- www.hotl.com

Revisão: DGAV - janeiro de 2014

Legislação:

Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 abril

Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 abril

Decreto-Lei nº 113/2006 de 12 de junho

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, nº50
1700-093 Lisboa

☎ 213 239 500 📠 213 239 501 ✉ dirgeral@dgav.pt

Higiene nas Explorações de Produção de Leite e Colostro



- Higiene na produção
- Higiene na ordenha
- Higiene na recolha
- Higiene no transporte
- Higiene pessoal

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO MAR

Controlo sanitário do rebanho

O leite cru deve provir de animais que apresentem Bom Estado de Saúde e Limpeza e que:

Não apresentam feridas, inflamações do úbere e excesso de sujidade.



Não tenham sido tratados com substâncias não autorizadas, nem alimentados com matéria contendo substâncias indesejáveis.



Sejam sujeitos a rastreios, segundo o Plano Nacional de Saúde Animal.

Não apresentem reação positiva a testes serológicos de brucelose e tuberculose.

O livro de registos de medicamentos e tratamentos veterinários deve manter-se atualizado, respeitando-se os intervalos de segurança prescritos pelo médico veterinário.

Os alojamentos dos animais e parques devem ser mantidos nas melhores condições de Higiene e Bem Estar Animal, com especial atenção para a remoção de estrumes.



Alimentação animal

Manter os alimentos ao abrigo de pragas, de animais, de fertilizantes, estrumes/chorumes, de pesticidas e de medicamentos veterinários.

Não utilizar rações que, de algum modo, possam constituir uma ameaça à saúde dos animais.

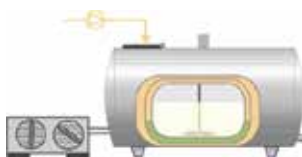


Utilizar água potável no abeberamento dos animais e na lavagem dos equipamentos de ordenha / armazenagem de leite e colostro.

Higiene das instalações e equipamentos

Todas as instalações, equipamento e utensílios de ordenha e armazenagem do leite e colostro devem ser:

- Dimensionados e construídos em material resistente e lavável por forma a limitar o risco de contaminação do leite e do colostro.
- Mantidos nas melhores condições de higiene.
- Protegidos de insetos, roedores e aves selvagens.
- Limpos de forma adequada, após utilização, e desinfetados antes de voltarem a ser utilizados.



O local de armazenagem (Sala do Leite) deve estar fisicamente separada dos estábulos e dispor de tanque de refrigeração.

Higiene pessoal



Quem efetua a ordenha e /ou manuseia o leite cru /colostro deve usar vestuário limpo e adequado, mantendo um elevado nível de higiene pessoal.

As informações sobre o estado de saúde do pessoal deverão ser atualizadas regularmente e sempre que necessário.

Higiene na ordenha, na recolha e no transporte

A ordenha deve ser efetuada de forma higiénica:

Os tetos, o úbere e as partes adjacentes devem ser cuidadosamente lavados, desinfetados e secos.



O primeiro jato de leite e/ou colostro deve ser examinado para deteção de qualquer alteração do aspeto do leite.



Transmissão de germes patogénicos



Só podem ser utilizados líquidos e aerossóis autorizados (aprovados), para desinfecção dos tetos.

O colostro deve ser ordenhado separadamente e não pode ser misturado com o leite.

Armazenagem e transporte



Após a ordenha, o leite e o colostro devem ser imediatamente arrefecidos, não excedendo os 8°C, no caso da recolha ser diária, ou não excedendo 6°C, caso a recolha não seja feita diariamente.

O colostro deve ser armazenado separadamente, podendo ser congelado.

Durante o transporte para o estabelecimento de destino, deve ser mantida a cadeia de frio não devendo a temperatura exceder nunca os 10°C.

