

CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE INDÚSTRIA DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

Autoria: ANIL
Coordenação: Eng.^a Maria Cândida Marramaque

Data: Novembro.2002

SÍNTESE

A União Europeia, visando reforçar a protecção da saúde humana e consequentemente o grau de confiança dos consumidores, adoptou uma directiva horizontal, a Directiva 93/43/CEE¹, do Conselho, de 14 de Julho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios.

O Decreto-Lei nº 67/98 de 18 de Março², transpõe para a ordem jurídica interna a referida Directiva, estabelecendo as regras gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios em todas as fases: preparação, transformação, fabrico, embalagem, distribuição e colocação à venda ou à disposição do consumidor, bem como os procedimentos de verificação das mesmas.

Com o objectivo de minimizar a probabilidade de ocorrência de riscos associados à transformação de leite e produtos lácteos e de acordo com o artigo 4º do Decreto-Lei nº 67/98, é elaborado o presente Código de Boas Práticas de Higiene para a Indústria de Leite e Produtos Lácteos.

Este documento é de adopção voluntária e tem como base a legislação vigente bem como o Código de Boas Práticas do Codex Alimentarius, de âmbito genérico.

Neste código foi excluída a produção, recolha e o transporte do leite. No entanto, julgamos não dever deixar de fazer uma referência a estas operações cuja importância e sucesso condicionam o êxito dos produtos finais.

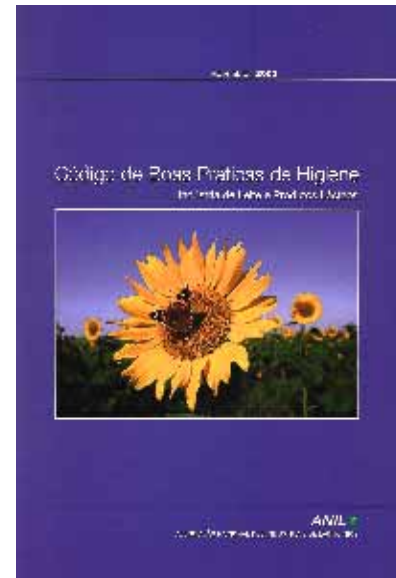
Neste sentido, as referidas operações encontram-se regulamentadas pela Portaria nº 533/93 de 21 de Maio.

Assim, na referida Portaria podemos encontrar aspectos ligados a:

- Prescrições de saúde animal no que respeita a leite cru;
- Higiene de exploração;
- Condições gerais de higiene relativas à ordenha;
- Higiene da ordenha, da recolha e transporte do leite cru da exploração para o posto de recepção, para o centro de normalização ou para o estabelecimento de tratamento ou transformação.

À entrada no estabelecimento de transformação, o leite deve respeitar os parâmetros igualmente definidos pela Portaria nº 533/93. O reconhecimento das suas propriedades para laboração está dependente do controlo de qualidade antes da descarga, que permitirá segregar os lotes consoante o tipo de transformação e os produtos a que se destinam, dependendo a eficácia deste controlo do grau de eficiência, rapidez e rigor dos testes realizados bem como da adequada formação e treino do pessoal, ao nível das boas práticas de higiene, envolvido nestas operações.

Este código destina-se a todos os técnicos que, directa ou indirectamente, se encontram ligados ao sector lácteo.



É de adopção voluntária, recomendando práticas gerais de higiene apropriadas à recepção, transformação, embalagem, armazenagem e distribuição do leite e produtos lácteos, tendo em vista reduzir a ocorrência de perigos alimentares nas etapas consideradas e tendo em atenção os seguintes princípios:

- O leite e os produtos lácteos devem ser apropriados para o fim pretendido;
- O leite e os produtos lácteos, quando apresentados ao consumidor final, devem ser seguros para a alimentação humana;
- Existem diferentes riscos associados a diferentes produtos, processos de transformação e usos pretendidos, os quais deverão ser tidos em consideração aquando da aplicação das directrizes deste Código;
- Os produtos alvo deste documento deverão ser sujeitos a uma série de medidas de controlo, desde a recepção das matérias-primas até ao momento de comercialização;
- As medidas de controlo de higiene e dos próprios processos de tratamento / transformação, devem ser validadas de forma a poderem demonstrar que são eficientes;
- Todos os aspectos relacionados com o tratamento / transformação devem ser monitorizados, para assegurar que as medidas de controlo, relacionadas com o sistema de autocontrolo implementado, são eficientemente aplicadas.