

FISCALIZAÇÃO DO LEITE

Cquali esclarece como é realizado o controle da qualidade do leite no país

Os cuidados com a qualidade do leite são realizados desde a fonte de produção e o caminho por ele percorrido, até a plataforma de recepção da indústria. A qualidade pode ser monitorada mediante a obrigatoriedade da realização de análises físico-químicas e microbiológicas que são feitas para avaliação da qualidade higiênico-sanitária do leite. Estas análises são realizadas pela Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL) que possui atualmente oito laboratórios que realizam aproximadamente 150.000 (cento e cinquenta mil) análises mensais.

Este controle é realizado pela aplicação da Instrução Normativa nº. 51 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a qual determina algumas obrigações às empresas, entre as quais estão: a implantação de Programa de Controle da Qualidade da matéria prima por conjunto de produtores e, quando necessário, por produtor e um Programa de Educação Continuada dos participantes. Dessa forma, a responsabilidade pelo controle da qualidade da matéria prima é dos estabelecimentos processadores, competindo aos Serviços de Inspeção a verificação do cumprimento das obrigações pelas empresas, de forma a garantir a segurança e qualidade dos alimentos à população.

Os Serviços de Inspeção Federal (SIF) vinculados ao MAPA e os Serviços de Inspeção Estadual (SIE) e Municipal (SIM) respectivamente ligados a Secretaria Estadual e Municipal de Agricultura realizam inspeção industrial e sanitária de leite nos estabelecimentos sob suas jurisdições, em todas as fases de elaboração e processamento.

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), composto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Vigilâncias Sanitárias Estaduais, Distrital e Municipais, Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde-INCQS e Laboratórios Oficiais de Saúde Pública-Lacen, realiza o controle dos produtos nos pontos de distribuição, exercendo dessa forma o monitoramento no comércio, independente da origem dos produtos.

O CQuali – Leite vem demonstrando articulação entre os órgãos responsáveis no controle e monitoramento da qualidade do leite, verificando a conformidade do leite pasteurizado, leite UHT e leite em pó, em suas diversas classificações, com registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como o combate ao comércio informal do leite.