



## USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de Notícias

Data: 01/03/2011

Link: <http://www.usp.br/agen/?p=49382>

Caderno / Página:

Assunto: Práticas inadequadas de higiene contaminam leite de São Paulo

## Práticas inadequadas de higiene contaminam leite de São Paulo

Estudo realizado na Escola de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), da USP em Piracicaba, verificou a qualidade do leite cru de três laticínios localizados nos municípios de Brotas, Pirassununga e Piracicaba, todos no Estado de São Paulo, e revelou que, ao menos, 70% do leite destas usinas estavam com elevada contaminação por coliformes totais e fecais.



Níveis de coliformes fecais são indicadores higiênico-sanitários do leite

Os índices de coliformes fecais funcionam como indicadores higiênico-sanitários, já que determinam se o produto sofre ou não contaminação por fezes de animais ou do homem. “Os coliformes significam uma poluição fecal, com potencial risco de doenças que atacam o sistema digestivo do consumidor”, avalia o professor Ernani Porto, orientador do estudo.

Além da avaliação microbiológica do leite cru, também foi aplicado um questionário para verificar os procedimentos higiênicos-sanitários das fazendas. No estudo, foram avaliadas as 25 fazendas que abastecem cada laticínio, totalizando 75 propriedades.

De acordo com o estudo, das 75 fazendas, 77,3% apresentaram condições insatisfatórias de produção de leite, higienização de equipamentos e infraestrutura. Quanto à enumeração de coliformes totais, as amostras de leite apresentaram 86%, na usina A, 75%, na usina B, e 72%, na usina C, de contagens acima do nível de coliformes totais aceitável.

### Ambiente de ordenha

Em 2002, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pela Instrução instaurou Normativa 51 (IN 51), que estabelece critérios para a produção, identidade e qualidade do leite.



Produção leiteira exige limpeza dos equipamentos e mão-de-obra qualificada

Um dos principais objetivos é a refrigeração do leite a 4 graus centígrados (°C), com o intuito de limitar o desenvolvimento de microorganismos. Porém esta prática deve vir juntamente com a higiene na ordenha, limpeza adequada dos equipamentos e mão de obra qualificada.

Para Tarsila Mendes de Camargo, pesquisadora que liderou o estudo, muitos fazendeiros conhecem e aplicam as medidas preconizadas na regulamentação sanitária do Ministério da Agricultura (IN 51), porém são displicentes na sua aplicação.

“Muitos fazendeiros lavam o úbere da vaca, mas ou não secam ou o fazem com panos sujos, ao invés de toalhas descartáveis. Muitos, utilizam a ordenha mecânica e, depois, não a higienizam corretamente. Com isso, a higiene do local e do produto (leite cru) fica comprometida”, relata Tarsila. Segundo a pesquisadora, “é no estábulo de ordenha que o leite recebe as maiores contaminações”.

O estudo também indicou que algumas fazendas seguem as práticas da IN 51 e produzem um leite cru de alta qualidade. No entanto, embora o leite individual de alguns produtores tivesse contaminação muito baixa, o resultado final do conjunto de produtores é um leite insatisfatório. O mau produtor anula o trabalho do bom. “Quando este leite de alta qualidade chega nas usinas dos grandes laticínios, ele é misturado com o leite de outras fazendas que possuem um leite de baixa qualidade ou contaminado”, afirma Porto.

O estudo também procurou identificar a bactéria *Listeria monocytogenes*, responsável por causar infecção severa no organismo e outras doenças, como meningite e encefalite. Contudo, a análise do leite das 75 fazendas não identificou a presença desta bactéria.

**Mais informações: email [eporto@esalq.usp.br](mailto:eporto@esalq.usp.br) ou [tcamargo@esalq.usp.br](mailto:tcamargo@esalq.usp.br)**