

# IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS NA PRODUÇÃO DE LEITE EM PROPRIEDADES DA AGRICULTURA FAMILIAR DO SUDOESTE DO PARANÁ.

Ana Paula Witt<sup>1</sup>

Adriane Frizzo <sup>2</sup>

Jaqueline Possan <sup>3</sup>

Rayane Ribeiro <sup>4</sup>

Raíssa Gabrieli Martine <sup>5</sup>

Jhenifer Cintia Beneti <sup>6</sup>

Lucif Abrão Nascif Júnior <sup>7</sup>

Karina Ramirez Starikoff <sup>8</sup>

A produção de leite vem aumentando a cada ano, à medida que o mercado esta se tornando mais exigente, e para o alimento ser seguro e saudável é necessário que possua o mínimo de contaminação. Isso é responsabilidade direta dos produtores rurais. Para se produzir leite de qualidade, existem cuidados, que são conhecidos como Boas Práticas Agropecuárias, ou seja, é a implementação de ações adequadas em todas as etapas de sua produção.

---

1 Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. [anapwitt@gmail.com](mailto:anapwitt@gmail.com).

2 Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. [adrianefrizzo@gmail.com](mailto:adrianefrizzo@gmail.com).

3 Acadêmica da décima fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. [jaquelinepossan@hotmail.com](mailto:jaquelinepossan@hotmail.com).

4 Acadêmica da décima fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. [r.yanne@hotmail.com](mailto:r.yanne@hotmail.com).<sup>5</sup> Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. [martiniraissa@outlook.com](mailto:martiniraissa@outlook.com).

<sup>6</sup> Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. [jhenifer.beneti@hotmail.com](mailto:jhenifer.beneti@hotmail.com).

<sup>7</sup> Professor Adjunto I, Doutor, Colaborador do Projeto de Extensão, Médico Veterinário, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS. [iucif.junior@uffs.edu.br](mailto:iucif.junior@uffs.edu.br).

<sup>8</sup> Professora Adjunta I, Doutor, Coordenadora do Projeto de Extensão, Médico Veterinário, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS. [karina.starikoff@uffs.edu.br](mailto:karina.starikoff@uffs.edu.br)

Itens como a qualidade da água, manejo de ordenha e pré-ordenha, higiene das instalações, manejo alimentar e sanitário, são pontos importantes que devem ser monitorados, verificados e, quando necessário, corrigidos. O objetivo desse estudo foi a identificação de etapas da produção do leite que devem ser adequadas para que este tenha qualidade e segurança, com o mínimo de contaminação. A pesquisa foi realizada em oito propriedades rurais dos municípios de Realeza e Santo Antônio do Sudoeste - PR. Foram realizadas visitas técnicas, com aplicação de questionário em cada uma das propriedades vinculadas ao projeto, envolvendo diversas perguntas relacionadas com as fontes e reservatórios de água que são usados na propriedade, destino do lixo, instalações, qualidade da água, manejo de ordenha, higiene e manutenção dos equipamentos, utensílios e instalações, refrigeração e armazenagem do leite, tanque de refrigeração comunitário (em propriedades que não possuem tanque de refrigeração próprio) e manejo sanitário. A partir dessas informações, foram identificados os pontos críticos da produção de leite em cada propriedade. Foi observado em 75% das propriedades que o ordenhador não fazia corretamente a higiene das mãos e antebraços antes de iniciar a ordenha; 25% não utilizam a técnica de pré e pós-*dipping*; em 12,5% o ordenhador utilizou avental no momento da ordenha; 25% das propriedades não realizavam o teste do *California Mastitis Test* - CMT mensalmente; apenas 12,5% realizou a lavagem das teteiras durante a ordenha; outro ponto importante é que de todas as propriedades, apenas uma não forneceu o leite produzido por animais clinicamente doentes, em tratamento ou em período de carência para bezerros ou outros animais, como cães; ainda, apenas duas faziam o tratamento da água. As boas práticas agropecuárias na fazenda garantem que o leite seja produzido com qualidade e segurança, resultando em menor uso de medicamentos, com menos resíduos de antibióticos do leite, menor contagem de células somáticas e contagem bacteriana total, diminuindo as perdas, e aumentando a rentabilidade. Já que um manejo incorreto, sem higienização adequada, favorece a propagação de microrganismos indesejáveis.

**Palavras-chave:** Qualidade higiênicossanitária. Segurança Alimentar. Lácteos. .