

Área Temática: Tecnologia

AValiação DAS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA ORDENHA (BPHO's) NO CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS (CCHSA)

Severina de Assis Anísio¹, Carlos Roberto Marinho da Silva Filho², João Maria Soares da Silva³, Marcos Paulo Carrera Menezes⁴, Maria das Graças Clementino dos Santos⁵, Danilo de Assis Anísio⁶

A avaliação higiênica e da qualidade do leite é de fundamental importância para a garantia de inocuidade sanitária e qualidade do leite. O objetivo deste trabalho foi avaliar as Boas Práticas de Higiene na Ordenha (BPHO's). Realizou-se o trabalho no Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA), Campus III da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) em Bananeiras-PB. O diagnóstico higiênico-sanitário foi aplicado através de um *check-list*, elaborado por 50 questionamentos. Estes foram divididos em três blocos avaliativos: bloco 1: Condições Higiênico-Sanitárias Gerais para a Obtenção da Matéria-Prima, bloco 2: Condições Higiênico-Sanitárias específicas para a Obtenção da Matéria-Prima e bloco 3: Higiene Pessoal e Requisito Sanitário, com base em resoluções e portarias sanitárias em vigor e estudos realizados. O check-list foi aplicado durante a realização das ordenhas matutina (manhã) e vespertina (tarde), distribuídos em três repetições para cada ordenha. Observou-se na avaliação das condições higiênico-sanitárias gerais para obtenção da matéria-prima, bloco 1, que o percentual médio de conformidades encontrado foi de 37,5%, nas ordenhas matutina (manhã) e vespertina (tarde). Entretanto, o percentual médio de não conformidades foi de 62,5%, respectivamente às ordenhas, onde verificou-se que os itens avaliativos como currais de espera, dependência para ordenha, acondicionamento do leite e refrigeração, estocagem e transporte da matéria-prima foram considerados como os principais pontos críticos resultantes desta avaliação, pois estes não foram aplicados no estabelecimento produtor de leite avaliado. No bloco 2 observou-se que 53,0% dos questionamentos apresentaram conformidades de acordo com a legislação em vigor. O percentual médio de não conformidades somou 47,0%. As principais causas foram a não utilização de sabão neutro durante a higienização dos materiais e utensílios, o descumprimento dos descartes dos primeiros jatos na caneca de fundo escuro, a não desinfecção dos tetos antes e após a ordenha (pré e pós *dipping*) e a falta de lavagem das mãos dos ordenhadores. Não foram encontrados importantes itens para os trabalhadores, exigidos pela legislação, como a falta de carteira de saúde, uniformes adequados, gorros e aventais plásticos. O maior percentual médio de não conformidades foi encontrado ao avaliar a higiene pessoal e requisito sanitário, conforme o bloco 3, sendo de 76,9%. Neste bloco apenas 23,1% dos questionamentos foram conformes diante a legislação consultada. Os principais fatores que ocasionaram estes resultados foi a ausência do cumprimento das normas quanto o comportamento pessoal e os requisitos higiênico-sanitários na obtenção do leite. Conclui-se que o maior problema encontrado trata-se da necessidade de implantação de Boas Práticas de Higiene na Ordenha (BPHO's), relacionada à higiene na obtenção da matéria-prima, no tocante às melhorias sanitárias nas instalações e na qualificação técnica e operacional dos ordenhadores.

Palavras-chave: leite, legislação, qualidade

¹Bacharelado em Agroindústria/Discente bolsista, ²Professor orientador, ³Técnico coordenador, ⁴Professor colaborador, ⁵Discente colaboradora, ⁶Extensionista externo, jmsoares.silva@gmail.com