



MAPA AUTORIZA ADIÇÃO DE ÁGUA POTÁVEL NO LEITE EM PÓ

Brasil – 23 de Abril de 2013

MAPA AUTORIZA TEMPORARIAMENTE RECONSTITUIÇÃO DE LEITE EM PÓ NO NORDESTE

Por CARLOS MOTA

A produção de leite “longa vida” e pasteurizado a partir da reconstituição do leite em pó foi autorizada por três anos nos estados do **Piauí, Maranhão, Rio Grande do Norte, Ceará, Pernambuco, Alagoas, Paraíba, Sergipe e Bahia**. A medida do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) foi publicada no Diário Oficial da União (DOU) na terça-feira, 23 de abril.

A reconstituição é a adição de água potável ao leite em pó para torná-lo fluído e com as mesmas características dos produtos já conhecidos pelo consumidor (como o leite UHT, conhecido como “longa vida”). Somente estabelecimentos sob **Inspeção Federal** nos estados nordestinos estão autorizados temporariamente pelo Mapa a esse tipo de produção, limitada a 35% da capacidade produtiva de cada fábrica.

Devido à seca que afeta centenas de municípios nordestinos, a escassez de alimentos para os animais reduziu a produção leiteira e levou, até mesmo, à morte do gado na região. A medida adotada pelo Governo deve auxiliar na recuperação dos índices produtivos anteriores ao período da seca.

Por lei, as empresas não podem utilizar o processo de reconstituição para produzir leite longa vida ou pasteurizado, apenas em casos emergenciais. “A situação que tem afetado milhões de nordestinos levou o Ministério da Agricultura a agir rapidamente. O objetivo é evitar prejuízos às economias locais e afastar a possibilidade de ocorrerem desabastecimentos para a população”, explicou o ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Antônio Andrade.

Ainda de acordo com Antônio Andrade, as vistorias nas fábricas de produtos lácteos seguirão os mesmos padrões já adotados pela fiscalização federal.

Fonte: <http://www.agricultura.gov.br>

ANÁLISES DE POTABILIDADE DA ÁGUA NO TECSA LAB.

A água na indústria alimentícia é de fundamental importância, pelas múltiplas funções que desempenha. Para tal, ela deve ter dois importantes requisitos: a quantidade e a qualidade. A quantidade deve ser suficiente para o desempenho de todas as atividades na indústria e a qualidade refere-se à sua carga microbológica e às características físicas e químicas que irão influenciar diretamente na qualidade higiênico-sanitária do produto final. Assim, o controle da água em seus aspectos físicos, químicos e microbiológicos é fundamental para racionalizar seu uso nas indústrias de alimentos. Toda a água que se coloca em contato com o alimento deve cumprir os mesmos padrões microbiológicos da água de consumo humano.

Sob o aspecto de saúde coletiva, observa-se que, ao ser utilizada em estabelecimentos processadores de alimentos como os lácteos, a água com qualidade higiênico-sanitária insatisfatória, ou seja, fora **dos padrões de potabilidade**, pode veicular microorganismos aos produtos industrializados e constituir-se em um fator de risco para a qualidade do alimento comercializado.



Figura 1: Duas amostras de água de qualidades divergentes. Fonte: Retirado do blog *araporaotemdomo*

A PORTARIA Nº 518, DE 25 DE MARÇO DE 2004 do Ministério da Saúde estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu **padrão de potabilidade**, e dá outras providências. Esta norma define que toda a água destinada ao consumo humano deve obedecer ao padrão de potabilidade e está sujeita à vigilância da qualidade da água.

Os parâmetros utilizados como critério de qualidade da água são os **aspectos físicos, químicos e microbiológicos**. Em sua maioria, as análises físicas medem e indicam características perceptíveis pelos sentidos. Geralmente são características de ordem visual, mas que podem ser prejudiciais a diversas operações durante o processamento de alimentos. As características de ordem física incluem a **cor, turbidez, odor e sabor**. Os aspectos químicos da água são resultantes da presença de substâncias dissolvidas, em geral avaliáveis somente por meios analíticos, como a **dureza, acidez, pH, alcalinidade, cloretos, cloro residual**, entre outros. Em relação à qualidade microbiológica, a água pode atuar como veículo de microrganismos patogênicos e deterioradores, constituindo um risco à qualidade do alimento e à saúde do consumidor.

Para coleta em torneiras utilizando frasco estéril siga os passos a seguir:

- 1- Abra a torneira totalmente e deixe a água escoar por alguns segundos;
- 2- Feche a torneira e limpe as partes interna e externa com gaze ou algodão embebido em álcool 70%;
- 3- Abra a torneira novamente e deixe escoar a água por mais alguns segundos;
- 4- Abra o frasco esterilizado cuidando para que não haja contaminação do gargalo ou da tampa;
- 5- Colha a água até um nível pouco acima da metade do frasco;
- 6- Feche e identifique a amostra;
- 7- Acondicione o frasco em saco plástico e envie-o para análise observando as condições de transporte (resfriado) e tempo entre coleta e entrada no laboratório.

Nossos Médicos Veterinários estão disponíveis para eventuais dúvidas. Se ainda não possui cadastro, entre em contato com o nosso SAC 0300 313 4008 ou (31) 3281 0500 e faça já o seu registro junto ao **TECSA LABORATÓRIOS**.



Fonte: OPAS, 1987

MATERIAL	COD/EXAMES	PRAZO DIAS
Água (500ml) em frasco estéril	IN01 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA (Coliformes Totais + Coliformes Fecais, PH e Cloro) BASE INTERPRETATIVA: Portaria nº. 518, de 25 de março de 2004, Ministério da Saúde.	5
Leite em pó (500g)	IN18 - CONTAGEM DE BACILLUS CEREUS BASE INTERPRETATIVA: Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA.	7
Leite em pó (500g)	IN12 - COLIFORMES FECALIS BASE INTERPRETATIVA: Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA.	5
Leite em pó (500g)	IN23 - CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS BASE INTERPRETATIVA: Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA.	5
Leite em pó (500g)	IN27 - PESQUISA DE SALMONELLA SP. EM ALIMENTOS BASE INTERPRETATIVA: Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA.	5

“O que você quer na próxima DICA? Responda a este e-mail e nos dê a sua sugestão, opinião ou dúvida. Teremos o maior prazer em ouvi-lo.”

EQUIPE DE VETERINÁRIOS - TECSA Laboratórios
Primeiro Lab. Veterinário certificado ISO9001 da
América Latina. Credenciado no MAPA.
PABX: (31) 3281-0500 ou 0300 313-4008
FAX: (31) 3287-3404
tecsa@tecsa.com.br
RT - Dr. Luiz Eduardo Ristow CRMV MG 3708



Facebook: Tecsá Laboratórios

WWW.TECSA.COM.BR



INDIQUE ESTA DICA TECSA PARA UM AMIGO