



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

LEGISLAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

NÚMERO DE CRÉDITOS: 02 créditos.

EMENTA DA DISCIPLINA: A disciplina aborda a organização do sistema de inspeção de leite e derivados, em suas diferentes instâncias, as normas de produção de leite e derivados (da matéria-prima ao produto final). O aluno irá conhecer o trabalho da inspeção, as exigências para registro de estabelecimentos e produtos, bem como as normas de qualidade aplicadas a laticínios. Terá a capacidade de identificar não-conformidades na cadeia produtiva de leite e derivados, bem como em rótulos de produtos lácteos e atuar para adequá-los às exigências da legislação. Toda a disciplina é fundamentada, principalmente, em normas federais do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e órgãos correlatos, exceto quando se aborda a produção artesanal de queijos, que também se utiliza normas do Estado de Minas Gerais.

PROGRAMA DA DISCIPLINA:

1. Introdução à legislação:

- Conceitos legais e histórico da inspeção no Brasil.
- O papel da fiscalização e do fiscal agropecuário.

2. Organização dos sistemas de inspeção:

- Instâncias de Inspeção.
- Sistemas Brasileiros de Inspeção (SISBI - SUASA).

3. Registro de estabelecimento e de produtos:

- Funcionamento dos estabelecimentos de leite e derivados.
- Classificação dos estabelecimentos de leite e derivados.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

4. Rotulagem de produtos lácteos:

- Informações obrigatórias de rotulagem.
- Declaração de informação nutricional.

5. Programa Nacional de Controle de Resíduos no Leite:

6. Legislação de queijos artesanais mineiros:

7. Normas para produção de leite de vaca e cabra:

8. Código de Defesa do Consumidor:

9. Controle da Produção Industrial:

- Boas Práticas de Fabricação (BPF).
- Procedimentos-Padrão de Higiene Operacional (PPHO).
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- Programas de autocontrole.

BIBLIOGRAFIA:

CRUZ, A. G. et. al.. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição No Processamento de Leite e Derivados. Editora: Elsevier, 2016. 304 p.

CRUZ, A. G.. Processamento de Leites de Consumo. Editora Elsevier; 1ª Edição. 2016. 384p.

BELOTI, V. et al. Leite. Obtenção, Inspeção e Qualidade. Editora Planta; 1ª Edição. 2015. 420p.

STEPHEN J. FORSYTHE. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Editora: Artmed; 2ª Edição. 2013. 602p

ANDRADE, Nélio J. Higiene na indústria de alimentos. 1ª ed. São Paulo: Varela, 2008.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos – Produtos de origem animal. V 2. São Paulo: Artmed, 2005.

JAY, J. M.. Microbiologia de Alimentos (Português). Editora Artmed; 6ª Edição. 2005. 712p.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

LEGISLAÇÃO:

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. PORTARIA Nº 368, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 - **Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos**, Diário Oficial da União, DF, Brasília, em 08 de setembro de 1997.

Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria n. 46, de 10 de fevereiro de 1998. **Institui o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC a ser implantado nas indústrias de produtos de origem animal**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 fev. 1998.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, em 23 de outubro de 2002.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução Nº 10, DE 22 DE MAIO DE 2003: **Institui o Programa Genérico de PROCEDIMENTOS - PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO**, a ser utilizado nos estabelecimentos de Leite e Derivados que funcionam sob o regime de Inspeção Federal, como etapa preliminar e essencial dos Programas de Segurança Alimentar do tipo APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), Brasília, DF, 2003.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. **Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional**, Diário Oficial da União, Brasília, 2003.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. **Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional**, Diário Oficial da União, Brasília, 2003.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. Brasília. **Diário Oficial da União**, Brasília, 25 nov. 2005. Seção I, p. 15. 2005.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ofício Circular Nº 07 DILEI/CGI/DIPOA, **Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole em estabelecimentos processadores de leite e derivados, mel e produtos apícolas**, Brasília, DF, 2009.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC nº 54, de 12 de outubro de 2012. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar**. Diário Oficial da União, Brasília, 2012.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017. Aprova os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos**, Brasília, DF, 2017.

Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017. “Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário **Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 30 mar. 2017, Seção I, p. 03.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018. Aprova os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. Brasília, 2018. **Diário Oficial da União**, Brasília, 30 nov. 2018. Seção I, p. 9. 2018.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Instrução Normativa nº 77 de 26 de novembro de 2018. Estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação,



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. Brasília, 2019. **Diário Oficial da União**, Brasília, 30 nov. 2018. Seção I, p. 10. 2018.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020. **Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados**. Diário Oficial da União, Brasília, 2020.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020. **Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados**. Diário Oficial da União, Brasília, 2020.

Outras normas relativas à produção, ao processamento e à comercialização de leite e produtos derivados.