

PANORAMA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE LEITE E DERIVADOS INDUSTRIALIZADOS - ESTUDO DE CASO

TEIXEIRA, Gustavo Cândido¹; BORGES, Elisangela Cardoso de Lima^{1*}

¹Instituto Federal de Goiás, Câmpus Inhumas,* elisangela.borges@ifg.edu.br

A cadeia produtiva do leite no Brasil é crucial para a economia, com mais de 6 milhões de litros de leite cru comercializados e um consumo *per capita* de 116,5 kg por ano, crescendo a uma taxa de 1,2% anualmente. Para tanto, essa riqueza nutricional deve cumprir legislações pertinentes desde sua produção rural até a industrial tornando essencial a adoção de medidas rigorosas de controle microbiológico. O Ministério da Agricultura implementou, em 2021, o Plano Nacional de Melhoria e Qualidade do Leite (PNQL) para regular a produção e garantir a segurança alimentar dos consumidores. A legislação vigente, exigida pelo Decreto 9.013/2017, abrange desde a sanidade do rebanho até a análise e expedição do produto final. Este trabalho tem como objetivo categorizar informações de um órgão fiscalizador da qualidade do leite quanto às principais características que apresentam não conformidade com a legislação vigente, podendo gerar risco à saúde pública. O presente estudo coletou dados disponibilizados pela Coordenação de Fiscalização de Alimentos em Goiânia no período entre 2019 e 2023 e avaliou a conformidade de produtos lácteos com as normas vigentes. A análise revelou que a qualidade dos produtos caiu drasticamente no período pós pandemia COVID, passando de 33,3% de não conformidades para 49,1%. Irregularidades frequentes incluíam desvios na rotulagem, nos teores de gordura e sólidos não gordurosos e contaminação por coliformes. Os dados indicam que a flexibilização das normas durante a pandemia contribuiu para essa variação. Em conclusão, melhorar a qualidade do leite no Brasil exige um esforço conjunto entre autoridades reguladoras, produtores e consumidores. A implementação eficaz do PNQL e o cumprimento das boas práticas são fundamentais para garantir que os produtos lácteos sejam seguros e atendam aos padrões exigidos pela legislação.

Palavras-chave: Qualidade do leite; Contaminação; Segurança.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Goiás (nº 20/2023). TEIXEIRA, Gustavo Cândido agradece ao IFG pela bolsa concedida e ao Setor de Monitoramento da Qualidade em Alimentos (SMQA) por fornecer as informações necessárias para a realização dessa pesquisa.