



Qualidade Assegurada



Comprometidos em Produzir Lácteos Seguros e Saudáveis

Todos os envolvidos na Indústria Láctea dos EUA — desde agricultores e cooperativas até processadores, representantes governamentais e instituições de lácteos — trabalham para assegurar que os produtos dos EUA atendam aos rigorosos padrões regulatórios dos EUA e superem os requisitos de segurança e qualidade dos clientes e consumidores. As fases de proteção em várias etapas dão suporte a uma entrega consistente de produtos lácteos saudáveis desde as fazendas nos Estados Unidos até as mesas em todo o mundo.

Leite Seguro Começa na Fazenda

O leite é mantido fresco por meio de uma série de medidas de proteção que começa na fazenda. Os produtores de leite dos EUA, seus funcionários e equipes de apoio cuidam bem de suas vacas, fornecendo uma dieta nutritiva e equilibrada; muita água fresca e limpa; e cama confortável. Os produtores mantêm suas vacas em ambiente fresco no verão com dispersores de água/ventiladores e protegidas das duras condições adversas do inverno com cortinas/abrigos. Quando é hora de serem ordenhadas, as vacas entram na sala. Os úberes das vacas são inspecionados, limpos e anexados a ordenhadeiras mecânicas. Nunca há contato físico entre o leite e mãos humanas.

Uma vez coletado, o leite é rapidamente resfriado de 38,8° Celsius a 7,2° Celsius ou menos e é armazenado em tanques a granel refrigerados em aço inoxidável. A qualidade e segurança do leite são testados. Os caminhões de leite separados coletam o leite todos os dias. Em fazendas grandes, o leite pode ser coletado várias vezes ao dia para assegurar que esteja fresco e obtenha a mais alta qualidade na chegada ao estabelecimento processador. Antes de ser descarregado na planta, o leite é testado novamente em critérios de qualidade e segurança. O leite é então pasteurizado e engarrafado ou convertido em produtos lácteos como queijo, ingredientes de soro de leite, ingredientes em pó de leite e muito mais.

VOCÊ
SABIA?

- Mais de 95 por cento das mais de 30.000 fazendas leiteiras dos Estados Unidos são propriedades familiares (Fonte: USDA, dados de 2019)
- A maioria das vacas leiteiras gosta de passar seus dias em celeiros. Os celeiros fornecem habitação confortável e proteção contra o frio, calor, vento e humidade extremos.
- Os produtores de leite dos EUA – grandes e pequenos – fazem do bem-estar animal uma prioridade. Os produtores normalmente usam a maior parte de seu orçamento operacional cuidando de suas vacas.

Qualidade Assegurada

Altos Padrões para o Bem-Estar e Conforto das Vacas



Os produtores de leite dos EUA trabalham em estreita colaboração com nutricionistas e veterinários para fornecerem dietas nutritivas e cuidados médicos que as vacas necessitam para se manterem saudáveis e produzirem leite de alta qualidade. Os nutricionistas de animais asseguram que as vacas ingiram uma dieta bem planejada e rica em nutrientes que é consistentemente fornecida, independentemente da estação do ano. As rações nutricionalmente equilibradas, conhecidas como Ração Total Misturada (*Total Mixed Ration, TMR*, em inglês) são adaptadas especificamente para diferentes grupos de vacas, baseada em sua ingestão ideal. Isso ajuda a assegurar que os animais recebam uma mistura customizada de ingredientes para melhor atender às suas necessidades nutricionais e para auxiliar a otimizar a produção. Os veterinários visitam regularmente as fazendas para avaliarem a saúde e o bem-estar das vacas e mantê-las afastadas de doenças.

Se uma vaca adocece, o produtor segue protocolos rigorosos para proteger a vaca, a saúde do rebanho e a segurança do leite. Quando detectados, os veterinários trabalham com os produtores para diagnosticar e implementar protocolos de tratamento para a doença. Enquanto estiver sob tratamento, o leite da vaca afetada é descartado. O leite da vaca é coletado junto com o restante do rebanho apenas após o produtor e o veterinário em conjunto determinarem que a mesma esteja saudável e que seu organismo esteja limpo de qualquer traço da medicação prescrita para o seu tratamento.

Para assegurar ainda mais a qualidade e a segurança do leite, os inspetores governamentais visitam rotineiramente a fazenda para aconselhar os produtores e aplicar as regulamentações. Além disso, os avaliadores na fazenda trabalham com os produtores para assegurar que as vacas estejam saudáveis e bem tratadas, em alinhamento com o Programa Nacional de Lácteos FARM (*Farmers Assuring Responsible Management*, em inglês) dos EUA.

O Que é o Programa FARM?

Produtores dedicados. Vacas saudáveis. Leite saudável. É disso que se trata o Programa FARM. Aberto a todos os produtores de leite, cooperativas e processadores dos EUA, o Programa Nacional de Lácteos FARM (Produtores Assegurando Gestão Responsável - *Farmers Assuring Responsible Management*, em inglês) estabelece os mais altos padrões em relação ao bem-estar animal. A verificação de terceiros assegura a validade e a integridade do programa para clientes e consumidores. Criado pela Federação Nacional de Produtores de Leite em parceria com a Dairy Management Inc., o Programa FARM é o primeiro programa de bem-estar pecuário no mundo a ser reconhecido pela Organização Internacional de Padronização (ISO, acrônimo em inglês).





Laticínios Levam Qualidade e Segurança Adiante

Os processadores de leite e os fabricantes de produtos e ingredientes lácteos dos EUA estão totalmente comprometidos com a proteção da qualidade e a segurança do leite que recebem dos produtores de leite dos EUA. Para fornecerem os melhores produtos e ingredientes aos clientes globais da Indústria de Lácteos dos EUA, eles aplicam as melhores práticas de segurança e qualidade dos alimentos para reduzir o risco em ambientes de plantas lácteas. Eles aspiram aos mais altos padrões e à melhoria contínua, muitas vezes tomando medidas acima, além e antes dos requisitos regulatórios. As etapas incluem:

- Analisar pontos vulneráveis nos processos da empresa e aplicar medidas inovadoras e comprovadas para assegurar a qualidade e detectar/prevenir a contaminação.
- Cumprir com cuidado e validar os requisitos de pasteurização conforme estabelecido na Portaria de Leite Pasteurizado dos EUA (*U.S. Pasteurized Milk Ordinance - PMO*, em inglês).
- Prevenir o estabelecimento ou crescimento de patógenos por meio de rigorosos programas de controle e protocolos de auditoria reforçados, incluindo Boas Práticas de Fabricação (BPFs), práticas de saneamento, e monitoramento ambiental.
- Alinhamento com padrões internacionais reconhecidos, como a Iniciativa Global de Segurança de Alimentos (*Global Food Safety Initiative - GFSI*, em inglês) e o Instituto de Qualidade e Segurança de Alimentos (*Safe Quality Food – SFQ*, em inglês).
- Obter e manter a certificação da Organização Internacional de Padronização (*International Organization for Standardization - ISO*, em inglês), tanto para processos quanto para produtos. Adotar padrões aprovados pela indústria para rastreabilidade de produtos lácteos para rastrear ingredientes e produtos acabados desde a fazenda até o cliente.

Supervisão Governamental Protege ainda mais os Consumidores

A Administração Federal de Alimentos e Medicamentos dos EUA (*Food and Drug Administration - FDA*, em inglês) aplica leis nacionais que aumentam a segurança dos produtos, alimentos e bebidas lácteas produzidas nos Estados Unidos. Além disso, as autoridades estaduais e locais visitam regularmente as fazendas e plantas de lácteos para verificarem o cumprimento de todas as regras. O Departamento de Agricultura dos EUA (*U.S. Department of Agriculture - USDA*, em inglês) protege a saúde animal e faz recomendações sobre as especificações dos padrões de qualidade do leite. Nos Estados Unidos, existem padrões e protocolos governamentais abrangentes para assegurar que o leite pasteurizado seja produzido com segurança.

O FDA supervisiona um conjunto de padrões conhecidos como a Portaria de Leite Pasteurizado dos EUA (*U.S. Pasteurized Milk Ordinance - PMO*, em inglês), que especifica os requisitos de tempo e temperatura para a pasteurização. Ele detalha meticulosamente como as instalações e laticínios devem ser construídos, equipados, limpos, higienizados, como o leite deve ser manuseado, armazenado e transportado. Também asseguram inspeções consistentes e rigorosas em fazendas leiteiras, instalações de processamento e produtos lácteos nos Estados Unidos. Como verificação final, os produtos e ingredientes lácteos dos EUA são testados em várias situações críticas, da fazenda ao porto. Somente produtos que atendem aos rigorosos padrões do governo dos EUA são entregues aos clientes e consumidores nacionais e internacionais de alimentos.





Protocolos Ambiciosos da Indústria Aprimoram a Rastreabilidade

Como um fornecedor global de produtos e ingredientes lácteos, a indústria de lácteos dos EUA está comprometida em sempre saber onde nos Estados Unidos esses produtos foram produzidos, a fonte do leite usado para produzi-los e onde se encontram na cadeia de suprimentos. Esse conhecimento vem de um conjunto de práticas e processos altamente testados e bem comprovados que estão sendo adotados por empresas de lácteos dos EUA em todo o país. A "Orientação para a Rastreabilidade Aprimorada de Produtos Lácteos" da indústria de lácteos dos EUA foi desenvolvida pelo Centro de Inovação para Indústria de Lácteos dos EUA e avaliada com os processadores dos EUA. Mais de 80% das empresas de lácteos dos EUA se comprometeram a adotar esses padrões voluntários que incluem três pilares principais:

- Modelar plantas físicas para saber onde os novos lotes entram e onde os produtos se transformam.
- Criar uma marca de identificação de lote que é reconhecida e usada pelos clientes.
- Manter registros que auxiliam na expedição e em uma capacidade de recall eficaz.

O que significa a adoção de protocolos de rastreabilidade pela indústria de lácteos dos EUA para os clientes? No caso improvável de um produto estar contaminado na fábrica ou comprometido no caminho, os fornecedores dos EUA podem identificar rapidamente o produto afetado (normalmente em menos de duas horas) e isolá-lo ou recuperá-lo. Além disso, a tecnologia e os processos rigorosos necessários para atingir esse padrão mais alto de rastreabilidade aumentam a qualidade e a segurança geral do produto.

Clientes e consumidores podem se sentir confiantes de que produtores, processadores, nutricionistas de animais, veterinários, reguladores e todos os membros da cadeia de valor da produção de lácteos dos EUA estão comprometidos em assegurar um fornecimento de leite seguro e de alta qualidade. Eles acreditam firmemente que proteger a saúde e a segurança das pessoas que consomem produtos lácteos dos EUA em todo o mundo é a coisa certa a se fazer. Por meio do rigoroso cumprimento das normas governamentais, da adesão a padrões reconhecidos e da melhoria contínua, eles demonstram comprometimento em tudo o que fazem. Tenha certeza de que você pode contar com os Estados Unidos para produtos e ingredientes nos quais você pode confiar e desfrutar.

Certificações

A indústria de lácteos dos EUA reconhece os requisitos dos clientes e dos consumidores por produtos que cumpram com critérios religiosos, de estilo de vida e outras necessidades alimentares, como halal e kosher. Muitos fornecedores de lácteos dos EUA asseguram rotineiramente a certificação de terceiros, e a certificação também é possível mediante solicitação do cliente. Por favor, entre em contato com seu fornecedor de lácteos com quaisquer perguntas e solicitações específicas.

Nosso Compromisso e Dedicção



ENTRE EM
CONTATO

USDEC - SEDE GLOBAL

2107 Wilson Boulevard, Suíte 600 Arlington, VA 22201, EUA
t: +01 (703) 528-3049
e: info@thinkusdairy.org
ThinkUSAdairy.org

USDEC – AMÉRICA DO SUL/BRASIL

Alameda Lorena, 800, cj. 1803 São Paulo, SP 01424-000. Brasil
t: +55 (11) 2528-5829
e: usdec@riverglobal.net
ThinkUSAdairy.org/pt-br/home

Para saber mais, contate o escritório de representação do USDEC na América do Sul



U.S. DAIRY
EXPORT COUNCIL