

INFLUÊNCIA DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DOS EQUIPAMENTOS E DAS MÃOS DOS ORDENHADORES SOBRE A QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE

(INFLUENCE OF THE HEALTH CONDITIONS OF EQUIPMENT AND HANDS ON ORDENADORES MICROBIOLOGICAL QUALITY MILK)

C. C. CAMPOLI^{1*}, I. R. H. GATTO², D. I. KOZUSNY-ANDREANI³

A qualidade do leite é o aspecto mais relevante dentro da cadeia produtiva, desencadeando por meio da indústria leiteira, transformações e renovação constante. Considerado um ponto crítico entre os elos da cadeia, o produtor é uma das chaves para melhorias concisas. Diversos fatores interferem à qualidade do leite, desde o controle dos animais, higiene dos equipamentos, pessoal e instalações, assim como as práticas do ordenhador. Outra condição específica é o armazenamento, onde a temperatura deve ser rigorosamente controlada e subsequente um transporte adequado, inferindo de forma negativa ao desenvolvimento de micro-organismos durante o fluxo. São alcançadas as condições mínimas de qualidade do leite, quando o conhecimento e a prática de operações sanitárias específicas, estão intrínsecas em todo o processo. O objetivo do trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de propriedades produtoras de leite, equipamentos, mãos dos ordenhadores. Foram coletadas em cada propriedade amostras das mãos dos ordenadores com auxílio de sacos plásticos esterilizados contendo 200 mL de solução salina (NaCl 0,5%), antes e após higienização com detergente neutro e clorexidine 2%, e colhidas quatro amostras do tanque de expansão, sendo duas após o esvaziamento e duas a seguir a limpeza, a partir da fricção de swab estéril no interior do tanque e na saída do leite. Destarte, dezoito propriedades completaram a pesquisa, desse total, 28% estavam dentro dos padrões de higiene e 72% estavam fora dos padrões, na maioria delas foram isoladas bactérias e fungos leveduriformes. Estes micro-organismos foram identificados como sendo das espécies *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus dysgalactiae*, *Bacillus subtilis*, *Candida albicans*. Por conseguinte, com os resultados obtidos pode-se concluir que a falta de condições sanitárias e de higiene durante a ordenha, favoreceram o desenvolvimento de micro-organismos indesejáveis interferindo diretamente na qualidade do leite.

¹ Médico Veterinário. E-mail: caiovet08@hotmail.com; ² Mestrando em Medicina Veterinária Preventiva - Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias – UNESP, Campus Jaboticabal, Jaboticabal-SP; ³ Professora titular da Universidade Camilo Castelo Branco, campus Fernandópolis/SP.