



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
COORDENAÇÃO DE CONTROLE E AVALIAÇÃO - CGCOA
DIVISÃO DE AVALIAÇÃO DE EQUIVALÊNCIA - DEQ

REQUISITOS SANITÁRIOS DE SAÚDE PÚBLICA PARA IMPORTAÇÃO DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

O leite ou produtos lácteos com destino ao Brasil deverão estar acompanhados de certificado sanitário, emitido na língua oficial do país exportador e em português, assinado por veterinário do Serviço Veterinário Oficial do país exportador, atestando as seguintes condições mínimas, além daquelas definidas pelo Departamento de Saúde Animal:

1. Os produtos foram obtidos a partir de leite que atende os parâmetros físico-químicos e microbiológicos constantes na legislação brasileira.
2. Os produtos são provenientes de estabelecimento oficialmente aprovado pela Autoridade Competente do país exportador, submetido a inspeções oficiais regulares.
3. Os produtos foram obtidos, processados, acondicionados e embalados em condições higiênicas. Não contêm nem lhes foram adicionadas quaisquer substâncias nocivas à saúde humana e não causam a propagação de doenças animais.
4. Os produtos não contêm conservantes proibidos de acordo com as diretrizes da Comissão do *Codex Alimentarius*.
5. Os produtos foram fabricados em estabelecimento submetido ao programa oficial de controle de resíduos de produtos de uso veterinário, agrotóxicos e contaminantes ambientais, o qual é planejado e implementado seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius*.
6. Os produtos foram obtidos a partir de leite submetido a um processamento térmico reconhecido pela OIE que garanta a inviabilidade dos agentes patógenos causadores das enfermidades transmissíveis pelo leite (lista OIE). Em se tratando de queijos elaborados com leite não submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico que assegure fosfatase residual negativa, foram submetidos a processo de maturação a uma temperatura superior aos 5° C, durante um tempo não inferior a 60 dias.
7. Os produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO), e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius*, com verificação sistemática do Serviço Veterinário Oficial.
8. Os produtos não foram submetidos a qualquer tratamento por radiação.
9. Os produtos foram fabricados, embalados e rotulados em conformidade com a composição, o processo de fabricação e rótulos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do Brasil.
10. A embalagem dos produtos é de primeiro uso, satisfaz os requerimentos higiênico-sanitários estabelecidos pela Autoridade Competente do país exportador.
11. O veículo ou equipamento de transporte encontra-se em condições adequadas de higiene e manutenção e, no caso de produtos que devam ser mantidos sob refrigeração, dispõe de equipamento de geração de frio apropriado para manutenção da temperatura dos produtos durante todo o transporte.
12. Os produtos são aptos ao consumo humano e possuem livre trânsito e comércio no país exportador