

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FMVZ  
VPS-3206 Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal  
Profa. Evelise Oliveira Telles  
QUESTÕES NORTEADORAS DO ESTUDO

**Inspeção de leite**

1. Quais ações são abrangidas pela Inspeção Industrial e Sanitária do leite?
2. Quais circunstâncias tornam proibido o envio do leite para o beneficiamento?
3. O que compreende o processamento do leite?
4. Quais os requisitos para se produzir leite tipo A pasteurizado?
5. Quais os objetivos da pasteurização do leite?
6. Como se avalia se a pasteurização do leite atendeu os binômios tempo e temperatura definidos na legislação (e, portanto, atendeu aos objetivos desse tratamento térmico)?
7. Quais etapas fazem parte do pré-beneficiamento do leite?
8. Quais os binômios aprovados para o tratamento térmico do leite?
9. Quais são as especificações legais para a Granja leiteira?
10. O que deve estar contemplado no Plano de Autocontrole de uma unidade de beneficiamento de leite, segundo a legislação?