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 - DIEQ

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 não contêm nem lhes foram adicionadas quaisquer substâncias nocivas à saúde humana.
4. Somente aditivos que estão de acordo com as diretrizes da Comissão do *Codex Alimentarius* foram utilizados nos produtos a serem exportados ao Brasil.
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. O leite ou o leite que deu origem aos produtos lácteos foi submetido a pasteurização ou a qualquer combinação de medidas com performance equivalente descritas no Codex Alimentarius – Código de Práticas Higiênicas para o Leite e Produtos Lácteos, que garantam a inocuidade do produto.
7. 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.
8. 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.
9. Os produtos não foram submetidos a qualquer tratamento por radiação.
10. Os produtos são aptos ao consumo humano.
11. 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.
12. A embalagem dos produtos satisfaz os requerimentos higiênico-sanitários estabelecidos pela Autoridade Competente do país exportador.
13. 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.