



CONSUMO DE LEITE CRU E OS RISCOS ASSOCIADOS A SAÚDE PÚBLICA: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

ARAÚJO, A.B.P; MEDEIROS, I.S.M.M; TAVARES, E.S; CAVALCANTE; E.P;
FERREIRA, M.A.S

Palavras Chaves: Leite cru; Saúde pública; Doenças de origem alimentar; Risco alimentar.

O leite é um dos alimentos mais importantes na alimentação humana, devido à sua rica composição nutricional, que inclui proteínas, lipídios, vitaminas e minerais, como o cálcio. Esses componentes tornam esse alimento essencial para o desenvolvimento, crescimento e manutenção do organismo. No entanto, para que o leite seja seguro para o consumo, é indispensável que passe por adequados processos de higiene e por tratamento térmico, conhecido como pasteurização, que tem como objetivo eliminar microrganismos patogênicos e garantir a qualidade sanitária do produto. O consumo de leite cru, ou seja, aquele que não passou por processos de pasteurização, pode apresentar diversos riscos à saúde pública, principalmente pela presença de microrganismos patogênicos capazes de causar diversas doenças em humanos. Objetivou-se com o presente trabalho apresentar os principais riscos associados ao consumo de leite cru e as doenças que podem ser transmitidas por esse alimento, por meio de uma revisão de literatura. Os resultados indicam que o leite cru refrigerado não pode ser consumido diretamente por humanos, pois ele deve ser enviado a locais de beneficiamento, onde receberá tratamentos térmicos, entretanto, apesar das normas de saúde que regulamentam a produção e venda do leite, o consumo de leite cru ainda é comum em várias partes do Brasil. O leite pode atuar como veículo de transmissão de diversos agentes infecciosos, como aqueles causadores de doenças, como a brucelose, tuberculose, salmonelose e listeriose, que representam riscos significativos para a saúde humana. Percebe-se, também, que o consumo de leite não pasteurizado está ligado a aspectos culturais, sociais, econômicos e principalmente por crenças populares que sugerem que o leite cru é mais saudável e nutritivo em comparação ao leite pasteurizado. Dessa forma, é necessário ampliar as ações em educação em saúde, com foco na conscientização da população sobre os riscos associados ao consumo de leite cru, visando promover práticas alimentares mais seguras e contribuir para a proteção da saúde pública.

Referências Bibliográficas:

BADINI, Kathia Brienza et al. Risco à saúde representado pelo consumo de leite cru comercializado clandestinamente. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 30, n. 6, p. 549–552, 1996. <https://doi.org/10.1590/S0034-89101996000600009>. Acesso em: 18 mar. 2026

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, DF: Presidência da República, 2017. Disponível em: http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/DEC%209.013-2017. Acesso em: 16 mar. 2026.

MANOEL, Larissa Fernandes da Silva et al. Principais riscos no consumo do leite cru: Revisão integrativa. **Rev Pró-UniverSUS**, 16(3) Especial;237-246, 2025. Disponível em: DOI:[10.21727/rpu.v16i3.5628](https://doi.org/10.21727/rpu.v16i3.5628). Acesso em: 18 mar. 2026



REIS, Karla Terezinha M. Gollner et al. **Qualidade Microbiológica do Leite Cru e Pasteurizado Produzido no Brasil: Revisão.** UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde ;15(ESP):411-21, 2013. Disponível em: <https://journalhealthscience.pgsscogna.com.br/JHealthSci/article/view/591> Acesso em: 18 mar. 2026

RIBEIRO JÚNIOR, José Carlos. et al. **Perfil do consumidor brasileiro e hábitos de consumo de leite e derivados.** Archives of Veterinary Science, Curitiba, v. 25, n. 2, p. 21–30, 2020 <https://doi.org/10.5380/avs.v25i2.72429>. Acesso em: 18 mar. 2026.

