

Resolução DIPOA/SDA/MAPA 7/2000

(D.O.U. 02/01/2001)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA.

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RESOLUÇÃO Nº 7, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2000.

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, no uso da atribuição que lhe confere o art. 902 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, o art. 84 da Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, e

Considerando a necessidade de promover substanciais alterações nos mais diversos dispositivos do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, adaptando-o aos conceitos hodiernos de Qualidade Assegurada e às condições de produção hoje prevalentes na indústria de alimentos sob Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, resolve:

I - Oficializar os Critérios de Funcionamento e de Controle da Produção de Queijarias, para seu Relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal, conforme consta dos Anexos desta Resolução.

II - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RUI EDUARDO SALDANHA VARGAS

ANEXO I

CRITÉRIOS DE FUNCIONAMENTO E DE CONTROLE DA PRODUÇÃO DE QUEIJARIAS, PARA SEU RELACIONAMENTO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

1. Alcance.

1.1. Objetivo: Os presentes critérios estabelecem os requisitos específicos de instalações e de funcionamento das Queijarias, da higiene de produção do queijo Minas do Serro (média umidade), Queijo Minas Araxá , e do Queijo Minas Canastra (baixa umidade).

1.2. Âmbito de Aplicação: Os presentes critérios aplicam-se a todo estabelecimento classificado como "Queijaria", situado em fazenda leiteira e destinado a fabricação de queijo Minas (Serro, Araxá ou Canastra), localizado no Estado de Minas Gerais, nas microrregiões de Conceição do Mato Dentro, Guanhães e Peçanha (Queijo Minas do Serro), Araxá, Patos de Minas, Patrocínio e Paracatu (Queijo Minas Araxá) e Piui e Formiga (Queijo Minas Canastra).

O atendimento a esses requisitos específicos não exime o cumprimento de outras especificações legais pertinentes ao assunto.

2. Descrição.

2.1. Definição:

Entende-se por "Queijaria", o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas, nos termos do Artigo 26, item 6 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - R.I.I.S.P.O.A. e do item 1.2. das presentes Normas, devidamente relacionado no Serviço de Inspeção Federal e filiado a entrepostos de laticínios registrados no SIF, nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem.

As queijarias só podem funcionar sob relacionamento no SIF para manipulação de leite da própria fazenda e quando essa matéria-prima não possa ser enviada para postos de refrigeração, usina de beneficiamento e fábrica de laticínios, nos termos do Artigo 35, parágrafo 10o do RIISPOA.

2.1.1. Referências.

- Resolução PR nº 11, de 05.06.1990 do IBGE. Ministério do Planejamento e Orçamento.
- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Ministério da Agricultura e do abastecimento
- Portaria nº368, de 04 de setembro de 1997. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.
- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal- RIISPOA – Ministério da Agricultura, Brasil.

2.2. Localização:

A queijaria deve estar localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro, que possam comprometer a qualidade do leite e/ou do queijo.

2.3. Instalações:

2.3.1. Curral de espera

2.3.1.1. A queijaria deve dispor de currais de espera de bom acabamento, com área mínima compatível por animal do lote a ser ordenhado. Entende-se como bem acabado o curral dotado de piso concretado ou revestido com blocos de cimento ou com pedras rejuntadas, com declive e provido de canaletas sem cantos vivos e de largura, profundidade e inclinação suficientes, de modo a permitirem fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

2.3.1.2. Os currais devem estar devidamente cercados com tubos de ferro galvanizado, correntes, réguas de madeira, ou outro material adequado e possuir mangueiras com água para higienização, recomendando-se seu uso sob pressão;

2.3.2. Estábulo

A queijaria deve dispor de um estábulo com as seguintes especificações gerais:

2.3.2.1. Ter sistema de contenção de fácil limpeza e higienização;

2.3.2.2. Ter piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material adequado, com declive, provido de canaletas sem cantos vivos e de largura, profundidade e inclinação suficientes, de modo a permitirem fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

2.3.2.3. Ser delimitado por tubos de ferro galvanizado, correntes ou outro material adequado como substituto de muros e paredes, que, quando existentes, devem ser impermeabilizados com material de fácil higienização até a altura mínima de 1,20m ;

2.3.2.4. Ter manjedouras de fácil higienização, sem cantos vivos, impermeabilizadas com material adequado, possuindo sistema de rápido escoamento para as águas de limpeza. As manjedouras do tipo individual devem dispor de sistema próprio para escoamento das águas;

2.3.2.5. Possuir abastecimento de água de boa qualidade em volume suficiente para atender aos trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações. Todas as dependências do estábulo devem possuir mangueiras com água preferentemente sob pressão.

2.3.2.6. Possuir rede de esgoto para o escoamento de águas servidas e dos resíduos orgânicos, canalizados a uma distância tal que não venham constituir-se em fonte produtora de mau cheiro. As áreas adjacentes devem ser drenadas e possuírem escoamento para as águas pluviais;

2.3.2.7. Ter pé-direito adequado à execução dos trabalhos. O madeiramento do telhado deve ser de bom acabamento e apresentar-se em estado de limpeza compatível com o padrão de higiene e das boas práticas de produção. A cobertura deve ser de telha comum, amianto, alumínio ou similares.

2.3.3. Local de ordenha.

2.3.3.1. A ordenha deve ser executada no próprio estábulo (recomendando-se uma dependência de ordenha), em local ventilado, limpo e seco, distante de pocilgas, galinheiros, esterqueiras e fossas e realizada com todas as medidas de higiene, constando, além de todas as especificações do próprio estábulo, das seguintes observações:

2.3.3.2. Manipulação do leite em espaço definido, contíguo ao quarto de queijo, facilitando a passagem do leite através de tubulação mencionada no item 2.3.4.11. Nesse local deve ser realizado o transvase do leite do balde para os latões de leite. Deve, ainda, dispor de local dotado de torneira com água corrente, proibindo-se o uso de água "parada" para higienização;

2.3.3.3. Se o estábulo for usado para ordenha manual, deve ser respeitado um espaço compatível entre os animais já contidos, para facilitar os trabalhos e viabilizar a higiene da ordenha.

2.3.4. Quarto de Queijo ou local de fabricação:

2.3.4.1. A queijaria deve dispor de um quarto de queijo para fabricação de queijos Minas típicos a serem maturados (Serro, Araxá ou Canastra), recomendando-se que seja separado do estábulo e com as seguintes especificações:

2.3.4.2. Possuir local para guarda e higiene dos utensílios e equipamentos, sem contato direto com o piso;

2.3.4.3. Possuir dimensão física compatível com os trabalhos a realizar, apresentando áreas de iluminação e ventilação suficientes;

2.3.4.4. Possuir laje ou forro, nesse último caso com vedação adequada, resistente a umidade e com facilidade para a sua higienização. Não se admite o uso de forro de madeira;

2.3.4.5. Piso impermeabilizado e com declive adequado;

2.3.4.6. Paredes impermeabilizadas revestidas até altura não inferior a 2,00 m com azulejos, cerâmica ou similares;

2.3.4.7. As portas e janelas de madeira e/ou metálicas devem ser pintadas com tintas impermeabilizantes para facilitar a sua higienização;

2.3.4.8. As portas do tipo "vai e vem", quando existentes e desde que vazadas devem ser providas de telas à prova de insetos;

2.3.4.9. Em qualquer tipo de porta a ser utilizada, deve ser previsto o uso de mola, para mantê-la sempre fechada;

2.3.4.10. As janelas e/ou basculantes devem ser providas de telas contra insetos. Não devem ser instaladas janelas no quarto de queijo, com abertura para o estábulo.

2.3.4.11. A passagem de leite do estábulo para o quarto de queijo deve ser realizada através de tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, que deve permanecer vedado quando fora de utilização;

2.3.4.12. Deve ser previsto um gabinete sanitário para se ter acesso ao quarto de queijo, constituído de lavatório para as mãos e lava botas;

2.3.4.13. O quarto de queijo deve possuir tanque conjugado a bancada fixa de louça, aço inoxidável, ou outro material impermeável de fácil higienização, com torneira com água corrente, com a finalidade de higienização de material leve.

2.3.4.14. Deve possuir, também, uma bancada conjugada a tanque de alvenaria impermeabilizado com azulejos, aço inoxidável ou outro material impermeável, para lavagem de utensílios de maior porte.

2.3.4.15. Deve possuir, ainda, tanque de plástico ou fibra de vidro, para guarda, repouso e desinfecção do material leve (formas, etc) em soluções desinfetantes aprovadas pelos Órgãos competentes;

2.3.5. Instalações sanitárias

2.3.5.1. Completas (lavatório, vaso sanitário e chuveiro), dotadas de fossa séptica. O acesso a essas instalações deve ser indireto em relação ao estábulo e ao quarto de queijo.

2.3.6. Boxes dos bezerros.

2.3.6.1. Quando existentes, devem ser destinados apenas à contenção durante a ordenha. O bezerreiro (criação) pode ser localizado em área contígua ao estábulo, desde que isolado por parede e com acesso indireto, observados os cuidados técnicos e higiênicos-sanitários compatíveis com a produção do leite.

2.3.7. Instalações complementares.

2.3.7.1. Estas instalações, caso existentes, devem ficar afastadas do local de ordenha e fabrico de queijo e a uma distância que não cause interferência na qualidade do leite e/ou do queijo.

2.3.7.2. Fica proibida a guarda de medicamentos, produtos tóxicos (carrapaticidas, herbicidas, etc) assim como sacos de ração para qualquer fim, no interior do quarto de queijo, sendo que, para tal finalidade, deve ser construída dependência separada do quarto de queijo.

2.3.8. Abastecimento de água.

2.3.8.1. A água utilizada no quarto de queijo e no local de ordenha deve ser clorada e respeitar as demais características de potabilidade.

2.3.9. Esgoto do quarto de queijo.

2.3.9.1. A rede de esgotos para o escoamento das águas servidas do quarto de queijo deve ser canalizada e destinada a sumidouro sanitário.

2.3.9.2. O soro obtido do fabrico do queijo deve ser destinado também a este sumidouro, facultando-se o seu uso na alimentação animal, desde que transportado imediatamente em vasilhame próprio, para o seu destino ou armazenado em tanques próprios fechados e distantes, para evitar que se transformem em fontes de mau cheiro.

2.3.9.3. Não deve ser utilizada canalização direta para o transporte do soro destinado à alimentação animal, pelas dificuldades de limpeza e possibilidade de proliferação de insetos e roedores.

2.3.10. Utensílios e equipamentos.

2.3.10.1. A natureza do material empregado na fabricação do queijo deve permitir fácil higienização (plástico, aço inoxidável, alumínio ou outro adequado), não se admitindo o uso de madeira. Sob nenhum pretexto podem ser utilizados objetos tais como latas de óleo, cuias, cabaças, etc.

2.3.10.2. Atenção especial deve ser dispensada ao perfeito acabamento dos utensílios, exigindo-se que as suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

2.3.10.3. As bancas de queijo devem ser construídas em estrutura metálica ou em alvenaria revestida com azulejos ou cerâmica impermeável.

2.3.10.4. A superfície das bancas deve ser lisa e plana, sem cantos vivos, frestas e soldas salientes, recomendando-se, para o seu acabamento, o uso de aço inoxidável, ou aplicação

de revestimento plástico, fibra de vidro, pedra ardósia, granito ou porcelanato impermeável.

3. Sanidade do Rebanho.

3.1. A sanidade do gado leiteiro deve ser atestada por Médico Veterinário, que, para tal, deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em Normas e Regulamentos sanitários em vigor.

4. Higiene da Produção.

4.1. Manutenção das instalações e equipamentos do estábulo em condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.2. Os trabalhadores do estábulo devem apresentar atestado de saúde, renovado anualmente ou quando necessário.

4.3. Uso obrigatório de roupas adequadas, gorro e botas de borracha para todos os elementos que trabalham no estábulo. Para o ordenhador recomenda-se o uso de avental plástico.

4.4. Divisão dos trabalhos no estábulo, de maneira que o ordenhador se restrinja a sua função, cabendo a outros as operações de contenção dos animais, lavagem e higienização do úbere.

4.5. Manutenção rigorosa da limpeza do local de ordenha antes, durante e após a permanência dos animais;

4.6. Antes de iniciar-se a ordenha, os animais devem ter as tetas lavadas com água corrente em abundância, seguindo-se sua secagem preferentemente com papel-toalha descartável ou com panos específicos para essa finalidade, umedecidos em solução desinfetante e torcidos. Os panos devem ser sistematicamente lavados e em seguida imersos por no mínimo 30 (trinta) minutos em solução desinfetante, que deve ser renovada após a cada período de ordenha.

4.7. Os animais devem ser submetidos a desinfecção das tetas com solução de iodóforo a 20-30 mg/l ou outro desinfetante de atividade igual ou superior e que não apresente risco de dano à integridade das tetas e de acordo com indicação técnica idônea, imediatamente após a sua ordenha;

4.8. Somente nos casos de elevada prevalência de mamite causada por microrganismos do ambiente, e através de adequada orientação técnica de médico veterinário, pode ser indicada a desinfecção das tetas dos animais pelo menos 30 (trinta) minutos antes da ordenha, desde que através de técnica e de emprego de desinfectantes adequados.

4.9. É obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador, em água corrente, seguida de imersão em solução de iodóforo 20-30 mg/l, ou outro desinfetante, ao longo do período de ordenha;

4.10. Uso de balde de abertura lateral, sem costuras ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização;

4.11. Descarte dos primeiros jatos de cada teta sobre um recipiente adequado de fundo escuro, para de eliminar o leite mais contaminado e controlar o aparecimento de mamite. As vacas com mamite devem ser ordenhadas por último e seu leite não pode ser destinado ao consumo humano;

4.12. É obrigatório o exame clínico dos animais por Médico Veterinário, não se permitindo o aproveitamento do leite de fêmeas que:

4.13. Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

4.14. Estejam no período final de gestação ou em fase colostral;

4.15. Sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;

4.16. Sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infecto-contagiosas;

4.17. Se apresentem febris, com mamite clínica, diarréia, corrimento vaginal ou qualquer outra manifestação patológica;

4.18. Os animais afastados da produção somente podem voltar a ter leite aproveitado após exames e liberação procedidos por médico veterinário.

4.19. A utilização, para consumo humano, de leite proveniente de vacas que foram submetidas a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos de uso autorizado pela legislação fica condicionada a liberação pelo técnico responsável pela queijaria, quando médico veterinário, que, para isso, deve observar as recomendações e precauções de uso do produto constantes da rotulagem, de modo a assegurar que os níveis de resíduos estejam dentro dos limites máximos de resíduos (LRM) admissíveis estabelecidos por organismos científicos reconhecidos internacionalmente. O mesmo procedimento deve ser observado quando da utilização de antiparasitários ou outro qualquer produto passível de eliminação pelo leite.

4.20. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, deve implicar condenação immediata desse leite e do conjunto a ele misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença;

4.21. Fica proibido o fornecimento de alimentos, adicionados ou não de medicamentos, às vacas em lactação, sempre que tais alimentos possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

4.22. O leite deve ser coado logo após a ordenha, em coador apropriado de aço inoxidável ou plástico, proibindo-se o uso de panos;

4.23. Todo o equipamento utilizado, após o término da ordenha, deve ser cuidadosamente limpo e desinfetado.

4.24. Devem ser rigorosamente exigidos hábitos higiênicos de todo pessoal que trabalha no estábulo, como também a proibição de se fumar nos locais de ordenha, de manipulação do leite e de fabricação de queijos.

5. Higiene da Fabricação do Queijo.

5.1. O leite destinado à fabricação de queijo Minas fica restrito somente ao obtido na própria fazenda (Queijaria), não se admitindo a utilização de leite de outras propriedades.

5.2. O queijo Minas deve ser produzido a partir de leite tratado termicamente, quando tiver período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias, apresentando, para isso, tal resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina residual para o leite e/ou queijo, de acordo com metodologia analítica oficial do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

5.3. O queijo Minas deve sofrer um processo de cura por período mínimo de 21 (vinte e um) dias.

5.4. Excepcionalmente, o queijo Minas pode ser produzido a partir de leite cru; nestas condições, o mesmo só poderá ser comercializado para o consumo após 60 (sessenta) dias de cura ou maturação em entreposto de laticínios registrado no SIF, de acordo com os termos da Portaria 146/96-MA, de 07 de março de 1996, a contar da data da sua chegada neste estabelecimento;

5.5. Os ingredientes do queijo (coalho, sal, etc.) devem ser devidamente acondicionados em Depósito de Ingredientes e de Embalagens, próprio para essa finalidade específica e anexo ao quarto de queijo. No quarto de queijo pode ser estocada somente a quantidade de ingredientes de uso diário.

5.6. Os ingredientes utilizados no queijo devem atender as especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

5.7. Os dessoradores devem ser apropriados, sendo vedado o uso de panos.

5.8. Os queijos fabricados devem ser provisoriamente estocados no quarto de queijo enquanto se aguarda o seu destino ao entreposto de laticínios. Recomenda-se o uso de telas removíveis para proteção dos queijos nas estantes.

5.9. As prateleiras podem ser de fibra de vidro, plástico, madeira devidamente aparelhada e lisa, ou de outros materiais adequados.

5.10. Os queijeiros têm que apresentar atestado de saúde, renovado anualmente ou quando necessário.

5.11. Uso obrigatório de roupas limpas e aventais de plástico ou similar, para todos que trabalham na manipulação do queijo;

5.12. Não é permitido depositar roupas nem objetos pessoais no quarto de queijo.

5.13. O quarto de queijo deve ser mantido sob rigorosa limpeza antes, durante e após a fabricação do queijo;

5.14. É obrigatória a lavagem das mãos do queijeiro em água corrente, através de torneira, seguida de imersão em solução desinfetante, recomendando-se o uso de solução de iodóforo a 20-30 mg/l, antes de iniciar-se a fabricação dos queijos.

5.15. Todo o equipamento utilizado, após o término da fabricação deve ser cuidadosamente limpo com solução detergente acompanhando a orientação de uso do fabricante, seguido de higienização com solução desinfetante, recomendando-se solução de hipoclorito de sódio com 100 a 200 mg/l de cloro livre com 30 (trinta) minutos de exposição.

5.16. Análise. Antes de se iniciar a fabricação recomenda-se a coleta da amostra de leite para a realização das provas de lactofermentação e acidez titulável, com a finalidade de avaliar a qualidade do leite.

5.17. É proibida a presença de animais no interior do quarto de queijo.

5.18. Recomenda-se rigoroso controle de insetos e roedores no quarto de queijo e áreas circunvizinhas.

6. Do transporte do queijo da zona de produção ao entreposto de laticínios.

6.1. O transporte do queijo deve ser realizado em veículo adequado, de forma a evitar contaminações e deformações ao queijo assim como seu comprometimento na qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira;

6.2. O queijo deve ser transportado para os entrepostos de laticínios, acondicionados em caixas ou canudos de plástico, fibra de vidro ou similares, que ofereçam proteção quanto á deformações e contaminações do produto. Não poderão ser utilizados utensílios de madeira para essa finalidade.

6.3. O queijo deve ser devidamente identificado na fonte de produção, com a indicação de origem através de impressão em etiqueta ou processo similar, do número de relacionamento da respectiva queijaria junto ao SIPA. Admite-se o uso de caixas plásticas devidamente limpas, fechadas e identificadas conforme mencionado acima, para o transporte do queijo a granel da queijaria até o entreposto de laticínios.

6.4. O veículo coletor deve ser devidamente higienizado antes de receber a carga de queijos para o seu transporte.

6.5. Durante o transporte da carga de queijo, o veículo não pode ser utilizado para outra finalidade.

7. Controle de Qualidade.

7.1. É da responsabilidade dos entrepostos de laticínios realizar o controle de qualidade dos queijos produzidos pelos seus fornecedores, nos termos da Portaria 146/96-MA, de 07 de março de 1996, especificamente o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de

Queijos e o Regulamento Técnico Geral para a Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos.

D.O.U., 02/01/2001