

PORTARIA Nº 523, DE 3 DE JULHO DE 2002

DISPÕE SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

O DIRETOR - GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 19, inciso I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992, e tendo em vista o que dispõe o artigo 2º da Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992,

RESOLVE:

Art.1º. Ficam aprovadas as normas sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Art. 2º. Para o cadastramento do produtor e da propriedade no IMA, condição para a produção do Queijo Minas Artesanal, será obrigatória a observância das normas e condições mencionadas no artigo anterior, cujo inteiro teor encontra-se à disposição dos interessados na Sede, Delegacias Regionais e Escritórios desta autarquia.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 3 de julho de 2002.

Célio Gomes Floriani
Diretor-Geral

NORMAS SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E AS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL, BAIXADAS PELA PORTARIA Nº 523, DE 3 DE JULHO DE 2002.

CAPÍTULO I
Das Definições

Art.1º. Entende-se por estabelecimento de alimentos elaborados/manipulados o local onde se efetua um conjunto de operações e processos que tem como objetivo a obtenção de um produto final, assim como o armazenamento e expedição destes alimentos, no caso o Queijo Minas Artesanal.

Art.2º. Entende-se por manipulação de alimentos as operações que se efetuam sobre a matéria prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.

Art.3º. Entende-se por elaboração de alimentos, o conjunto de todas as operações e processos praticados para a sua obtenção.

Art.4º. Entende-se por armazenamento de alimentos o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação dos produtos finais.

Art.5º. Entende-se por boas práticas de elaboração os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos saudáveis.

Art.6º. Entende-se por limpeza a eliminação de sujidades, terra, restos de alimentos, pó ou outros contaminadores.

Art.7º. Entende-se por contaminação a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, nocivos ou não à saúde humana.

Art.8º. Entende-se por desinfecção a redução do número de microrganismos nas instalações e nos utensílios a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

Art.9º. Entende-se por queijaria de Queijo Minas Artesanal o estabelecimento situado em fazenda leiteira onde o queijo deverá ser fabricado, maturado e rotulado.

Parágrafo único. A matéria prima em questão, o leite cru, somente poderá ser utilizada se obtida na propriedade de origem, apresentando todas as características físico-químicas e microbiológicas exigidas na legislação pertinente.

Art.10. Entende-se por Queijo Minas Artesanal o produto elaborado, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite cru, hígido, íntegro, recém ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem e que, ao final, apresente todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e de textura dos queijos artesanais.

CAPÍTULO II

Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitários para a Manipulação das Matérias Primas e dos Queijos Minas Artesanal

Art.11. Esta Portaria estabelece princípios gerais para a recepção de matérias primas, destinadas a produção de Queijo Minas Artesanal manipulado e elaborado, que assegure qualidade para evitar riscos à saúde humana.

§1º Ficam estabelecidos princípios gerais sobre a área de procedência das matérias primas, conforme a seguir:

I - não deverão provir de áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas não possa provocar sua contaminação, nem processadas em níveis que representem risco à saúde;

II - não deverão ser produzidos leites em área onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir risco à saúde do consumidor;

III - as medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, deverão ser aplicadas somente sob supervisão direta de pessoal que conheça os perigos que representam para a saúde, em conformidade com as recomendações do Ministério da Saúde.

§2º Ficam estabelecidos princípios gerais de colheita, produção, extração e rotina de trabalho, conforme a seguir:

I - os métodos para estes procedimentos deverão ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde e sem provocar contaminação dos produtos;

II - os recipientes que são reutilizados deverão ser de material que permita a limpeza e a desinfecção completas, e aqueles que foram usados com produtos tóxicos não deverão ser reutilizados para alimentos ou ingredientes alimentares;

III - deverão ser tomadas precauções para evitar as contaminações químicas, físicas, microbiológicas ou por quaisquer outras substâncias.

§3º O Queijo Minas Artesanal deverá ser armazenado em condições que garantam a proteção contra contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

§4º Os meios para transportar os produtos finais dos locais de produção ou armazenamento deverão ser adequados para a finalidade a que se destinam e construídos de materiais que permitam a limpeza e desinfecção fáceis e completas.

§5º A manipulação deverá ser controlada de forma a impedir a contaminação dos materiais, e cuidados especiais deverão ser tomados para evitar a putrefação.

§6º Os queijos deverão ser submetidos ao resfriamento em caixas isotérmicas, devidamente embalados, bem acondicionados e envolvidos por substância refrigerante, sem nenhum contato direto com o produto.

CAPITULO III Da Higiene na Obtenção da Matéria Prima

Art.12. As instalações, utensílios e equipamentos do estábulo deverão ser submetidos a limpeza e desinfecção adequadas, antes e depois da ordenha.

Art.13. Os trabalhadores do estábulo e da queijaria deverão apresentar atestado de saúde, renovado anualmente e sempre que se fizer necessário.

Art.14. As pessoas que trabalham no estábulo serão obrigadas a usar roupas adequadas, gorro e botas de borracha.

Parágrafo único. Para o ordenhador, além dos equipamentos citados no artigo 15, é obrigatório o uso de avental plástico durante a ordenha.

Art.15. Deverá ser feita limpeza rigorosa do local de ordenha antes, durante e após a permanência dos animais.

Art.16. Antes de iniciar a ordenha, os animais deverão ter as tetas lavadas com água corrente, em abundância, seguindo-se sua secagem completa com papel-toalha descartável.

§1º O descarte dos primeiros jatos de cada teta deverá ser feito sobre um recipiente adequado, de fundo escuro, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mamite.

§2º Imediatamente após a ordenha os animais deverão 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 sua integridade e de acordo com indicação técnica.

§3º As vacas com mamite deverão ser ordenhadas por último e seu leite não poderá ser destinado a elaboração do Queijo Minas Artesanal.

§4º O leite selecionado para a produção do Queijo Minas Artesanal deverá ser coado logo após a ordenha, em coador apropriado, não sendo permitido o uso de panos.

§5º 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, antes do início da ordenha e sempre que necessário.

§6º Em caso de uso de balde, este deverá ter abertura lateral, sem costuras ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização.

§7º Somente nos casos de elevada prevalência de mamite, causada por microrganismos do ambiente e através de adequada orientação técnica de médico-veterinário, poderá ser indicada a desinfecção das tetas dos animais, pelo menos trinta minutos antes da ordenha, desde que através de técnica e de emprego de desinfetantes adequados.

Art.17. É obrigatório o exame clínico dos animais por médico-veterinário habilitado, não se permitindo o aproveitamento do leite de fêmeas que:

- a) não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- b) estejam no período final de gestação ou em fase colostrálica;
- c) sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;
- d) sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infecto-contagiosas;
- e) apresentem-se febris, com mamite clínica, diarreia, corrimento vaginal, lesões no úbere e tetas ou qualquer outra manifestação patológica.

§1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, implicará na condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado.

§2º As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

§3º Os animais afastados da produção somente poderão voltar a ter seu leite aproveitado após exames e liberação procedidos por médico-veterinário habilitado.

§4º A utilização de leite para consumo humano, provenientes de vacas que foram submetidas a tratamento com antibióticos ou quimioterapia ou outras substâncias autorizadas pela legislação vigente e que possam ser nocivas à saúde humana, ficará condicionada à liberação do médico-veterinário, que deverá 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 admissíveis (LRM), estabelecidos por organismos científicos, reconhecidos internacionalmente.

§5º O mesmo procedimento deverá ser observado quando da utilização de antiparasitários ou qualquer outro produto passível de eliminação pelo leite.

§6º Fica proibido o fornecimento de alimentos, adicionados ou não de medicamentos, às vacas em lactação, sempre que possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

Art.18. Todo utensílio utilizado após o término da ordenha deverá ser cuidadosamente limpo e desinfetado.

CAPÍTULO IV Da Higiene na Fabricação do Queijo Minas Artesanal

Art.19. O Queijo Minas Artesanal deverá ser produzido a partir de leite cru, apresentando resultados compatíveis com os exigidos pelo Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002.

Art.20. Os ingredientes necessários para a fabricação do queijo deverão ser acondicionados em depósito próprio para essa finalidade e anexo à queijaria.

Parágrafo único. Na queijaria poderá ser estocada somente a quantidade de ingrediente de uso diário, que deverá atender as especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

Art.21. Os dessoradores devem ser apropriados, sendo vedado o uso de panos.

Art.22. Os queijos fabricados devem ser provisoriamente estocados na queijaria, enquanto aguardarem o seu destino ao varejo, recomendando-se o uso de telas removíveis e higienizáveis para sua proteção nas estantes.

Parágrafo único. A queijaria deverá ser submetida a rigorosa limpeza antes, durante e após a fabricação do queijo.

Art.23. As prateleiras para maturação poderão ser de fibra de vidro, plástico ou de qualquer outro material aprovado pelo IMA desde que facilmente higienizáveis.

CAPÍTULO V

Das Condições Higiênico-Sanitárias dos Estabelecimentos Produtores de Queijos Minas Artesanal

Art.24. As queijarias deverão se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminadores e não deverão estar expostas a inundações; se as queijarias forem contíguas ao curral onde se efetua a ordenha ou trato dos animais, deverá haver um local apropriado para higiene pessoal e troca de roupas.

Parágrafo único. O controle de inundações deverá ser feito com o objetivo de evitar contaminação de alimentos e riscos à saúde.

Art.25. Para aprovação das plantas, as instalações deverão ter construção sólida e sanitariamente adequadas, atendendo à Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002, baixada pelo IMA.

§1º Deverá ser levada em conta a existência de espaço suficiente para atender, de maneira adequada, a toda as operações.

§2º As instalações deverão ser de tal maneira que permitam a limpeza adequada e a devida inspeção e ter telas e/ou dispositivos que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores e/ou pragas, e também a entrada de contaminadores do meio, tais como fumaça, pó, vapor, e outros.

§3º As instalações das queijarias deverão ser projetadas de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, bem como definição do fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

§4º Essas instalações deverão ser projetadas de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado de condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

§5º Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos deverão ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, sem frestas e fáceis de limpar ou desinfetar; os líquidos deverão escorrer até os ralos sifonados, impedindo a formação de poças e refluxo de água.

§6º As paredes deverão ser revestidas de tintas laváveis, de cores claras, lisas, sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, pintadas até uma altura mínima de dois metros; o contato entre as paredes e o piso deverá ser abaulado para facilitar a limpeza.

§7º O teto deverá ser constituído e/ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e fácil de limpar.

§8º As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de maneira a evitar o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior deverão ser providas de telas ou similar, com proteção antipragas; estas proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação.

§9º As portas deverão ser de material impermeável e de fácil limpeza.

§10 As escadas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de modo a não se constituírem em fontes de contaminação.

§11 Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados deverão ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação.

§12 As instalações sanitárias do pessoal envolvido na fabricação do Queijo Minas Artesanal deverão estar separadas dos locais de manipulação de alimentos e não deverão ter acesso direto nem comunicação com estes locais.

§13 Os insumos, matérias-primas e produtos terminados deverão estar localizados sobre estrados e afastados das paredes, para permitir a correta higienização do local.

§14 O emprego de materiais na estrutura física das instalações, que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, não será permitido.

Art.26. As instalações deverão dispor de abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada, temperatura conveniente, adequado sistema de distribuição e proteção eficiente contra contaminação.

§1º No caso de necessidade de armazenamento d'água, dever-se-á dispor ainda de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente; é

imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água, numa periodicidade a ser definida pelo IMA.

§2º O IMA poderá admitir variação das especificações químicas e físico-químicas quando a composição da água do local o fizer necessário e desde que não se comprometa a sanidade do produto e a saúde pública.

§3º O gelo não deverá conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável.

Art.27. Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, que deverá ser mantido em bom estado de funcionamento; todos os tubos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser tecnicamente dimensionados para suportar cargas máximas e construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

Parágrafo único. O soro obtido da elaboração do queijo poderá ser utilizado na alimentação animal e, quando isso não for possível tratado convenientemente antes de despejado na rede de esgoto, de forma preconizada pelos órgãos de fiscalização ambiental.

Art.28. Deverão estar disponíveis instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos.

§1º Nos casos em que sejam manipuladas substâncias contaminadoras ou quando as tarefas requeiram uma desinfecção adicional à lavagem, deverão estar disponíveis, também, mecanismos para desinfecção das mãos, dispondo de água potável e de elementos adequados para sua limpeza, tais como sabonete líquido, detergente e desinfetante.

§2º Não será permitido usar toalhas de tecido e para uso das de papel deverá haver um controle higiênico-sanitário, dispositivos de distribuição e lixeiras, cuja abertura seja por dispositivo acionado pelos pés.

§3º As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas, para conduzir as águas residuais até o local de desagüamento.

Art.29. A queijaria deverá dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpas facilmente e providas de meios convenientes para abastecimento de água potável, em quantidade suficiente.

Art.30. Os estabelecimentos deverão ter iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

§1º As fontes de luz artificial, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, deverão ser do tipo adequado e estar protegidas em caso de quebras acidentais das lâmpadas.

§2º A iluminação não poderá alterar as cores normais do ambiente de fabricação do queijo.

§3º As instalações elétricas poderão ser embutidas ou externas e, neste caso, estar perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas às paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimento.

§4º O IMA poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas.

Art.31. O estabelecimento deverá dispor de ventilação adequada, de forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e acúmulo de poeira e a entrada de agentes contaminadores e insetos.

Art.32. O estabelecimento deverá dispor de meios para armazenamento de lixo e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e da queijaria ou vias de acesso aos locais.

§1º O local de armazenamento do lixo deverá estar distante da queijaria e a coleta deverá ser feita de forma a evitar proliferação de insetos e roedores.

§2º No caso de devolução de produtos, deverão ser colocados em setor separado até que se determine seu destino.

Art.33. Todos os utensílios utilizados nos locais de manipulação, que possam entrar em contato com os alimentos, deverão ser confeccionados de material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores, não seja absorvente e anticorrosivo e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

§1º As superfícies deverão ser não porosas, lisas e estar isentas de rugosidade, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fontes de contaminação.

§2º É proibido o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados e que sejam passíveis de corrosão por contato.

Art.34. Todos os equipamentos deverão estar dispostos de modo a assegurar a higiene, permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção.

CAPÍTULO VI

Requisitos da Higiene do Estabelecimento

Art.35. As queijarias, os equipamentos e utensílios, e todas as demais instalações, incluindo os desagüamentos, deverão ser mantidos em bom estado de conservação, as salas secas, isentas de vapor, poeira, fumaça e água residual.

§1º Todos os produtos de limpeza e desinfecção, devidamente autorizados pelo Ministério da Saúde, deverão ser guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos.

§2º O estabelecimento deverá dispor de recipientes adequados para impedir qualquer possibilidade de contaminação, e em número suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

§3º Deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos alimentos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com águas, detergentes, desinfetantes ou soluções destes.

§4º A superfície suscetível de entrar em contato com alimentos, que contiver resíduos desses agentes, deverá ser lavada com água potável, antes que volte a ser utilizada para manipulação.

§5º Deverão ser tomadas precauções adequadas na limpeza e desinfecção quando se realizem operações de manutenção geral ou particular em qualquer local da propriedade, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

§6º Após o término do trabalho de manutenção o chão, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação dos queijos deverão ser imediatamente lavados.

§7º Os vestiários, as vias de acesso e os pátios deverão ser mantidos limpos.

Art.36. Nas áreas de manipulação de alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes, evitando-se a mistura de odores.

Art.37. O lixo deverá ser manipulado de maneira a evitar a contaminação dos alimentos ou da água potável, e o acesso de vetores.

Parágrafo único. O lixo deverá ser retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia, e imediatamente após sua remoção a área de armazenamento, os recipientes utilizados para o armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com ele deverão ser desinfetados.

Art.38. É proibida a entrada de quaisquer animais em todos os lugares onde se encontrem matérias-primas, material de embalagem, queijos prontos ou em qualquer lugar onde se processem etapas da fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Art.39. Os estabelecimentos deverão adotar medidas para a erradicação de pragas, mediante tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados, aplicados sob a supervisão direta de profissional conhecedor dos riscos que o uso desses agentes pode acarretar para a saúde.

§1º Só deverão ser empregados praguicidas caso impossível outra medida eficaz de controle, interrompendo-se imediatamente a fabricação de queijo, protegendo-se os utensílios da contaminação.

§2º Após a aplicação dos praguicidas dever-se-á limpar cuidadosamente os equipamentos e utensílios contaminados, eliminando-se os resíduos.

§3º Os praguicidas solventes e outras substâncias tóxicas, que representam risco para a saúde, deverão ser rotulados, com informações sobre sua toxicidade e emprego, armazenados em áreas externas à queijaria, separados em armários fechados com chave, destinados exclusivamente a esse fim; e só deverão ser distribuídos ou manipulados por pessoal autorizado e capacitado.

CAPÍTULO VII Da Higiene Pessoal e do Requisito Sanitário

Art.40. O proprietário da queijaria artesanal deverá tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada sobre matéria higiênico-sanitária e pessoal, com o objetivo de evitar a contaminação dos alimentos.

Art.41. A suspeita de que o manipulador apresenta problema de saúde que possa resultar na contaminação dos alimentos, ou que seja portador são, será impeditiva de seu ingresso em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos.

§1º As pessoas que mantêm contato com alimentos deverão submeter-se a exames médicos e laboratoriais antes do início de sua atividade, e periodicamente sempre que houver indicação por razões clínicas ou epidemiológicas.

§2º É proibida a manipulação de alimentos, ou superfícies que entrem em contato com eles, por qualquer pessoa que apresente feridas nas mãos e nos braços, mesmo com uso de luvas protetoras, até que determinação médica ateste a inexistência de risco.

Art.42. Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos com agente de limpeza autorizado e água corrente potável, antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso das instalações sanitárias, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que se julgar necessário.

§1º Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos e ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.

§2º É obrigatória a lavagem das mãos do manipulador de queijo, em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante, recomendando-se o uso de solução de iodóforo a 20-30 mg/l e secagem, antes de iniciar a fabricação.

Art.43. Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos deverá usar roupa protetora branca, botas brancas de cano alto e touca protetora laváveis, exceto se descartáveis

§1º Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos deverão ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

§2º É vedado o uso de barbas, bigodes, unhas grandes e esmaltes e o depósito de roupas e objetos pessoais na queijaria.

§3º É proibido todo ato que possa originar contaminação de alimentos, como comer, fumar, cuspir, tossir ou práticas anti-higiênicas. Deverão ser observados atos higiênicos por todos que trabalharem no estábulo.

§4º O emprego de luvas na manipulação de alimentos deverá obedecer às perfeitas condições de higiene e seu uso não eximirá o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

§5º Os visitantes deverão cumprir as disposições de higiene recomendadas na presente norma.

Art.44. A responsabilidade do cumprimento dos requisitos da higiene do estabelecimento deve recair sobre o proprietário da queijaria.

CAPÍTULO VIII Dos Requisitos de Higiene na Produção

Art.45. Na propriedade não deverão ser aceitos matéria-prima ou insumo que contenham parasitas, microorganismos, substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis, através de processos normais de classificação e/ou preparação, ou fabricação.

§1º O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deverá incluir inspeção, classificação, e, se necessária, análise laboratorial, antes de sua aquisição ou utilização; na fabricação somente deverão ser utilizados matérias primas ou insumos em boas condições.

§2º As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível.

Art.46. Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar, por contato direto ou indireto com material contaminado, que se encontre nas fases iniciais de elaboração.

§1º As pessoas que manipulam o leite cru ou produtos semi elaborados com risco de contaminar o produto final, enquanto não tenham retirado a roupa protetora utilizada durante a manipulação de matérias-primas e produtos semi elaborados, ou que tenham sido contaminadas por estes, não poderão manipular ou elaborar o produto pronto sem colocar outra roupa limpa.

§2º, Após o término da fabricação, todos os utensílios utilizados deverão ser cuidadosamente limpos 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 trinta minutos de exposição.

§3º Todas as operações do processo de elaboração, incluindo o acondicionamento, deverão ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

§4º Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser de modo que protejam contra a contaminação ou presença de risco à saúde pública e contra a deterioração, dentro dos limites de prática comercial correta, de acordo com as boas práticas de prestação de serviço na comercialização.

Art.47. Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim; o material deverá ser apropriado para o produto e seguir as condições previstas de armazenamento.

Parágrafo único. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

Art.48. As embalagens deverão ser de uso único e os recipientes não deverão ter sido anteriormente utilizados para nenhuma outra finalidade, eliminando as possibilidades de contaminação do produto; deverá ser reservada área exclusiva para armazenamento de embalagens ou recipientes.

§1º Os recipientes para transporte deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para ser verificada sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados deverão estar secos antes do uso.

§2º Admitir-se-á o uso de caixas plásticas limpas, fechadas e identificadas, para o transporte do Queijo Minas Artesanal, da queijaria até o varejo.

§3º No caso de queijos que serão vendidos não embalados, deverão ser seguidos os procedimentos descritos no Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002.

Art.49. Antes de se iniciar a fabricação, deverá ser coletada uma amostra de leite, por latão, para a realização das provas de WMT e alizarol, com a finalidade de avaliar a qualidade do leite.

Parágrafo único. Em função do risco do alimento, deverão ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservados por período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

CAPITULO IX Do Armazenamento e do Transporte

Art.50. As matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados e transportados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação ou proliferação de microrganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

Parágrafo único. Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos Queijos Minas Artesanal aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

Art.51. O transporte do queijo deverá ser realizado em veículo adequado, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua

qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira; durante o transporte da carga de queijo, o veículo não pode ser utilizado para outra finalidade.

Art.52. Os veículos de transporte de alimentos deverão atender às boas práticas, e estar autorizados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA.

§1º Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, para evitar sua contaminação por gases de combustão.

§2º Deverão ser utilizadas para o transporte dos produtos resfriados, caixas isotérmicas providas de substância refrigerante, tomando-se as medidas necessárias para que não haja contato entre a água de condensação e o queijo.

§3º O queijo deverá ser transportado para o varejo acondicionado em caixas ou canudos de plástico, fibra de vidro ou similares, que ofereçam proteção quanto a deformações e contaminações; não poderão ser utilizados utensílios de madeira para essa finalidade.

CAPITULO X Controle de Alimentos

Art.53. Deverão ser empregadas metodologias apropriadas de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção, contidas no presente regulamento.

Célio Gomes Floriani
Diretor-Geral