

**ANEXO I DA PORTARIA 0418/2012-ADEPARÁ,
I - NORMAS DE BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS (BPA)
APLICADOS À PRODUÇÃO PRIMÁRIA DO LEITE DE
BOVÍDEOS COM SEGURANÇA E QUALIDADE**

1- OBJETIVO

Estabelecer requisitos de Boas Práticas Agropecuárias para produção de leite de bubalinos e bovinos, para fabricação artesanal do Queijo do Marajó a fim de garantir as condições mínimas de segurança e qualidade da matéria-prima.

2- ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplicável aos produtores de leite de búfala e de leite de bovinos estabelecidos na Ilha do Marajó.

3- TERMOS, DEFINIÇÕES E SIGLAS

ÁGUAS ENXURRADAS: também conhecida como água de cheia ou enxurro. Torrente de água pluvial.

APOJO: leite mais grosso tirado da vaca, após tirar-se o primeiro, que é pouco espesso.

APOJAR: encher-se de leite ou de outro líquido. Fazer o novilho mamar uma segunda vez, para obter o apoio.

BEZERRO: também conhecido como novilho, tenreiro e terneiro. Cria da vaca enquanto mama, geralmente até um ano de idade.

BOVÍDEOS: família de mamíferos ruminantes, herbívoros, ungulados, providos de chifres; são os bois, búfalos, antílopes, gazelas, ovelhas e cabras.

BRUCELOSE: doença causada por uma bactéria do gênero *Brucella*. No homem ela se manifesta por um ataque repentino e insidioso, de longa duração, caracterizado por grande fraqueza, extrema exaustão ao mínimo esforço, suores noturnos, calafrios, febre remittente e dores generalizadas. É adquirida pelo contato direto com animais ou produtos de animais infectados, ou pelo consumo de leite, laticínios ou carne de animais infectados.

COADO: passado por coador; filtrado.

DESUSO: o que não está mais em uso.

DETERGENTES: substâncias como sabões e similares, que emulsificam as gorduras ou matérias orgânicas devido a propriedade de suas moléculas possuírem uma parte hidrófila (que atrai moléculas de água) e uma parte lipófila (que é hidrófoba).

ESPANCAMENTO: método de agressão física, sem direito a defesa.

ESTERCO: excremento de animais, ou vegetais apodrecidos, que servem como adubo, estrume.

HIGIENIZAÇÃO: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

MATÉRIA ORGÂNICA: restos dos seres vivos (plantas, animais, etc.). Também é matéria que deriva do que em algum momento foi um organismo vivo. É matéria decomposta ou em decomposição, composta essencialmente de compostos de carbono.

ORDENHA: também conhecido como ordenhação. Ação ou efeito de ordenhar. Ação de retirar leite das tetas de alguns animais.

ORDENHADOR: indivíduo que trabalha com ordenha.

PERÍODO DE CARÊNCIA: tempo correspondente ao número mínimo de dias indispensáveis para que o bovino se reestabeleça de algum mal ou enfermidade.

POROSIDADE: estado do que é poroso, espaços entre as partículas que formam qualquer tipo de matéria.

POTÁVEL: diz-se da água própria para ser bebida.

RANHURA: escavação longa e estreita em uma peça de madeira ou de metal.

RESÍDUOS SÓLIDOS: material, substância, objeto ou bem descartado resultante de atividades humanas em sociedade, a cuja destinação final se procede, se propõe proceder ou se está obrigado a proceder, nos estados sólido ou semissólido, bem como gases contidos em recipientes e líquidos cujas particularidades tornem inviável o seu lançamento na rede pública de esgotos ou em corpos d'água, ou exijam para isso soluções técnicas ou economicamente inviáveis em face da melhor tecnologia disponível.

SANIDADE: qualidade de são; higiene, salubridade.

SANIFICANTES: agentes químicos que eliminam os microrganismos.

TETEIRAS: também conhecidas como insufladores ou espremedores, são parte do equipamento de ordenha que entra em contato com os tetos do animal e podem ser produzidas em borracha ou silicone importado, com laudo de atoxidade.

TUBERCULOSE: doença infecto-contagiosa do homem e de alguns outros vertebrados, produzida pelo bacilo de Koch e caracterizada pela formação de tubérculos nos tecidos de qualquer parte do corpo, mas especialmente no trato respiratório.

UTENSÍLIO: objeto que se usa, para simplificar a fabricação de um produto, o exercício de uma arte, ofício etc.

BPA: Boas Práticas Agrícolas.

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4- REQUISITOS

4.1- QUALIDADE DA ÁGUA

4.1.1- Toda propriedade produtora de leite deve ter água de qualidade em volume suficiente para garantir o adequado processamento e qualidade do leite;

4.1.2- A água destinada a higiene pessoal, de tetos e de equipamentos e utensílios deve ser hiperclorada;

4.1.3- A água deverá ser captada de fonte (poços, cacimbas, ou outra fonte autorizada pela ADEPARÁ) protegida do acesso de animais, e pessoas e de águas de enxurradas;

4.1.4- A água destinada a higiene pessoal, de tetos e de utensílios deve ser armazenada em reservatórios (caixas ou outro dispositivo) íntegros, tampados e de fácil higienização;

4.1.5- A água deve ser livre de resíduos sólidos e matéria orgânica;

4.1.6- A água deve ser clorada na concentração mínima de 2,0 ppm e máxima de 3,0 ppm de cloro livre;

4.1.7- O teor de cloro livre deve ser avaliado diariamente com kit apropriado, sendo o resultado da análise registrado e arquivado conforme a frequência do método de cloração e armazenamento de água utilizado;

4.1.8- Os reservatórios de água devem ser higienizados no mínimo uma vez a cada seis meses e a data de realização deve ser registrada e arquivada.

4.2- LOCAL DE ORDENHA

4.2.1- O local de ordenha deve:

- Ser coberto;
- Ser iluminado;
- Ser ventilado;
- Ter piso apropriado, aprovado pela ADEPARÁ e com inclinação suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

• O local deverá dispor de ponto de água hiperclorada em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene antes, durante e após a ordenha;

• Possuir rede de esgoto eficiente para o escoamento das águas servidas, canalizadas de modo a não se constituírem em fonte produtora de mau cheiro, contaminação e/ou refluxo;

• Não possuir materiais em desuso ou que não façam parte da ordenha;

• Possuir local onde o vasilhame que vai receber o leite e utensílios utilizados na ordenha sejam devidamente armazenados, protegidos de insetos e outros fatores contaminantes;

• As instalações, utensílios e equipamentos do curral de ordenha deverão ser submetidos a limpeza e desinfecção adequada, antes e depois da ordenha.

4.3- CUIDADOS NA CONDUÇÃO DOS BOVÍDEOS PARA ORDENHA

4.3.1- Os bovídeos devem ser conduzidos para ordenha da seguinte forma:

- Devagar;
- Sem ajuda de cachorros;
- Sem gritos ou espancamento nos animais;

4.3.2- Caso as búfalas estejam no açude, aguardar que sequem antes de seguirem para a ordenha;

4.4- CUIDADOS DO ORDENHADOR

4.4.1- Deve utilizar roupas adequadas e botas de borracha;

4.4.2- Deve manter as unhas curtas e barba aparada;

4.4.3- Deve manter os cabelos cobertos;

4.4.4- Não deve fumar, cuspir ou escarrar durante a ordenha;

4.4.5- Deve lavar as mãos e braços com água corrente e detergente neutro, seguida de imersão em solução de iodóforo 20-30mg/l ou outro desinfetante, antes do início da ordenha.

Secar com toalha de papel descartável antes de iniciar a ordenha e depois de:

- Tocar nos bovídeos;
- Amarrar o bezerro;
- Ir ao banheiro;
- Receber respingos de fezes e/ou urina nas mãos e braços;

4.5- ROTINA DE ORDENHA

4.5.1- Identificar e separar os bovídeos que estão nas seguintes condições e que não será permitido o aproveitamento do leite:

• Não se apresente clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

• Estejam no período final de gestação ou em fase colostrálica;

• Sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;

• Sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infecto-contagiosas;

• Apresentem-se febris, com mamite clínica, diarreia, corrimento vaginal, lesões nouber e tetos ou qualquer outra manifestação patológica;

- As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença;

- 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.

4.5.2- Nas propriedades onde há ordenha de bovinos, deve-se fazer o teste da caneca telada (verificação de mastite clínica) e identificar e tratar as vacas positivas. O leite ordenhado de bovinos em tratamento não deve ser encaminhado para fabricação de queijos ou consumo humano;

4.5.3- Colocar o bezerro para apoiar;

4.5.4- Lavar os tetos após o apoio (água hiperclorada);

4.5.5- Secar os tetos com papel toalha;

4.5.6- 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 da mamite;

4.5.7- Fazer a ordenha manual ou colocar as teteiras da ordenhadeira mecânica seguindo as recomendações técnicas;

4.5.8- O leite deve ser colocado no recipiente aceito pelo MAPA e mantido à sombra e elevado do chão;

4.5.9- O leite, ao ser colocado no recipiente deve ser coado em coador de plástico ou aço inox;

4.5.10- Não é permitido o uso de tecido de algodão na coagem do leite.

4.5.11- Ao finalizar a ordenha

- Recolher todos os utensílios;
- Higienizar os utensílios e colocar em local limpo, seco, protegido e de boca para baixo;
- Fazer a limpeza do local de ordenha.

4.6- UTENSÍLIOS USADOS NA ORDENHA

4.6.1- Baldes, coadores e outros vasilhames devem ser fabricados de material atóxico e de fácil limpeza;

4.6.2- Os materiais devem ser lisos, sem ranhuras e porosidade, bem conservados e resistentes aos produtos de limpeza; estes não devem transmitir componentes ao leite;

4.6.3- Os utensílios usados na ordenha devem ser de uso exclusivo para este fim;

4.6.4- Recipientes para armazenamento e transporte de leite devem ser de material e características de fabricação (sanitária) aceitas pelo MAPA, sendo: latões de plástico, alumínio, ferro estanhado ou de aço inox, construídos de forma que facilitem a higienização;

4.6.5- É proibido o aproveitamento de vasilhames já utilizados para outros fins para armazenamento e transporte do leite.

4.7- HIGIENE E MANUTENÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

4.7.1- Os utensílios usados na ordenha devem ser higienizados imediatamente após a ordenha e armazenados em local vedado contra pragas;

4.7.2- Deve ser utilizada água hiperclorada para a higienização;

4.7.3- Detergentes e sanificantes utilizados devem ser registrados nos órgãos competentes;

4.7.4- Os utensílios higienizados devem ser guardados em local limpo e seco, destinado para esse fim.

4.7.5- Nos casos onde se utiliza ordenha mecânica, deve-se realizar manutenção periódica do equipamento, controle de vácuo, trocas de borrachas de teteiras e mangueiras e higienização segundo recomendação do fabricante.

4.8- TRANSPORTE DO LEITE PARA QUEIJARIA

4.8.1- O leite destinado à fabricação do queijo deve ser transferido ou transportado e chegar na queijaria em até 3 horas após a finalização de toda a ordenha;

4.8.2- O leite deve ser transportado em recipientes de material e características de fabricação (sanitária) aceitas pelo MAPA;

4.8.3- Deverá ser registrado o horário de saída da matéria prima para a queijaria.

4.9- SANIDADE ANIMAL

4.9.1- A propriedade deve manter o calendário sanitário oficial atualizado, conforme legislação vigente ou recomendação do Órgão de Defesa Sanitária Animal;

4.9.2- O rebanho bovino destinado à produção de matéria-prima deve ser identificado e deve ser mantida uma relação atualizada deste;

4.9.3- A Propriedade deve realizar exames de brucelose e tuberculose do rebanho de bovídeos fornecedor de matéria-prima a cada seis meses;

4.9.4- A propriedade deve identificar, de forma visível, os bovídeos em lactação que estão em tratamento. Estes não devem ser ordenhados ou, caso sejam, o seu leite não deve ser encaminhado à fabricação de queijos ou consumo humano;

4.9.5- Devem ser registrados os casos de doenças em bovídeos e a aplicação de medicamentos. Esse registro deve conter a data de início da aplicação, período de carência e data de retorno à ordenha;

4.9.6- Ao introduzir novos bovídeos no rebanho, exigir exames com resultados não reagentes para brucelose e tuberculose;

4.9.7- Os bovídeos adquiridos pela propriedade devem ser observados por um período de 14 dias antes de serem introduzidos com os animais fornecedores da matéria prima.

Anexo II da Portaria 0418/2012-ADEPARÁ,

II - NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E CONTROLES DE PRODUÇÃO APLICADOS ÀS QUEIJARIAS

1- OBJETIVO

Estabelecer requisitos de Boas Práticas de Fabricação para produção artesanal dos queijos do Marajó a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias, de segurança e controles de fabricação para obtenção de um produto de qualidade e seguro.

2- ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplica-se aos produtores de Queijo do Marajó tipos Creme e Manteiga estabelecidos na Ilha do Marajó.

3- TERMOS, DEFINIÇÕES E SIGLAS

ADJACENTE: contíguo, próximo etc.

COLIFORMES TÉRMOTOLERANTES: são definidos como microrganismos do grupo coliforme capazes de fermentar a lactose a 44-45°C, sendo representados principalmente pela *Escherichia coli*, também por algumas bactérias dos gêneros *Klebsiella* sp., *Enterobacter* sp. e *Citrobacter* sp.

CURRAL: cercadoparaconfinaranimaisde criação ougado. Pode ser construído demadeira,pedraou pau-a-pique, coberto ou não.

DESSORAGEM: processo de retirada do soro do queijo.

DETERGENTES: substâncias como sabões e similares, que emulsificam as gorduras ou matérias orgânicas devido a propriedade de suas moléculas possuírem uma parte hidrófila (que atrai moléculas de água) e uma parte lipófila (que é hidrófoba).

DOMISSANITÁRIO: substâncias destinadas à higienização, desinfecção domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

HIGIENIZAÇÃO: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

INSALUBRIDADE: ambiente hostil à produção dos queijos, pela presença de possível agente contaminante, acima dos limites de tolerância permitidos pelas legislações e normas técnicas.

IMPERMEÁVEL: corpos que não se deixam atravessar pela água, que não se deixa impregnar.

LAYOUT: ou leiaute é um esboço mostrando a distribuição física das áreas.

LIMPEZA: retirada de sujidades.

PRODUTOS ACABADOS: produto final do processo produtivo.

POTÁVEL: diz-se da água própria para ser bebida.

QUEIJARIA: estabelecimento onde é realizada a fabricação de queijos.

SANIFICANTES: agentes químicos que eliminam os microrganismos.

SUMIDOUROS: local por onde se escoar a água.

BPF: Boas Práticas de Fabricação.

BPA: Boas Práticas Agrícolas.

LED: Diodo Emissor de Luz.

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

MO: microrganismo.

pH: potencial hidrogeniônico.

PIQ: Padrão de Identidade e Qualidade.