

4- REQUISITOS

4.1- LOCALIZAÇÃO

4.1.1- As queijarias devem estar afastadas de possíveis fontes de poluição, contaminação e mau cheiro (sumidouros, chiqueiros e depósitos de lixo, por exemplo), que possam afetar a qualidade higiênico-sanitária dos queijos;

4.1.2- No caso de queijarias contíguas a currais, deve haver barreira física separando o curral das instalações de processamento;

4.1.3- As queijarias devem ser localizadas e construídas de forma que não sejam afetadas por inundações e alagamentos;

4.1.4- As queijarias devem possuir barreiras físicas (cercas ou outra forma) que impeçam a entrada de animais (domésticos e não domésticos) em seus arredores;

4.1.5- Os acessos às instalações das queijarias bem como de sua área externa (pátio) devem ser independentes do acesso a outras instalações (depósito, residência, por exemplo);

4.2- INSTALAÇÕES

4.2.1- As instalações da queijaria devem ser utilizadas apenas para fabricação. Não é permitido residir ou dormir nas instalações da queijaria;

4.2.2- A área interna das queijarias deve comportar a instalação de todos os equipamentos de processamento, possuir dimensão compatível com os trabalhos a realizar e com o volume de produção e ter área de embalagem separada da área de processamento;

NOTA: Se as instalações já estiverem construídas, buscar orientações técnicas para verificar a necessidade de adequações da infra-estrutura através do TAC, com o órgão responsável (ADEPARÁ) pelo cadastro e registro do produto.

No caso de novas instalações, o produtor deverá consultar a ADEPARÁ, solicitando o cadastro e o registro do produto antes de iniciar o processo de construção, de modo a conhecer as exigências legais para exercer tal atividade.

4.2.3- As queijarias devem apresentar iluminação e ventilação suficientes para garantir o conforto térmico e renovação do ar;

4.2.4- A área interna das queijarias devem ser construídas com material de fácil higienização e ter piso, paredes, teto e forro laváveis, impermeáveis e mantidos em boas condições de conservação;

4.2.5- As portas de acesso às queijarias devem ser ajustadas aos batentes e construídas com acabamento liso, impermeável e com dispositivo para fechamento sem contato manual;

4.2.6- As queijarias devem possuir local coberto para receber o leite, com piso impermeável, de fácil higienização e com tamanho compatível com o volume de leite recebido;

4.2.7- As queijarias devem possuir, dentro ou adjacente à área de produção, espaço específico para higienização dos utensílios e equipamentos. O espaço deve ser coberto, ter piso impermeável, ser de fácil higienização e ter local para guardar produtos e utensílios de limpeza;

4.2.8- As queijarias devem possuir área ou local para estocagem de produtos acabados;

4.2.9- As queijarias devem possuir área ou local (armário, recipiente plástico ou outra forma sanitária) específico para armazenamento de embalagens primárias e secundárias;

4.2.10- As queijarias devem possuir fluxo de produção sem cruzamento entre as operações;

4.2.11- As queijarias devem possuir, antes de sua entrada, local/dispositivo para lavagem do calçado e, em seu interior, próximo à entrada, local/dispositivo para higiene das mãos pia com acionamento por pedal. A pia deve ter dispositivos de sabonete líquido (neutro ou bactericida) e de solução desinfetante (álcool 70oGL ou gel sanificante), papel toalha para secagem das mãos e lixeira tampada com acionamento por pedal para descarte do papel;

4.2.12- As queijarias devem ter piso impermeável, com declive e ralos sifonados, dotados de tela de proteção contra pragas ou sistema de fechamento;

4.2.13- As queijarias devem ter janelas dotadas de telas milimétricas removíveis, em boas condições de conservação, ajustadas à área da janela (batentes), para proteção contra entrada de insetos e pássaros;

4.2.14- As janelas e as portas de madeira e/ou ferro devem ser pintadas com tintas impermeabilizantes para facilitar a sua higienização;

4.2.15- As queijarias deverão possuir instalações elétricas adequadas que permitam a correta higienização do ambiente;

4.2.16- As lâmpadas com risco de explosão e quedas acidentais devem estar protegidas.

4.2.17- 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.

4.3- SANITÁRIOS/ VESTIÁRIOS

4.3.1- As queijarias devem possuir sanitário/vestiário exclusivo, mantidos limpos e organizados, para atender aos funcionários da queijaria;

4.3.2- As instalações sanitárias devem ser dotadas de pia e ter dispositivos contendo sabonete líquido (neutro ou bactericida) e solução desinfetante (álcool 70% ou gel sanificante), papel toalha para secagem das mãos e lixeira tampada com acionamento por pedal para descarte do papel, vasos sanitários com tampas mantidos em bom estado de conservação e higiene e chuveiro ;

4.3.3- As instalações sanitárias não devem ter acesso direto às áreas de processamento e armazenamento do leite e derivados;

4.3.4- As instalações sanitárias devem ser mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

4.4- EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.4.1- Equipamentos e utensílios que entram em contato com matéria-prima, ingredientes e produtos devem ser construídos de material lavável e de fácil higienização, não contaminante,

resistentes à corrosão e aprovados para uso em alimentos;

4.4.2- Equipamentos e utensílios destinados a coagulação do leite devem ser mantidos tampados ou protegidos por tela ou outro material apropriado quando estiver com leite em processo de coagulação;

4.4.3- Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira ou de material semelhante, latas de óleo, cuias, cabaças etc.;

4.4.4- Sacos utilizados para dessoragem e/ou prensagem do queijo ou enxugamento da massa devem ser de fibra sintética, permitido para uso em alimentos, não sendo permitido o uso de sacos de algodão ou de rafia;

4.4.5- As queijarias devem possuir área ou local (armário, recipiente plástico ou outra forma sanitária) específico para armazenamento de formas;

4.4.6- Equipamentos e utensílios utilizados na produção do queijo devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento (livres de ferrugem, descascamentos, trincas, rachaduras, entre outros);

4.4.7- Utensílios utilizados na higiene das instalações, higiene de sanitários e higiene de equipamentos e utensílios de processamento devem ser distintos para cada uma destas operações, devendo ser identificados de acordo com seu uso;

5.4.8- Equipamentos e utensílios em desuso devem estar guardados em local apropriado (galpão ou outra instalação), fora da área de processo e protegidos contra pragas, roedores e animais domésticos.

4.5- QUALIDADE DA ÁGUA

4.5.1- A água utilizada como ingrediente ou insumo na produção de queijos, para a higienização das instalações, equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento, bem como para higiene pessoal dos trabalhadores, deve ser potável e em quantidade suficiente para as operações;

4.5.2- Água originária de poços (artesianos, semi-artesianos ou cacimbas), nascentes ou outra fonte de captação a ser aprovada pela ADEPARÁ, precisam ser submetidas a tratamento e cloração que garantam suas condições de potabilidade;

4.5.3- A fonte de captação da água deve ser protegida do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes;

4.5.4- Toda água de uso na queijaria deve ter um residual de cloro livre de no mínimo 0,5 ppm e máximo de 2,0 ppm;

4.5.5- A água deve ter sua potabilidade garantida através de medições e registros diários de cloro residual livre;

4.5.6- A potabilidade da água, tanto de rede pública como de fonte alternativa, deve ser atestada anualmente através de análises microbiológicas (Coliformes a 35oC (totais) e coliformes termotolerantes a 45oC (fecais)) e físico-químicas (pH, turbidez, dureza, cloro residual) realizadas por laboratórios credenciados. Os laudos devem ficar arquivados como registro na queijaria;

4.5.7- Os reservatórios utilizados para armazenamento da água (caixas d'água, cisternas ou outro recipientes de armazenamento) devem ser construídos e ou revestidos de materiais que não comprometam a qualidade da água;

4.5.8- Os reservatórios utilizados para armazenamento da água devem ser protegidos contra entrada de pragas e enxurradas e afastados de fossas, sumidouros, depósitos de lixo, chiqueiros e outras fontes de contaminação;

4.5.9- Os reservatórios de água devem estar livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos;

5.5.10- Os reservatórios de água devem estar tampados, de forma a evitar a entrada de poeira, insetos, roedores, pássaros, animais e outras pragas e em adequado estado de higiene;

4.5.11- Os reservatórios de água devem ser higienizados, no mínimo, semestralmente e também imediatamente após sua instalação e sempre que houver a ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como: enxurradas, entrada de animais, presença de folhas, insetos e outras pragas ou sujidades;

4.5.12- A operação de higienização do reservatório deve ser registrada toda vez que for realizada e o registro deve ser arquivado.

4.6- HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.6.1- As Instalações devem ser higienizadas adequadamente (limpeza + sanificação) quantas vezes forem necessárias e imediatamente após a jornada de trabalho;

4.6.2- Equipamentos e utensílios devem ser higienizados adequadamente (limpeza + sanificação), imediatamente após o uso e sanificados antes de seu uso;

4.6.3- Produtos de higienização (detergentes e sanificantes) devem ser apropriados para uso em estabelecimentos manipuladores de alimentos, registrados no Ministério da Saúde e isentos de odores e corantes;

4.6.4- Produtos de higienização devem ser guardados em local próprio, isolados das matérias-primas, ingredientes e produtos, em sua embalagem original e com seus rótulos preservados;

4.6.5- Quando aplicável, o fracionamento dos produtos de higienização deve ser feito em recipientes devidamente identificados e de uso exclusivo para os produtos;

4.6.6- As queijarias devem dispor de água quente para os processos de higienização de equipamentos e utensílios;

4.6.7- A sanificação deve ser realizada com produto adequado e aprovado para o fim a que se destina e deve ser respeitada a concentração e forma de uso indicada pelo fabricante;

4.6.8- Durante a higienização devem ser tomados cuidados para evitar a contaminação química do leite, da massa ou do queijo pela suspensão de partículas, pela formação de aerossóis e por resíduos decorrentes do enxágue deficiente;

4.6.9- 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.

4.6.10- Equipamentos e utensílios higienizados utilizados na produção do queijo devem ser guardados no interior das queijarias de forma a ficarem protegidos do acesso de pragas e outros contaminantes, sem contato com o piso;

4.6.11- As queijarias devem ter procedimentos escritos e implementados para higienização das instalações, equipamentos e utensílios. Os procedimentos devem conter no mínimo: natureza da superfície a ser higienizada, produtos detergentes e sanificantes utilizados, concentração e tempo de contato.

4.7- HIGIENE E COMPORTAMENTO DOS TRABALHADORES

4.7.1- Todos os trabalhadores das queijarias devem manter hábitos de higiene e comportamento adequados na fabricação de queijos.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.

4.7.2- Os trabalhadores devem fazer a higienização das mãos para evitar a contaminação do produto, nas seguintes ocasiões:

- ao entrar na queijaria;
- sempre que for manipular alimentos;
- após usar sanitário;
- após tocar materiais contaminados;
- sempre que se fizer necessário.

4.7.3- Os trabalhadores devem manter os cabelos protegidos;

4.7.4- Os trabalhadores devem utilizar uniforme exclusivo para a queijaria.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

4.7.5-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.

4.7.6- Na operação de enformagem do queijo deve-se usar máscaras (no mínimo, uma(1) por turno);

4.7.7- Nas operações de desenformagem e embalagem do queijo deve-se usar luvas e máscaras (no mínimo, um (1) conjunto por turno);

4.7.8- Os trabalhadores não devem usar adornos, tais como anéis, alianças, brincos, relógios, pulseiras, dentre outros;

4.7.9- Os trabalhadores devem: manter as unhas limpas, curtas e sempre aparadas, sem esmalte ou base; não usar barba e bigode (se usar protegê-los); não usar maquiagem nem perfume; não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer/provar ou praticar outros atos que possam contaminar o queijo durante seu processamento;

4.7.10- Os trabalhadores devem guardar roupas e objetos pessoais em local específico e reservado para esse fim;

4.7.11- Os visitantes deverão cumprir as disposições de higiene recomendadas na presente norma;

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

4.8- SAÚDE E SEGURANÇA DOS TRABALHADORES

4.8.1- É recomendável que as queijarias apliquem as normas de segurança do trabalho segundo o porte e a natureza do estabelecimento;

4.8.2- Trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem feridas ou cortes nas mãos, braços ou antebraços, devem ser tratados e, se necessário, afastados da fabricação. Caso não sejam afastados, as feridas devem ser protegidas por luvas descartáveis para manipulação no processamento;

4.8.3- Trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem infecções ou doenças na garganta ou nos olhos, diarreias, resfriados, gripes, dermatose, salmonelose ou outra doença infectocontagiosa ou repugnante, devem ser afastados da fabricação do queijo ou serem dispensados do trabalho até o restabelecimento da saúde;

4.8.4- É recomendável que trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem algum sinal clínico de doença sejam encaminhados para consulta médica;

4.8.5- Trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento devem realizar exames de saúde anualmente e manter a carteira de saúde atualizada;

4.8.6- Cópias das carteiras de saúde dos funcionários, devidamente válidas, devem ser mantidas arquivadas como registros na queijaria.

4.9- CAPACITAÇÃO DOS TRABALHADORES

4.9.1- Os trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento das queijarias devem ser capacitados em Boas Práticas de Fabricação e nos controles necessários para garantia da segurança e qualidade do queijo;

4.9.2- As queijarias devem manter os registros dos treinamentos realizados.

4.10- CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS

4.10.1- Deve ser implantado nas queijarias um controle integrado de pragas de forma a impedir o acesso, abrigo e proliferação de pragas em seu interior;

4.10.2- O acesso de pragas nas queijarias deve ser impedido empregando-se, no mínimo, as seguintes medidas:

- utilizar ralos sifonados, com fechamento apropriado e com tela de proteção;
- colocar telas nas aberturas, janelas e portas das áreas de processamento earmazenamento;
- manter as portas ou outras aberturas ajustadas ao batente (ex.: vedação de borracha na parte inferior das portas) e fechadas;
- utilizar portas com dispositivo capaz de garantir o fechamento sem contato manual;
- 4.10.3- O abrigo de pragas nas queijarias deve ser impedido controlando os ambientes que possam ser usados como moradia, empregando-se, no mínimo, as seguintes medidas:
- fechar frestas, pequenos buracos e espaços nas paredes, pisos e tetos, que possam servir de esconderijo;