

h0 - 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.

II - LOCAL DE ORDENHA

a) 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.

III - CUIDADOS NA CONDUÇÃO DOS BOVÍDEOS PARA ORDENHA

a) Os bovídeos devem ser conduzidos para ordenha da seguinte forma:

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

IV - CUIDADOS DO ORDENHADOR

- a) Deve utilizar roupas adequadas e botas de borracha;
- b) Deve manter as unhas curtas e barba aparada;
- c) Deve manter os cabelos cobertos;
- d) Não deve fumar, cuspir ou escarrar durante a ordenha;
- e) Deve lavar as mãos e braços com água corrente e detergente neutro, seguida de imersão em solução de iodoformo 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;

V - ROTINA DE ORDENHA

a) 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 colostrar;
 - 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 no úbere e tetas 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.

- b) 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;
- c) Colocar o bezerro para apoiar;
- d) Lavar os tetos após o apoio (água hiperclorada);
- e) Secar os tetos com papel toalha;
- f) 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;
- g) Fazer a ordenha manual ou colocar as teteiras da ordenhadeira mecânica seguindo as recomendações técnicas;
- h) O leite deve ser colocado no recipiente aceito pelo MAPA e mantido à sombra e elevado do chão;
- i) O leite, ao ser colocado no recipiente deve ser coado em coador de plástico ou aço inox;
- j) Não é permitido o uso de tecido de algodão na coagem do leite.

k) 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.

VI - UTENSÍLIOS USADOS NA ORDENHA

- a) Baldes, coadores e outros vasilhames devem ser fabricados de material atóxico e de fácil limpeza;
- b) Os materiais devem ser lisos, sem ranhuras e porosidade, bem conservados e resistentes aos produtos de limpeza; estes não devem transmitir componentes ao leite;
- c) Os utensílios usados na ordenha devem ser de uso exclusivo para este fim;
- d) 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;
- e) É proibido o aproveitamento de vasilhames já utilizados para outros fins para armazenamento e transporte do leite.

VII - HIGIENE E MANUTENÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

- a) Os utensílios usados na ordenha devem ser higienizados imediatamente após a ordenha e armazenados em local vedado contra pragas;
- b) Deve ser utilizada água hiperclorada para a higienização;
- c) Detergentes e sanitificantes utilizados devem ser registrados nos órgãos competentes;
- d) Os utensílios higienizados devem ser guardados em local limpo e seco, destinado para esse fim.
- e) 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.

VIII - TRANSPORTE DO LEITE PARA QUEIJARIA

- a) 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;
- b) O leite deve ser transportado em recipientes de material e características de fabricação (sanitária) aceitas pelo MAPA;
- c) Deverá ser registrado o horário de saída da matéria prima para a queijaria.

IX - SANIDADE ANIMAL

- a) A propriedade deve manter o calendário sanitário oficial atualizado, conforme legislação vigente ou recomendação do Órgão de Defesa Sanitária Animal;
 - b) O rebanho bovídeo destinado à produção de matéria-prima deve ser identificado e deve ser mantida uma relação atualizada deste;
 - c) A Propriedade deve realizar exames de brucelose e tuberculose do rebanho de bovídeos fornecedor de matéria-prima a cada seis meses;
 - d) 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;
 - e) 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;
 - f) Ao introduzir novos bovídeos no rebanho, exigir exames com resultados não reagentes para brucelose e tuberculose;
 - g) 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.
- Art 5º Para o controle de produção e práticas de fabricação aplicadas as queijarias, deverão ser seguidos os seguintes critérios:

I - LOCALIZAÇÃO

- a) 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;
- b) No caso de queijarias contíguas a currais, deve haver barreira física separando o curral das instalações de processamento;
- c) As queijarias devem ser localizadas e construídas de forma que não sejam afetadas por inundações e alagamentos;
- d) As queijarias devem possuir barreiras físicas (cercas ou outra forma) que impeçam a entrada de animais (domésticos e não domésticos) em seus arredores;
- e) 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);

II - INSTALAÇÕES

- a) As instalações da queijaria devem ser utilizadas apenas para fabricação. Não é permitido residir ou dormir nas instalações da queijaria;
- b) 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;
- c) As queijarias devem apresentar iluminação e ventilação suficientes para garantir o conforto térmico e renovação do ar;

d) A área interna das queijarias deve ser construída com material de fácil higienização e ter piso, paredes, teto e forro laváveis, impermeáveis e mantidos em boas condições de conservação;

- e) 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;
- f) 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;
- g) 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;
- h) As queijarias devem possuir área ou local para estocagem de produtos acabados;

- i) As queijarias devem possuir área ou local (armário, recipiente plástico ou outra forma sanitária) específico para armazenamento de embalagens primárias e secundárias;
- j) As queijarias devem possuir fluxo de produção sem cruzamento entre as operações;
- k) 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 sanitificante), papel toalha para secagem das mãos e lixeira tampada com acionamento por pedal para descarte do papel;

- l) As queijarias devem ter piso impermeável, com declives e ralos sifonados, dotados de tela de proteção contra pragas ou sistema de fechamento;
- m) 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;
- n) As janelas e as portas de madeira e/ou ferro devem ser pintadas com tintas impermeabilizantes para facilitar a sua higienização;
- o) As queijarias deverão possuir instalações elétricas adequadas que permitam a correta higienização do ambiente;
- p) As lâmpadas com risco de explosão e quedas acidentais devem estar protegidas.

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

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

s) No caso de instalações já construídas, buscar orientações técnicas para verificar a necessidade de adequações da infraestrutura através do TAC (termo de ajuste de conduta), com o órgão responsável (ADEPARÁ) pelo cadastro e registro do produto. Em situações 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.

III - SANITÁRIOS/VESTIÁRIOS

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

b) As instalações sanitárias devem ser dotadas de pia e ter dispositivos contendo sabonete líquido (neutro ou bactericida) e solução desinfetante (álcool 70% ou gel sanitificante), 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;

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

d) As instalações sanitárias devem ser mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

IV - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

a) 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;

b) 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;

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

d) Sacos utilizados para dessagem 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;

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