f) 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);
g) 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;
h) 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.

V - QUALIDADE DA ÁGUA

a) 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;
b) 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;
c) A fonte de captação da água deve ser protegida do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes;
d) 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;
e) A água deve ter sua potabilidade garantida através de medições e registros diários de cloro residual livre;
f) 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 termo tolerantes a 45oC (fecais)) e físico-químicas (pH, turbidez, dureza, cloro residual) realizadas por laboratórios credenciados. Os laudos devem ficar arquivados como registro na queijaria;
g) 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;
h) 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;
i) Os reservatórios de água devem estar livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos;
j) 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;
k) 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;
l) A operação de higienização do reservatório deve ser registrada toda vez que for realizada e os registros devem ser arquivados.

VI - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

a) As Instalações devem ser higienizadas adequadamente (limpeza + sanificação) quantas vezes forem necessárias e imediatamente após a jornada de trabalho;
b) Equipamentos e utensílios devem ser higienizados adequadamente (limpeza + sanificação), imediatamente após o uso e sanificados antes de seu uso;
c) 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;
d) 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;
e) Quando aplicável, o fracionamento dos produtos de higienização deve ser feito em recipientes devidamente identificados e de uso exclusivo para os produtos;
f) As queijarias devem dispor de água quente para os processos de higienização de equipamentos e utensílios;
g) 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;
h) 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;
i) 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.
j) 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;
k) 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.

VII - HIGIENE E COMPORTAMENTO DOS TRABALHADORES

a) 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.
b) 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.
c) Os trabalhadores devem manter os cabelos protegidos;
d) 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
e) 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.
f) Na operação de enformagem do queijo deve-se usar máscaras (no mínimo, uma (1) por turno);
g) Nas operações de desenformagem e embalagem do queijo deve-se usar luvas e máscaras (no mínimo, um (1) conjunto por turno);
h) Os trabalhadores não devem usar adornos, tais como anéis, alianças, brincos, relógios, pulseiras, dentre outros;
i) 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;
j) - Os trabalhadores devem guardar roupas e objetos pessoais em local específico e reservado para esse fim;
k) Os visitantes deverão cumprir as disposições de higiene recomendadas na presente norma;
l) A responsabilidade do cumprimento dos requisitos da higiene do estabelecimento deve recair sobre o proprietário da queijaria.

VIII - SAÚDE E SEGURANÇA DOS TRABALHADORES

a) É recomendável que as queijarias apliquem as normas de segurança do trabalho segundo o porte e a natureza do estabelecimento;
b) 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;
c) 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;
d) É recomendável que trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem algum sinal clínico de doença sejam encaminhados para consulta médica;
e) Trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento devem realizar exames de saúde anualmente e manter a carteira de saúde atualizada;
f) Cópias das carteiras de saúde dos funcionários, devidamente válidas, devem ser mantidas arquivadas como registros na queijaria.

IX - CAPACITAÇÃO DOS TRABALHADORES

a) - 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;
b) - As queijarias devem manter os registros dos treinamentos realizados.

X - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS

a) Deve ser implantado nas queijarias um controle integrado de pragas de forma a impedir o acesso, abrigo e proliferação de pragas em seu interior;
b) 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 e armazenamento;
- 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;
c) 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;
- manter limpas as áreas externas e internas;
- eliminar lixos e entulhos;
- manter as lixeiras sempre tampadas;
- manter materiais em desuso fora do interior da queijaria.
d) A proliferação de pragas nas queijarias deve ser impedida empregando-se, no mínimo, as seguintes medidas:
- eliminar poças d'água no piso e arredores da queijaria;
- eliminar resíduos de leite, soro, queijo e alimentos nas áreas de processamento;
- proibir que os trabalhadores se alimentem nas áreas de processamento e armazenamento;
- estocar o lixo das áreas de processo sempre em coletores apropriados, tampados e ensacados e removê-lo quantas vezes forem necessárias;
- proibir que animais sejam alimentados nas proximidades da queijaria.
e) Quando necessário, deve-se realizar a aplicação de produtos químicos de combate às pragas (pesticidas), registrados no Ministério da Saúde, seguindo-se as recomendações do fabricante;
f) Quando a aplicação de pesticidas não for realizada por empresa especializada, utilizar somente de uso domissanitários ;
g) A aplicação de pesticidas na área interna da queijaria deve ser feita sempre fora do horário de produção e protegendo-se os equipamentos, utensílios e alimentos (matéria-prima, insumos e queijos) de forma a evitar sua contaminação;
h) Após a aplicação de pesticidas no interior da queijaria deve-se higienizar as instalações, equipamentos e utensílios para retirada de possíveis resíduos químicos;
i) A aplicação de pesticidas deve ser registrada informando, no mínimo, nome comercial do produto, princípio ativo e data de aplicação.

XI - DISPOSIÇÃO DE RESÍDUOS

a) Os resíduos (papel, plásticos, água de higienização, soro e restos de processamento) produzidos pelas queijarias devem ser coletados e dispostos (descartados) de tal forma que não provoquem odores, atração e abrigo de pragas e poluição ambiental;
b) Efluentes da produção e de sanitários devem ter sistemas de escoamento compatíveis com as características do resíduo. Não será permitido o desaguamento direto de águas residuais a céu aberto ;
c) Resíduos devem ser retirados do interior da queijaria tantas vezes quantos se fizerem necessárias;
d) Os coletores de lixo das áreas de processamento devem ser identificados, íntegros, dotados de tampas e de fácil higienização;
e) Recipientes usados para transporte de soro para alimentação animal devem ser exclusivos para esse fim;
f) Os coletores de lixo da queijaria devem ser higienizados diariamente após a retirada dos resíduos;
g) Quando aplicável, o armazenamento de resíduos fora da área de processamento deve ser feito, até sua coleta e destinação final, em recipientes específicos, de fácil higienização e dotados de tampa;
h) Água de higienização e resíduos orgânicos não utilizados na alimentação de criações animais deve ser descartados (ou coletados e descartados) em sumidouros sanitários ou em sistema de tratamento adequado.

XII - CONTROLE DAS OPERAÇÕES DE FABRICAÇÃO

a) - As queijarias devem possuir arquivados, como registro, um cadastro simplificado de fornecedores de matéria-prima contendo no mínimo nome, endereço/localização, contato e volume aproximado de leite fornecido;
b) A recepção de leite deve ser registrada individualmente por produtor e o queijo produzido no dia deve compor um lote de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos;
c) As queijarias devem implantar um controle de fabricação, contendo, no mínimo:
- volume e origem (bubalina ou bovina) do leite utilizado;
- volume de "soro fermento" adicionado;
- tempo de coagulação (horário de adição do "soro fermento" e horário de quebra da massa);
- peso de massa obtida após a dessoragem;
- quantidade de ingredientes adicionados à massa (quando aplicável);
- volume de creme e/ou manteiga adicionado à massa;
- temperatura ao final da fritura (cozimento, fusão);
- quantidade de queijo obtido (número de unidades e peso);
- número ou código do lote de produção ou fabricação.
d) Os registros dos controles de fabricação devem ser mantidos arquivados;

Imprensa Oficial do Estado
Secretaria Especial de Estado de Gestão
GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE