



ANEXO 20

Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado à fabricação de queijos, são necessários os seguintes cuidados:

a- sanidade do rebanho: deverá ser atestada por Médico Veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

b- vacinação contra febre aftosa e raiva.

c- controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose.

d- é proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:

- em fase colostrai;
- com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);
- em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.

e- higiene na obtenção do leite:

- os currais devem possuir piso e cobertura;
- as tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);
- os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;
- as tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;
- o leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 (dez a quinze) meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).

f- transporte:



– o leite cru não refrigerado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue no estabelecimento até 5 horas após a ordenha.

Outras exigências necessárias para a construção de instalações de produção de leite e derivados:

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;
- II- ser instalado terreno devidamente cercado e dispor da área de circulação interna que permita a movimentação dos veículos de transporte;
- III- dependências com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológica, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de matéria-prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final, a juízo do S.I.M.;
- IV- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- V- possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;
- VI- ter paredes lisas impermeabilizadas a uma altura mínima de 02 (dois) metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- VII- possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- VIII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;



IX- dispor de local para manter ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;

X- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do estabelecimento e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XI- dispor de água abundante, em todas as dependências de manipulação da queijaria;

XII- dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado, que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotado de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desaguadouro final atendendo a legislação ambiental;

XIII- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XIV- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

XV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

XVI- possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;

XVII- dispor de cobertura nos locais de carregamento e descarregamento;

XVIII- ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite);

XIX- possuir equipamento para pasteurização;

XX- instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal, quando necessário, com:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;



XXI- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXIII- a planta projeto de construção da queijaria deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. no caso de estabelecimento ainda não construído;

XXIV- é facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.