

- 4.5.3- Colocar o bezerro para apoiar;
 4.5.4- Lavar os tetos após o apoio (água hipoclorada);
 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 hipoclorada 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 bovinos fornecedor de matéria-prima a cada seis meses;
 4.9.4- A propriedade deve identificar, de forma visível, os bovinos 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 bovinos 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 bovinos no rebanho, exigir exames com resultados não reagentes para brucelose e tuberculose;
 4.9.7- Os bovinos 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 0418/2013-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 TERMOTOLERANTES: 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 *Klebsiellasp.*, *Enterobacter sp.* e *Citrobacter sp.*

CURRAL: cercado para confinar animais de criação ou gado. Pode ser construído de madeira, pedra ou 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: microorganismo.

pH: potencial hidrogeniônico.

PIQ: Padrão de Identidade e Qualidade.

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;

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.

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

4.2.19- 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.

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