

ANEXO 22

Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:

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

1.a. Sanidade do rebanho: deverá ser aplicada por médico veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

1.a.1. Vacinação contra febre aftosa e raiva;

1.a.2. Controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;

1.a.3. é proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:

- em fase colostrar;

- 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;

1.b. Higiene na obtenção do leite

1.b.1. Os currais devem possuir piso e cobertura;

1.b.2. As tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);

1.b.3. Os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;

1.b.4. As tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;

1.b.5. O leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).

1.c. Transporte

1.c.1. O leite cru não resfriado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia de sua obtenção;

1.c.2. O leite cru, obtido em segunda ordenha deverá ser resfriado na fazenda e ser entregue na queijaria até as 10:00 do dia seguinte à ordenha na temperatura máxima de 10°C.



Exigências necessárias para a construção de instalações de produção de queijo

- 1) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e currais de ordenha, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- 3) Dependência com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológicas, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de matéria-prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final;
- 4) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficiente em todas as dependências;
- 5) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;
- 6) Ter paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmicas de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 7) 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, inseto, pássaros e outras pragas;
- 8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
- 9) Dispor de depósito exclusivo para ingrediente e embalagens e para material de limpeza e higiêne;
- 10) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades da queijaria e às dependências, e se for captação própria, de instalação para tratamento de água;
- 11) Dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação da queijaria;



12) Dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotados de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desaguadouro final em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

13) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

14) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários. Deve haver separação física entre sanitário e vestiários e o acesso a eles ser indireto às dependências industriais;

15) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

16) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento;

17) Dispor de expedição provida de óculo que deve ter abertura suficiente para passagem de caixas e revestidas de pedra lisa ou aço inoxidável e com fechamento de material impermeável;

18) Os veículos de transportes dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotadas de unidade de refrigeração;

19) As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 3,0 m;

20) Possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;

21) Dispor de cobertura nos locais de carregamento (queijo mussarela) e descarregamento (leite);

22) Ter dependência para recebimento da matéria-prima (leite), bem como laboratório de análises;

23) Possuir câmara-fria (pé direito 2,5m);



24) Possuir dependências para fabricação de queijo, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura com temperatura e umidade controladas;

25) Possuir equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatas e residual negativa;

26) Instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção com:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

27) A administração do estabelecimento deverá proceder o 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);

28) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;

29) A planta-projeto de construção da fábrica de laticínios, 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. - Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal n° 20 de 2014.

30) É facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de boas práticas de fabricação.

Nova Friburgo, XX de XXXX de XXXXxx

Médico Veterinário.

Matrícula