

Higiene... dos Queijos





A Higiene dos Géneros Alimentícios compreende as medidas necessárias para garantir a sua segurança em todas as fases após a produção primária (na qual se incluem a alimentação e a produção animal bem como a ordenha) designadamente na preparação, transformação, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação desse alimento à disposição do público consumidor.

O leite

O leite destinado ao fabrico de queijo deve ser proveniente de explorações / locais ou centros de recolha / estabelecimentos de tratamento e transformação, devidamente autorizados e controlados.

Características microbiológicas do leite de cabra e ovelha:

Teor em germes a 30° C por (mililitro)	Leite cru	Leite termicamente tratado
	< 500.000	< 1.500.000

Queijarias

As Condições Gerais de aprovação das queijarias devem obedecer aos seguintes princípios:

Estar isoladas de outros estabelecimentos

- No entanto as queijarias que transformem uma quantidade de leite inferior a 50.000 l/ano, podem localizar-se no mesmo edifício da habitação, não devendo, no entanto, comunicar directamente com esta ou com a sala de ordenha ou estábulos.



Ter dimensão adequada ao volume de:

- Leite recepcionado;
- Aos produtos a fabricar;
- Às operações a realizar.

As várias fases de fabrico devem ser ordenadas de forma a evitar-se a contaminação dos produtos



- Ter água potável corrente, fria e quente;
- Dispor de meios adequados para a eliminação de efluentes;
- Pavimentos de material impermeável, resistente, anti-derrapante, fácil de lavar e desinfetar, com inclinação suficiente para os dispositivos destinados a evacuar as águas de lavagem;
- Paredes de superfícies lisas e resistentes, revestidas de material impermeável, de cor clara, fácil de limpar, pelo menos até à altura de 1,80 m. Nas salas de cura pode ser aplicado material não impermeável, por exemplo, cal ou tinta de água;



- Tectos fáceis de limpar;
- Portas de material inalterável, fácil de limpar. Caso se utilize madeira, deve ser revestida de material impermeável;
- Locais de recepção do leite e expedição do produto acabado que permitam a protecção das operações aí efectuadas, mantendo-se uma barreira higiénica

entre o exterior e o interior da instalação;

- Dependência (ou local próprio) para mudança do vestuário;

- Instalações sanitárias;
- Dependência (ou local adequado) para a lavagem e desinfecção das bilhas de transporte do leite;
- Dependência adequada às condições de fabrico. Caso se proceda ao fabrico de requeijão, deve ser assegurada a extracção de vapor;
- Salas de cura de dimensão suficiente;
- Dependência (ou local adequado na sala de fabrico) para lavagem, desinfecção e resguardo do material e utensílios de fabrico;
- Dependência (ou local próprio na sala de fabrico) para lavagem do queijo;
- Dependência ou armários apropriados junto aos locais de utilização para guardar os produtos utilizados no fabrico (sal, cardo, etc.), os detergentes, desinfectantes e material de limpeza e o material de acondicionamento, embalagem e rotulagem. Caso os armários sejam de madeira, devem possuir revestimento lavável;
- Lavatórios de comando não manual nos locais de trabalho e instalações sanitárias providos de dispositivos de limpeza das mãos e meios higiénicos de secagem das mesmas, de preferência toalhas descartáveis. Caso as operações de lavagem do material de fabrico sejam efectuadas na sala de fabrico, dispensa-se a colocação de lavatório para a lavagem das mãos, devendo, no entanto serem previstos meios de limpeza e secagem das mãos nesse local;
- Dispositivos para a limpeza dos utensílios, do material e das instalações;
- Dispositivos de protecção contra insectos, roedores, pássaros e outros, nomeadamente redes mosquiteiras nas janelas e electrocutores de insectos nas dependências com comunicação com o exterior;
- Recipiente estanque, de material inalterável, dotado de tampa accionada por pedal, destinado a recolher o lixo.

A queijaria deve destinar-se exclusivamente ao fabrico de queijo e produtos lácteos

Características do equipamento, material e utensílios

- O equipamento, material e utensílios destinados a entrar em contacto directo com as matérias-primas e produtos devem ser resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar. Caso sejam utilizados materiais de natureza diferente (madeira, etc.), devem ser sempre mantidos em bom estado;



- No caso de **fabrico de queijo com leite tratado térmica-mente**, deve dispor de:
 - Um regulador de temperatura automático;
 - Um termómetro registador;
 - Um sistema de segurança automático que impeça o aquecimento insuficiente;
 - Um sistema de segurança adequado que impeça a mistura do leite pasteurizado ou esterilizado com leite insuficientemente aquecido (válvula de derivação);
 - Um registador automático do sistema de segurança referido nos pontos anteriores.



Higiene geral

- O equipamento, material e utensílios, bem como os pavimentos, paredes, tectos, portas e janelas, devem ser mantidos em bom estado de higiene e conservação;
- A limpeza, lavagem e desinfecção das instalações e equipamento devem ser efectuadas no fim de cada fase de trabalho e pelo menos uma vez por dia.

É de grande importância a elaboração e cumprimento de um programa de limpeza e desinfecção adequado

Higiene do pessoal

Qualquer pessoa que trabalhe num local onde são manipulados alimentos terá de manter um elevado grau de higiene pessoal, **devendo**:

- Utilizar vestuário adequado às tarefas a desempenhar, que deve manter limpo e protegido;
- Utilizar protecção na cabeça;
- Usar calçado adequado e resistente;
- Manter as unhas curtas e limpas;
- **Lavar bem as mãos, regularmente durante o dia e sempre que:**
 - Inicie o trabalho;
 - Depois de utilizar a casa de banho;
 - Escovar ou tocar no cabelo;
 - Manipular restos de produtos alimentares, químicos ou equipamentos de limpeza;



- Cobrir feridas e cortes (adesivo impermeável);
- Afastar-se dos produtos alimentares e das superfícies de trabalho sempre que necessite de espirrar ou tossir (use lenços descartáveis para se assoar);
- Em caso de ter contraído ou suspeitar de ter contraído uma doença transmissível, ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreias, deve dar conhecimento aos superiores hierárquicos, de modo a que estes tomem medidas no sentido de evitarem contaminação dos alimentos por seu intermédio.



Por outro lado, estas pessoas, sempre que se encontrem nos seus locais de trabalhos **não devem**:

- Fumar;
- Tossir ou espirrar para cima dos alimentos;
- Tocar na boca, no nariz, morder as unhas, comer, beber ou mascar pastilha elástica;
- Coçar a cabeça;
- Usar artigos de joalharia/bijutaria, verniz nas unhas, perfumes ou *after shaves* fortes;
- Soprar para partes de utensílios ou equipamentos que entrem em contacto com alimentos.



O vestuário de trabalho nunca deve ser utilizado fora das instalações de trabalho

Auto controlo

O responsável pelo estabelecimento deve efectuar autocontrolos com base nos seguintes princípios:

- Identificação dos pontos críticos do estabelecimento em função dos processos utilizados;
- Vigilância e controlo desses pontos críticos de acordo com os métodos adequados;
- Colheita de amostras a analisar num laboratório reconhecido pela autoridade competente, para efeitos do controlo dos métodos de limpeza e de desinfeção e para verificar a observância das normas fixadas;
- Conservação de registos contendo as indicações referidas anteriormente, bem como os resultados dos vários controlos e testes, durante um período de pelo menos, dois anos, excepto no caso de produtos perecíveis, em relação aos quais este prazo é de dois

meses a contar da data limite de consumo ou da data de durabilidade mínima;

- Informação à autoridade competente, sempre que o resultado da análise laboratorial ou qualquer outra informação de que disponha revelar a existência de risco sanitário grave;
- Em caso de risco imediato para a saúde humana, retirada do mercado dos produtos obtidos em condições tecnológicas semelhantes e susceptíveis de apresentarem o mesmo risco, sob a vigilância e responsabilidade da autoridade competente, que decidirá sobre a sua utilização e destino, de acordo com a avaliação das respectivas condições de salubridade.

O responsável pelo estabelecimento deve aplicar ou organizar programas de formação profissional que permitam aos funcionários satisfazerem as condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção.

Condições relativas à marcação de salubridade e à rotulagem

- A marcação de salubridade deve ser efectuada no momento do fabrico ou acondicionamento, podendo ser aposta no próprio produto, no acondicionamento individual ou em rótulo apostado nesse acondicionamento;
- A marca de salubridade deve incluir as seguintes indicações, circundadas por uma oval:
- A inicial ou o nome do país em letras maiúsculas, o N.º de Controlo Veterinário do estabelecimento e a sigla CE.



A rotulagem deve ostentar claramente as seguintes indicações:

Géneros Alimentícios Pré-embalados

- Denominação de venda;
- Para os queijos fabricados com leite cru a denominação de venda deve incluir a menção «com leite cru»;
- Quantidade líquida;

- Data de durabilidade mínima ou data limite de consumo;
- Nome ou firma e a morada do fabricante ou do embalador;
- Lista de ingredientes;
- A quantidade de determinados ingredientes ou a categoria de ingredientes;
- Condições de conservação;
- O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício.

Géneros Alimentícios não Pré-embalados

- Géneros Alimentícios não Pré-embalados **definem-se assim:**
 - Os que são apresentados para venda a granel ou avulso;
 - Os embalados nos postos de venda a pedido do consumidor;
 - Os pré-embalados para venda imediata.

Ler o rótulo antes de comprar é sempre uma excelente ideia

As indicações obrigatórias a constar na rotulagem destes géneros alimentícios são:

- Denominação de venda;
- Para os queijos fabricados com leite cru a denominação de venda deve incluir a menção «com leite cru»;
- A quantidade líquida no caso de pré-embalados para venda imediata;
- A lista de ingredientes deve constar em letreiro apropriado e afixado junto do género alimentício, ou dada a conhecer verbalmente, pelo agente vendedor, a pedido do consumidor;
- Os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata, para além das indicações obrigatórias referidas atrás, deverão:
 - Ser claramente identificados, de modo a distingui-los dos pré-embalados em geral e não induzirem o consumidor em erro quanto à sua natureza e durabilidade;
 - Indicar a data do dia em que são expostos à venda;
 - Ser retirados no final do dia, não podendo ser novamente expostos à venda.

Senhor Produtor:

Só cumprindo as regras atrás expostas os seus produtos terão qualidade, ao mesmo tempo que se salvaguarda a saúde dos consumidores.

Principais tipos de germes prejudiciais para a saúde humana

Coliformes

A presença destas bactérias é o indicador mais seguro da falta de higiene dos produtos.

Escherichia Coli

Esta bactéria pode ser introduzida através da matéria prima e do manipulador dos alimentos.

Salmonella

Esta bactéria patogénica é causadora da maior parte dos casos registados de intoxicação alimentar, sendo os principais grupos de risco crianças, idosos ou doentes.

As causas de intoxicação devem-se essencialmente a:

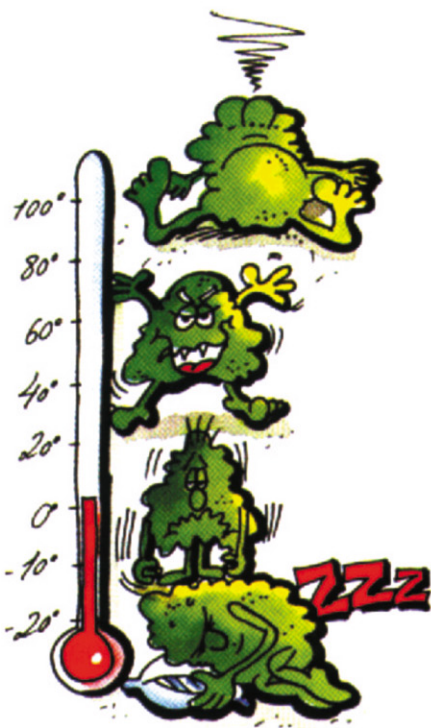
- Produtos lácteos fabricados à base de leite cru;
- Através do manipulador dos alimentos;
- Contaminação cruzada, por ex: insectos, pássaros, roedores e animais domésticos.

A *Salmonella* é destruída facilmente pelo calor.

As salmoneloses são gastroenterites que resultam da ingestão de *Salmonella*, presente no alimento, seguida pela multiplicação e invasão do tubo digestivo que poderá ou não atingir a circulação sanguínea. A sua actividade depende do estado de saúde do hospedeiro, idade, carências vitamínicas e de ferro, flora intestinal (terapêutica feita).

A gravidade dos sintomas depende de factores que estão ligados ao indivíduo e à *Salmonella*.

A duração das perturbações varia entre alguns dias a vários meses, ficando os indivíduos portadores durante



Staphylococcus aureus



Listeria monocytogenes

algum tempo a excretar *Salmonella* sem sintomas aparentes (portadores sãos).

Estas bactérias patogénicas podem surgir através da matéria prima (leite), ar, poeiras, água, roupas ou serem transmitidas pelo manipulador dos alimentos, através do espirro, tosse e feridas infectadas.

Estas bactérias quando se multiplicam nos alimentos, produzem uma toxina, a qual é responsável pela intoxicação estafilocócica. O microorganismo é destruído pelo calor, mas a toxina é muito mais resistente.

A gravidade dos sintomas varia com a concentração da enterotoxina no alimento, a quantidade de alimentos ingeridos e a sensibilidade do indivíduo. Os primeiros sintomas aparecem depois da ingestão entre 2 a 4 horas. A precocidade dos sintomas é característica pois muitas vezes os doentes estão ainda no repasto (se é prolongado) quando aparecem os primeiros sinais, (vómitos) obrigando por vezes a recorrer ao hospital.

É uma bactéria patogénica, encontrando-se na matéria prima (leite) podendo também ser introduzida nas instalações pelo manipulador dos alimentos.

Esta bactéria produz uma toxina, que provoca gastroenterites, meningites, septicemia e abortos, atingindo principalmente grupos de risco bem caracterizados - idosos, imunodeprimidos, recém-nascidos e grávidas.

Os sintomas são:

- Febres;
- Fraqueza geral.

A listeria sobrevive e multiplica-se em ambientes

frios e húmidos, encontrando portanto em queijarias o seu habitat ideal.

Brucella

É uma bactéria patogénica, que se encontra na matéria prima (leite cru) e nos queijos frescos feitos com leite mal fervido ou mal pasteurizado.

Este microorganismo provoca no homem uma doença conhecida pela Febre de Malta que se manifesta por:

- Febre;
- Falta de apetite;
- Arrepios ou calafrios;
- Grande cansaço;
- Suores abundantes;
- Grandes dores de cabeça e das articulações.



Os géneros alimentícios devem ser protegidos ao longo de todas as suas fases, desde a produção até ao ponto de venda, de forma a evitar qualquer tipo de contaminação, que os torne impróprios para o consumo humano ou perigoso para a saúde

FICHA TÉCNICA

Título: Higiene dos Queijos

Coordenação do projecto: Departamento de Coordenação e Apoio Técnico (DCAT) com a colaboração da Direcção de Serviços de Fiscalização (DSF)

Design Gráfico: Atelier Sofia Lucas

Impressão: Eurodois

Edição: Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar

Av. Conde de Valbom, 98 • 1050-070 Lisboa

Data da Edição: Novembro 2001

Depósito Legal N°

ISBN:

Tiragem: 15.000 exs.



Co-financiado pelo: Fundo Social Europeu - Programa Agro



Ministério da
Agricultura,
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

DGFCQA
Direcção-Geral
de Fiscalização e Controlo
da Qualidade Alimentar