

GOMES; Marina da Silva ¹, TEODORO; Vanessa Aglaê Martins ², COSTA; Renata Golin Bueno ³, SOBRAL; Denise ⁴, PAULA; Junio Cesar Jacinto de ⁵

RESUMO

INTRODUÇÃO: No Brasil, os queijos artesanais possuem um importante papel econômico, social e cultural. O leite cru é responsável por suas características peculiares, pois mantém sua microbiota natural, que auxilia na textura, no sabor e no aroma do queijo. Entretanto, quando esse leite é obtido sem condições higiênicas ou sanidade animal, pode comprometer a qualidade do produto final, bem como a saúde do consumidor. No ano de 2019, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) regulamentou a concessão do Selo ARTE, que permite a comercialização de produtos artesanais em todo o Brasil. Com isso, o MAPA aprovou a Instrução Normativa 73, em dezembro de 2019, que estabelece os requisitos higiênico-sanitários para propriedades fornecedoras de leite destinado à fabricação de produtos lácteos artesanais. A regulamentação da produção de produtos de origem animal artesanais constitui um avanço, uma vez que ocupa um nicho considerável de mercado, com consumidores de todas as idades. **OBJETIVO:** Descrever os requisitos de Boas Práticas Agropecuárias (BPA) para os produtores de leite destinado à fabricação de queijos artesanais. **MÉTODO:** Foram realizadas buscas no portal do MAPA relacionadas às normas para produção de produtos artesanais e para a obtenção do selo ARTE. **RESULTADOS:** A manutenção da sanidade animal é fundamental quando se trata de queijos produzidos com leite cru. O controle sanitário do rebanho deve considerar a espécie animal e as especificidades de cada região, inclusive relacionada ao calendário de vacinação. A propriedade deve possuir registros que possibilitem o acompanhamento individual dos animais. Devem ser realizados testes de detecção e controle de mastite, além de controle parasitológico e de outras patologias que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite. As propriedades devem ser certificadas como livre de brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), seguindo todos os protocolos descritos no programa. Os animais doentes devem ser isolados e tratados e o seu leite não deve ser utilizado para consumo humano, respeitando-se o período de carência. Os produtos de uso veterinário, os agrotóxicos e demais produtos químicos devem ter registro no órgão competente e ser aplicados com orientação de profissionais habilitados. Esses produtos devem ser armazenados e descartados de forma adequada. Os procedimentos realizados durante a ordenha podem impactar diretamente na qualidade do leite, assim, é importante definir uma rotina com horários, trato e descanso adequados, evitando-se estresse. As vacas devem ser ordenhadas com higiene, empregando procedimentos padronizados, com realização do CMT (*California Mastitis Test*) e do teste da caneca de fundo preto, além da desinfecção dos tetos antes e após a ordenha. Animais doentes devem ser ordenhados por último, prevenindo a contaminação dos animais sadios. É importante o cuidado na marcação e separação desses animais para que não haja mistura do leite, que deve ser descartado. Após a ordenha, os animais devem ser alimentados, a fim de evitar que se deitem e contaminem a glândula mamária. A ordenha deve ser executada em local ventilado, limpo, seco e distante de fontes de contaminação e odores indesejáveis. A água utilizada na ordenha e em todos os procedimentos de higienização deve ser potável e analisada anualmente. Além disso, a propriedade deve possuir programa de higienização e manutenção dos

¹ Discente do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), marina.silvagomes@yahoo.com.br

² Professora Adjunta do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), vanessa.teodoro@ufjf.edu.br

³ Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), renata.costa@epamig.br

⁴ Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), denisesobral@epamig.br

⁵ Professor/Pesquisador na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), junio@epamig.br

equipamentos, bem como controle de pragas e roedores e procedimentos adequados para destinação de águas residuárias provenientes das atividades. O leite deve ser obtido de animais clinicamente sadios e em bom estado de nutrição, que não estejam no período final de gestação ou na fase colostrada. Deve ser processado em até duas horas após a ordenha ou resfriado a 4°C em até três horas, para posterior encaminhamento à fábrica, onde será recebido até 7°C. A área de armazenamento do leite deve ser específica, limpa e higienizada, livre de pragas e animais. O leite cru deve ser analisado na Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL), mensalmente, quando recebido de outro produtor, ou trimestralmente, quando for de produção própria, e deve atender aos padrões estabelecidos na legislação. O ordenhador é um manipulador de alimentos e, dessa forma, deve ter práticas adequadas de higiene pessoal e ser treinado periodicamente. As áreas devem possuir instalações para lavagem e secagem de mãos, com sabão neutro, toalhas descartáveis e solução sanitizante. Os procedimentos de higiene de ordenha devem estar disponíveis ou expostos em locais de fácil visualização. A ambiência é um fator importante para o bem-estar animal. Os animais devem ter sombreamento em área suficiente, além de alimentos e água em qualidade e quantidade adequadas. Bebedouros e cochos devem ser limpos e livres de materiais estranhos ou avarias e estarem posicionados e dimensionados conforme a necessidade do rebanho, evitando-se a disputa, o estresse, a limitação do consumo e lesões. Para controle de todo o processo e rastreabilidade, a propriedade deve manter, por um período mínimo de três anos, registros auditáveis de todas as atividades, incluindo as análises do leite e da água, as ocorrências de doenças, o uso de produtos veterinários e defensivos, os testes de brucelose e tuberculose, as vacinações e os treinamentos dos colaboradores. **REFLEXÕES FINAIS:** O reconhecimento dos produtos de origem animal artesanais pelo MAPA foi importante, pois regulamentou o seu processo produtivo. Avanços fundamentais foram feitos em termos de normatização, principalmente, relacionada à qualidade do leite, com exigência do atendimento aos padrões microbiológicos e físico-químicos descritos para leite cru refrigerado. A abertura do mercado, por meio da concessão do selo ARTE, também foi uma medida importante para os produtores. Entretanto, é imprescindível que os órgãos de fiscalização sejam atuantes e que os produtores sejam conscientes de sua responsabilidade, uma vez que os queijos produzidos com leite cru podem constituir em risco para a saúde do consumidor, se não forem empregadas as BPA, aliadas às boas práticas de fabricação.

PALAVRAS-CHAVE: PALAVRA-CHAVE: Higiene, Lácteos, Queijaria, Saúde Pública, Selo Arte.

¹ Discente do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), marina.silvagomes@yahoo.com.br

² Professora Adjunta do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), vanessa.teodoro@ufjf.edu.br

³ Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), renata.costa@epamig.br

⁴ Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), denisesobral@epamig.br

⁵ Professor/Pesquisador na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), junio@epamig.br