

PORTARIA Nº 518, DE 14 DE JUNHO DE 2002

DISPÕE SOBRE REQUISITOS BÁSICOS DAS INSTALAÇÕES, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PARA A FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 19, incisos I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992, e para dar cumprimento ao que prescreve o artigo 2º da Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992,

RESOLVE

Art.1º Ficam aprovadas normas sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal.

#### CAPÍTULO I

Do Curral, da Sala de Ordenha e da Queijaria

Art.2º A propriedade produtora do Queijo Minas Artesanal deverá dispor de currais de espera, com bom acabamento, dotado de piso concretado ou revestido com blocos de cimento ou pedras rejuntadas, com declive adequado e canaletas sem cantos vivos, largura, profundidade e inclinação suficientes para o completo escoamento da água utilizada na higienização dos mesmos.

Parágrafo único. Os currais devem ser cercados com tubos de ferro galvanizado, correntes, réguas de madeira ou outro material adequado e possuir pontos de água com mangueiras para higienização, recomendando-se seu uso sob pressão.

Art.3º O local da sala de ordenha deverá dispor de piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive adequado e canaletas sem cantos vivos, largura, profundidade e inclinação suficientes de modo a permitirem fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos, possuir pé-direito adequado à execução dos trabalhos.

§1º A cobertura deverá ser de telha cerâmica, alumínio ou similares.

§2º O local deverá dispor de ponto de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene antes, durante e após a ordenha e possuir rede de esgoto para o escoamento das águas servidas, canalizadas de modo a não se constituírem em fonte produtora de mau cheiro. As

áreas adjacentes devem ser drenadas e possuírem escoamento para as águas pluviais.

Art.4º A queijaria terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite, obedecendo ao seguinte:

a) em queijaria contígua ao local de ordenha a passagem do leite deste local para a queijaria deverá ser realizada através de tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, permanecendo vedada quando em desuso;

b) em queijaria afastada do local de ordenha, a área de recebimento deverá possuir um tanque de recepção do leite, de fácil higienização, permitindo sua passagem para a área de fabricação dos queijos; nesta área também serão efetuadas as operações de controle de qualidade da matéria prima e higienização dos latões;

II - área de fabricação;

III - área de maturação;

IV - área de embalagem e expedição.

Parágrafo único. As instalações da queijaria deverão possuir dimensões físicas compatíveis com os trabalhos a serem realizados.

Art.5º A queijaria deverá ser localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro que possam comprometer a qualidade do leite e/ou Queijo Minas Artesanal, com iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

§1º As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, deverão ser do tipo adequado e estar protegidas em caso de quebra acidental de lâmpadas.

§2º A iluminação não poderá alterar cores.

§3º As instalações elétricas deverão ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos.

§4º O IMA poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

§5º Disporem de ventilação adequada de forma a evitar o calor excessivo, a condensação do vapor, o acúmulo de poeira e ar contaminado.

§6º O sentido da corrente de ar deverá ser do local limpo para o sujo.

Art.6º O pé-direito da queijaria deverá ser adequado aos trabalhos, com cobertura de estrutura metálica, calhetão ou laje.

§1º Poderá ser tolerada outra cobertura desde que seja utilizado forro de plástico rígido ou outro material aprovado pelo IMA, sendo proibido o uso de pintura que possa descascar.

§2º É proibido o uso de forro de madeira.

Art.7º O piso da queijaria deverá ser impermeável, antiderrapante, resistente ao trânsito e impactos, de fácil higienização, sem frestas, com declividade adequada e escoamento das águas residuais através de ralos sifonados.

Art.8º As paredes da queijaria deverão ser de alvenaria impermeabilizadas com tintas laváveis e cores claras, pintadas até altura não inferior a dois metros.

§1º As portas e janelas, dotadas de telas à prova de insetos e roedores, deverão ser pintadas com tintas laváveis.

§2º Não serão permitidas aberturas contíguas de portas ou janelas ligando o curral ou a sala de ordenha à queijaria.

Art.9º A queijaria deverá possuir uma área restrita para higienização de pessoas que tenham acesso a ela, constituída de lavatório para as mãos e lava botas.

Art.10 A queijaria deverá ser delimitada para não permitir o acesso, ao seu interior, de pessoas estranhas à produção e de animais.

Art.11 As instalações sanitárias, de uso do pessoal envolvido na fabricação do queijo Minas Artesanal, deverão estar separadas dos locais de manipulação de alimentos e da sala de ordenha, não sendo permitido o acesso direto e comunicação das instalações com estes locais.

## CAPÍTULO II Dos Equipamentos

Art.12 A queijaria deverá dispor dos seguintes materiais e equipamentos:

I - tanque de recepção em aço inox ou outro material aprovado pelo IMA;

II - tanque de coagulação em aço inox ou outro material aprovado pelo IMA;

III - tanque com torneira de água corrente, conjugado à bancada fixa ou mesa de aço inox ou outro material impermeável de fácil higienização, cuja finalidade é a limpeza de utensílios. A superfície da bancada deverá ser plana e lisa, sem cantos vivos, frestas e soldas salientes, sendo proibido o uso de madeira ou outro material poroso;

IV - tanque, cubas ou recipientes de plástico ou fibra de vidro, contendo soluções desinfetantes aprovadas pelas entidades competentes, para guarda, repouso e desinfecção de material leve;

V - coadores ou filtros de aço inox ou plástico de alta resistência, com espaçamento de 10 a 15 “meshes” para a primeira coagem ainda na sala de ordenha, e de 60 a 90 “meshes” para a segunda coagem no tanque de recepção, sendo proibido o uso de panos nas duas coagens;

VI - pás e liras, verticais e horizontais, em aço inox ou polietileno;

VII - as formas do queijo deverão ter formato cilíndrico e tamanho de acordo com a tradição regional para a produção do Queijo Minas Artesanal, e serem de plástico, aço inox ou outro material aprovado pelo IMA;

VIII - as prateleiras para maturação dos queijos poderão ser constituídas de madeira, plástico ou outro material aprovado pelo IMA;

IX - mesas em aço inox ou outro material aprovado pelo IMA, resistentes à higienização.

Art.13 O material dos utensílios e equipamentos, empregados na fabricação do queijo, deverão permitir fácil higienização, não sendo autorizado utilização de objetos como latas de óleo, cuias, cabaças e outros similares.

Art.14 Os utensílios deverão estar em perfeito acabamento com superfícies lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Art.15 O cumprimento destas normas não excluem outras exigências por parte das entidades fiscalizadoras.

Art.16 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 14 de junho de 2002.

Célio Gomes Floriani  
Diretor-Geral