

# **Guia para Verificação das Boas Práticas de Fabricação na Produção de Queijo Artesanal**



# BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de procedimentos que padronizam o processo de produção, e que devem ser aplicados na elaboração do queijo artesanal. A implementação destas práticas é fundamental para otimizar a produção e garantir produtos livres de contaminação, com qualidade e segurança para o consumo.

Cada queijaria deve desenvolver seu próprio manual de BPF, abrangendo todas as etapas de manipulação, armazenamento e transporte dos produtos. Desse modo, esta cartilha tem como objetivo servir como um guia básico para o monitoramento das BPF na produção do queijo artesanal.

Por meio de uma lista de verificação, é possível identificar, em cada seção da queijaria, os pontos que estão em conformidade e os que requerem a implementação de melhorias. Inicialmente, é importante compreender como preencher a lista corretamente e o significado de cada abreviação:

## CONFORME (C)

Selecione “conforme” para o item que se encontra adequado

## NÃO CONFORME (NC)

Selecione “não conforme” para o item que se encontra inadequado

## NÃO OBSERVADO (NO)

Selecione “não observado” para o item que não foi possível avaliar

## NÃO SE APLICA (NA)

Selecione “não se aplica” para o item que não é pertinente para a situação em questão

## Guia de Verificação das Boas Práticas de Fabricação na Produção de Queijo Artesanal

Área da queijaria a ser inspecionada

Nível de atendimento do item verificado

SEÇÃO					
Itens de avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Item 01	X				
2. Item 02			X		
3. Item 03				X	
4. Item 04		X			

Itens verificados durante a inspeção

Comentário sobre o item verificado

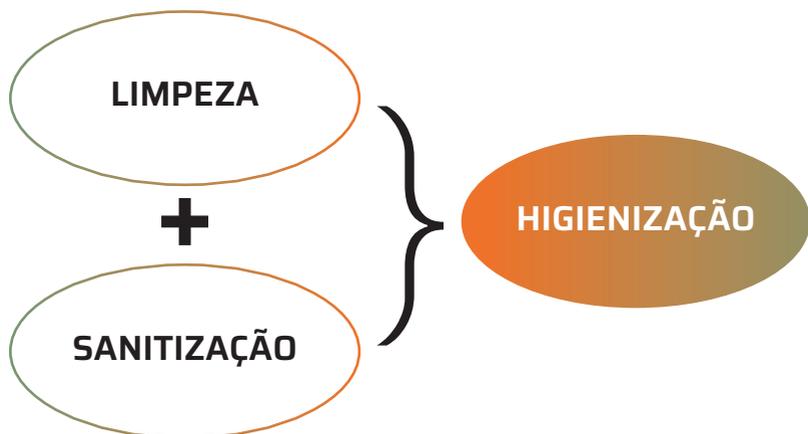
Após o preenchimento da lista de verificação, será possível elaborar um relatório detalhado, com um cronograma de adequação, que ajudará na compreensão do risco de contaminação e do nível de atendimento à legislação que o estabelecimento se encontra. Além disso, é importante registrar os pontos que necessitam de melhoria e como corrigi-los, por meio de um plano de ação, a fim de garantir que a queijaria mantenha a qualidade e a segurança dos produtos fabricados.

## Guia de Verificação das Boas Práticas de Fabricação na Produção de Queijo Artesanal

Para prosseguir, é importante compreender alguns termos que estarão presentes na lista de verificação.

**Bom estado de conservação:** refere-se à condição de um utensílio, equipamento, veículo ou local que não apresentam danos significativos. Sem sinais de deterioração, como rachaduras, desgastes, entre outros, que comprometam o uso adequado.

**Higienização:** é composta por duas etapas, a limpeza e a sanitização. A limpeza é a primeira etapa e caracteriza-se pela remoção de resíduos e sujidades, por meio da utilização de uma solução de detergente (sabão). A sanitização deve ser realizada sempre após a limpeza, e tem o objetivo de eliminar e/ou reduzir a contagem de microrganismos, por meio da ação de uma solução desinfetante como, por exemplo, o cloro.



**LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

Razão Social:

Produtor:

Propriedade:

Endereço:

Telefone:

Recebimento diário de leite:

Produção diária de queijos:

**SEÇÃO 1 - RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DO LEITE**

	Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	A passagem do leite para a queijaria é feita por meio de tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, vedada quando em desuso.					
2	O tanque de recepção do leite é de material atóxico, de uso próprio para alimentos, e de fácil higienização.					
3	A área de armazenamento do leite é mantida limpa e higienizada (sem acúmulo de lixo e entulho, produtos diversos, substâncias químicas, ração animal ou outros materiais) impedindo a entrada de pragas e animais.					

**SEÇÃO 2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

	Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	A queijaria está localizada em local livre de odores indesejáveis e contaminantes.					
2	Trabalhadores da ordenha, pessoas estranhas e animais são proibidos de entrar na queijaria.					
3	Na entrada da queijaria, existe uma barreira sanitária para lavagem de mãos e botas, com sabonete líquido, sanitizante, papel toalha não reciclado e lixeira acionada por pedal.					
4	As instalações sanitárias e vestiários são de uso exclusivo dos colaboradores da queijaria e não possuem comunicação com o curral e com os locais de manipulação de alimentos.					
5	O tamanho das instalações da queijaria é compatível com todas as operações.					
6	As instalações e equipamentos estão em bom estado de limpeza e conservação.					
7	Os utensílios e superfícies de manipulação de alimentos são confeccionados em material atóxico, não absorvente, anticorrosivo e de fácil higienização (PVC, inox, fibra de vidro).					

## SEÇÃO 2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
8	As portas e as janelas são feitas de material impermeável e de fácil limpeza.				
9	O teto ou forro é de material de fácil higienização, que impede o acúmulo de sujeira e reduz a formação de mofo.				
10	As paredes da queijaria são pintadas com tintas laváveis e/ou possuem azulejos com cores claras, lisas, sem frestas e de fácil higienização.				
11	As paredes e os pisos possuem cantos abaulados para facilitar a limpeza.				
12	Os pisos são resistentes, impermeáveis, antiderrapantes, sem frestas, de fácil higienização e com escoamento adequado em direção aos ralos.				
13	Os ralos são sifonados para não produzir mau cheiro, e possuem tampas removíveis.				
14	A iluminação natural e a artificial (lâmpadas) são suficientes para uma boa visibilidade, sem alterar as cores ou produzir sombreamento.				
15	As fontes artificiais de luz estão protegidas, em caso de quebras acidentais das lâmpadas.				
16	Não há fiações elétricas soltas na área de manipulação dos alimentos.				
17	A ventilação é adequada para o conforto térmico dos manipuladores e há ausência de condensação.				
18	As lixeiras possuem tampa e são acionadas por pedal.				
19	Os lixos são removidos da área de trabalho, no mínimo uma vez ao dia, e, posteriormente, são armazenados em local apropriado, distante da queijaria, com coleta periódica.				

## SEÇÃO 3 - PROCEDIMENTOS

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1	Durante o fluxo de operações não ocorre contaminação cruzada, havendo separação por áreas e setores.				
2	Usa-se apenas papel toalha para secagem das mãos.				
3	Realiza-se a limpeza e a desinfecção adequadas de equipamentos, utensílios e instalações (utilizando detergente e sanitizante, concentração adequada, tempo de ação e temperatura, conforme indicação do fabricante).				
4	Possui locais específicos e convenientemente localizados para lavagem de mãos, com sabonete líquido, sanitizante e papel toalha não reciclado.				

## SEÇÃO 4 - EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	As embalagens dos queijos são apropriadas e de uso único.					
2	Os produtos utilizados na limpeza e desinfecção são autorizados pela ANVISA e armazenados em local exclusivo, fora da área de manipulação dos alimentos.					
3	Existe a preocupação em adquirir matéria-prima e insumos de qualidade, selecionando criteriosamente o fornecedor.					
4	Os ingredientes utilizados na fabricação dos queijos são armazenados em depósito apropriado para esta finalidade e anexo à queijaria.					
5	Os insumos, ingredientes e embalagens são armazenados sobre estrados, afastados das paredes, de forma que permita a higienização do local.					
6	O transporte dos queijos é feito em caixas de material impermeável e lavável (plásticos), e em veículo com carroceria fechada, de fácil higienização.					

## SEÇÃO 5 - PESSOAL

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	Os trabalhadores da queijaria possuem atestado de saúde, renovado anualmente e sempre que se fizer necessário.					
2	É feito o uso de roupa protetora, incluindo toucas de proteção, máscara e botas de borracha (todas de uso exclusivo dentro da queijaria).					
3	Os trabalhadores retiram os adornos pessoais antes de entrar na queijaria.					
4	Os trabalhadores não devem ter barbas, bigodes, unhas grandes, esmaltes e objetos pessoais na área de manipulação dos alimentos. Os cabelos devem ser mantidos presos e protegidos.					
5	Existem avisos na queijaria que indicam a obrigatoriedade e a forma correta de higienização das mãos.					
6	É realizado o treinamento periódico dos trabalhadores.					

## SEÇÃO 6 - ÁGUA

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1	Existe água potável em abundância, com pressão e temperatura adequadas, e bom sistema de distribuição.				
2	É realizado o controle periódico da potabilidade da água, por meio de análises laboratoriais, para os parâmetros: coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> , pH, dureza, nitrato e sólidos dissolvidos totais.				
3	Mantêm-se os registros de análise de água por, no mínimo, três anos.				
4	Realiza-se a limpeza da caixa d'água, no mínimo, a cada seis meses.				
5	Mantêm-se os registros de limpeza de caixa d'água.				
6	A queijaria dispõe de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, adequadamente dimensionado, sem contaminar o abastecimento de água potável.				

## SEÇÃO 7 - CONTROLE DE PRAGAS

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1	As portas e janelas são bem ajustadas, sem frestas, para evitar a entrada de pragas. As janelas possuem telas milimétricas removíveis para facilitar a higienização.				
2	O controle de pragas e roedores é feito por empresa terceirizada, mantendo-se os registros de cada visita.				
3	Realiza-se a inspeção de indícios de praga.				

## SEÇÃO 8 - REGISTROS E DOCUMENTAÇÃO

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1	É feito o controle de qualidade da matéria-prima, etapas de fabricação e processos.				
2	A queijaria possui o Manual de Boas Práticas de Fabricação.				

## Plano de ação das Boas Práticas de Fabricação na Produção de Queijo Artesanal

Após preencher a lista de verificação e realizar o monitoramento das BPF, será possível elaborar um plano de ação. Este plano é um documento que ajudará a organizar e executar as tarefas necessárias. Assim, cada item em não conformidade encontrado na lista de verificação deverá ser incluído no plano de ação, para que sejam implementadas as medidas corretivas necessárias, o item seja corrigido e esteja em conformidade em uma nova avaliação.

PLANO DE AÇÃO					
nº	O que deve ser feito?	Onde será feito?	Quando será feito?	Quem fará?	Como será feito?
1	Troca da lixeira para acionamento por pedal	Em todas as lixeiras	O mais rápido possível	Nome do responsável	Adquirindo novas lixeiras
2	Análise de água	Poço artesiano	O mais rápido possível	Nome do responsável	Enviando análise para o laboratório

PLANO DE AÇÃO					
Proprietário:					
Propriedade:					
Responsável pela verificação dos itens abaixo:					
nº	O que deve ser feito?	Onde será feito?	Quando será feito?	Quem fará?	Como será feito?

A utilização de um plano de ação é fundamental para alcançar objetivos específicos, atribuindo responsabilidades claras para cada tarefa e garantindo que todos saibam exatamente o que e quando fazer. Para obter bons resultados, é preciso acompanhar o progresso das atividades e fazer os ajustes necessários.

O desenvolvimento deste Guia de Verificação das BPF foi realizado por meio da consulta à legislação vigente no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), órgão responsável pelo registro das queijarias artesanais no estado de Minas Gerais e Ministério de Agricultura e Pecuária (MAPA). Para obter mais informações sobre as BPF, recomenda-se consultar as seguintes referências:

Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002 - estabelece requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal (QMA).

Portaria nº 523, de 3 de julho de 2002 - dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e Boas Práticas na Manipulação e BPF do QMA.

Lei 13.860, de 18 de julho de 2019 - dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

A utilização do Guia de Verificação ajudará na compreensão do risco de contaminação que o estabelecimento se encontra, e o plano de ação, na adequação das não conformidades, de forma organizada e o mais rápido possível. Para garantir a qualidade do queijo artesanal, é fundamental que todos os trabalhadores implementem os requisitos das BPF em todas as etapas de produção. Dessa forma, contribui-se para a fabricação de produtos com excelência e preserva-se a tradição artesanal.

## Acesso às planilhas para impressão

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou utilize o link para ter acesso à **lista de verificação de BPF** e o **plano de ação**, em formato digital, disponíveis no final desta cartilha para baixar e imprimir quando quiser. As planilhas já estão configuradas no formato A4 para impressão.



APONTE SUA CÂMERA

<https://www.livrariaepamig.com.br/docs/bpf-queijo-artesanal/>

Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade - PPE-00037-21

## **Autores**

Vanessa Cominato  
Kely de Paula Correa  
Vanessa Aglaê Martins Teodoro  
Eva Mendes  
Danielle Cristine Mota Ferreira  
Daniela de Melo Aguiar  
Junio César Jacinto de Paula  
Thaís Sales Antunes  
Marina dos Santos Martins  
Denise Sobral  
Renata Golin Bueno Costa  
Carolina Ramos Viana  
Isis Rodrigues Toledo Renhe  
Letícia Scafutto de Faria  
Alessandra Pereira Sant'Anna Salimena  
Gisela de Magalhães Machado Moreira

## **Produção**

Departamento de Informação Tecnológica

*Vânia Lúcia Alves Lacerda*

Divisão de Produção Editorial

*Fabriciano Chaves Amaral*

Revisão

*Rosely A. Ribeiro Battista Pereira e Maria Luiza Almeida Dias Trotta*

Projeto Gráfico e Diagramação

*Débora Silva Nigri*

APOIO



AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E  
ABASTECIMENTO



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

**Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais  
EPAMIG ILCT - Instituto de Laticínios Cândido Tostes**

Rua Tenente Luiz de Freitas, 116, Bairro Santa Terezinha, 36045-560 - Juiz de Fora, MG  
(32) 3224-3116 / (32) 3224-3116 - epamigilct@epamig.br

## LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Razão Social:

Produtor:

Propriedade

Endereço:

Telefone:

Recebimento diário de leite:

Produção diária de queijos:

### SEÇÃO 1 - RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DO LEITE

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. A passagem do leite para a queijaria é feita através de tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, vedada quando em desuso.					
2. O tanque de recepção do leite é de material atóxico, de uso próprio para alimentos, e de fácil higienização.					
3. A área de armazenamento do leite é mantida limpa e higienizada (sem acúmulo de lixo e entulho, produtos diversos, substâncias químicas, ração animal ou outros materiais) impedindo a entrada de pragas e animais.					

### SEÇÃO 2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. A queijaria está localizada em local livre de odores indesejáveis e contaminantes.					
2. Trabalhadores da ordenha, pessoas estranhas e animais são proibidos de entrarem na queijaria.					

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
3. Na entrada da queijaria, existe uma barreira sanitária para lavagem de mãos e botas, com sabonete líquido, sanitizante, papel toalha não reciclado e lixeira acionada por pedal.					
4. As instalações sanitárias e vestiários são de uso exclusivo dos colaboradores da queijaria e não possuem comunicação com o curral e com os locais de manipulação de alimentos.					
5. O tamanho das instalações da queijaria é compatível com todas as operações.					
6. As instalações e equipamentos estão em bom estado de limpeza e conservação.					
7. Os utensílios e superfícies de manipulação de alimentos são confeccionados em material atóxico, não absorvente, anticorrosivo e de fácil higienização (PVC, inox, fibra de vidro).					
8. As portas e as janelas são feitas de material impermeável e de fácil limpeza.					
9. O teto ou forro é de material de fácil higienização, que impede o acúmulo de sujeira e reduz a formação de mofo.					
10. As paredes da queijaria são pintadas com tintas laváveis e/ou possuem azulejos com cores claras, lisas, sem frestas e de fácil higienização.					
11. As paredes e os pisos possuem cantos abaulados para facilitar a limpeza.					
12. Os pisos são resistentes, impermeáveis, antiderrapantes, sem frestas, de fácil higienização e com escoamento adequado em direção aos ralos.					
13. Os ralos são sifonados para não produzirem mau cheiro, e possuem tampas removíveis.					

(continuação)

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
14. A iluminação natural e a artificial (lâmpadas) são suficientes para uma boa visibilidade, sem alterar as cores ou produzir sombreamento.					
15. As fontes artificiais de luz estão estar protegidas, em caso de quebras acidentais das lâmpadas.					
16. Não há fiações elétricas soltas na área de manipulação dos alimentos.					
17. A ventilação é adequada para o conforto térmico dos manipuladores e há ausência de condensação.					
18. As lixeiras possuem tampa e são acionadas por pedal.					
19. Os lixos são removidos da área de trabalho, no mínimo uma vez ao dia, e, posteriormente, são armazenados em local apropriado, distante da queijaria, com coleta periódica.					

### SEÇÃO 3 - PROCEDIMENTOS

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Durante o fluxo de operações não ocorre contaminação cruzada, havendo separação por áreas e setores.					
2. Usa-se apenas papel toalha para secagem das mãos.					
3. Realiza-se a limpeza e a desinfecção adequadas de equipamentos, utensílios e instalações (utilizando detergente e sanitizante, concentração adequada, tempo de ação e temperatura, conforme indicação do fabricante).					
4. Possui locais específicos e convenientemente localizados para lavagem de mãos, com sabonete líquido, sanitizante e papel toalha não reciclado.					

(continuação)

### SEÇÃO 4 - EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. As embalagens dos queijos são apropriadas e de uso único.					
2. Os produtos utilizados na limpeza e desinfecção são autorizados pela ANVISA e armazenados, em local exclusivo, fora da área de manipulação dos alimentos.					
3. Existe a preocupação em adquirir matéria-prima e insumos de qualidade, selecionando criteriosamente o fornecedor.					
4. Os ingredientes utilizados na fabricação dos queijos são armazenados em depósito próprio para essa finalidade e anexo à queijaria.					
5. Os insumos, ingredientes, e embalagens são armazenados sobre estrados, afastados das paredes, de forma que permita a higienização do local.					
6. O transporte dos queijos é feito em caixas de material impermeável e lavável (plásticas), e em veículo com carroceria fechada, de fácil higienização.					

### SEÇÃO 5 - PESSOAL

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Os trabalhadores da queijaria possuem atestado de saúde, renovado anualmente e sempre que se fizer necessário.					
2. É feito o uso de roupa protetora, incluindo toucas de proteção, máscara e botas de borracha (todos de uso exclusivo dentro da queijaria).					
3. Os trabalhadores retiram os adornos pessoais antes de entrar na queijaria.					

(continuação)

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
4. Os trabalhadores não devem ter barbas, bigodes, unhas grandes, esmaltes e objetos pessoais na área de manipulação dos alimentos. Os cabelos são mantidos presos e protegidos.					
5. Existem avisos na queijaria que indicam a obrigatoriedade e a forma correta de higienização das mãos.					
6. É realizado o treinamento periódico dos trabalhadores.					

**SEÇÃO 6 - ÁGUA**

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Existe água potável em abundância, com pressão e temperatura adequadas, e bom sistema de distribuição.					
2. É realizado o controle periódico da potabilidade da água, por meio de análises laboratoriais, para os parâmetros: coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> , pH, dureza, nitrato e sólidos dissolvidos totais.					
3. Mantêm-se os registros de análise de água por, no mínimo, três anos.					
4. Realiza-se a limpeza da caixa d'água, no mínimo, a cada seis meses.					
5. Mantêm-se os registros de limpeza de caixa d'água.					
6. A queijaria dispõe de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, adequadamente dimensionado, sem contaminar o abastecimento de água potável.					

### SEÇÃO 7 - CONTROLE DE PRAGAS

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. As portas e janelas são bem ajustadas, sem frestas, para evitar a entrada de pragas. As janelas possuem telas milimétricas removíveis para facilitar a higienização.					
2. O controle de pragas e roedores é feito por empresa terceirizada, mantendo-se os registros de cada visita.					
3. Realiza a inspeção de indícios de praga.					

### SEÇÃO 8 - REGISTROS E DOCUMENTAÇÃO

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. É feito o controle de qualidade da matéria-prima, etapas de fabricação e processos.					
2. A queijaria possui o Manual de Boas Práticas de Fabricação.					

