

GUIA FÁCIL PARA CERTIFICAÇÃO DO



ATUALIZADO EM ABRIL DE 2019



TECHNOSERVE
SOLUÇÕES EMPRESARIAIS PARA A POBREZA

2019

Sumário

1. Introdução	03
2. Queijo Minas artesanal: cultura, qualidade e geração de renda para produtor	04
3. Orientações gerais	04
4. Etapas do processo de certificação	05
5. Requisitos fundamentais para a certificação da queijaria	06
5.1 Requerimento para certificação	06
5.2 Cópia de CNPJ ou CPF e Inscrição de Produtor Rural	06
5.3 Cópia do registro de identidade	06
5.4 Ficha sanitária animal	06
5.5 Contrato com IMA	07
5.6 Declaração de não passível ou licenciamento ambiental simplificado	07
5.7 Certidão de uso insignificante ou outorga de água	07
5.8 Croqui de acesso a propriedade	07
5.9 Croqui da propriedade: área construída, área de pastagem, plantios, reserva legal, áreas de preservação permanente, nascentes e cursos d'água	09
5.10 Croqui contendo a localização do curral e queijaria com máquinas, equipamentos, pontos de água e de fossa séptica/esgotos	09
5.10.1 Croqui das instalações de sala de ordenha e curral de espera	09
5.10.2 Adequação de instalações	10
5.10.3 Croqui de pontos de água	11
5.10.4 Croqui de fossas sépticas e esgoto	11
5.11 Cópia da escritura da propriedade e/ou contrato de arrendamento do terreno e/ou parceria	11
5.12 Laudo de análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento	12
5.13 Laudo de análise físico-química e microbiológica do queijo	13
5.14 Curso de Boas Práticas de Fabricação	13
5.15 Exame negativo de brucelose e tuberculose	13
5.16 Carteira de saúde ou atestado de saúde dos manipuladores	16
5.17 Cópia do rótulo utilizado	17
6. Tabela de periodicidade dos documentos	18

1. Introdução

Atualmente a produção de queijo Minas artesanal é realizada em sete regiões de Minas Gerais. Apesar do modo de fazer o queijo de leite cru ser próprio de cada região, a higiene e a qualidade do produto devem seguir os padrões necessários para garantir um alimento seguro e saudável na mesa das famílias consumidoras.

O famoso queijo Minas artesanal é produzido a partir de leite cru, juntamente com o pingo, o coalho e o sal. O queijo é maturado por um período próprio de cada região e certificado pelo IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária).

A certificação é um selo de qualidade cedido pelo IMA quando o produtor possui as instalações adequadas para produção e comprova as boas práticas de fabricação, qualidade da água e do queijo, além da saúde do rebanho e dos manipuladores do queijo.



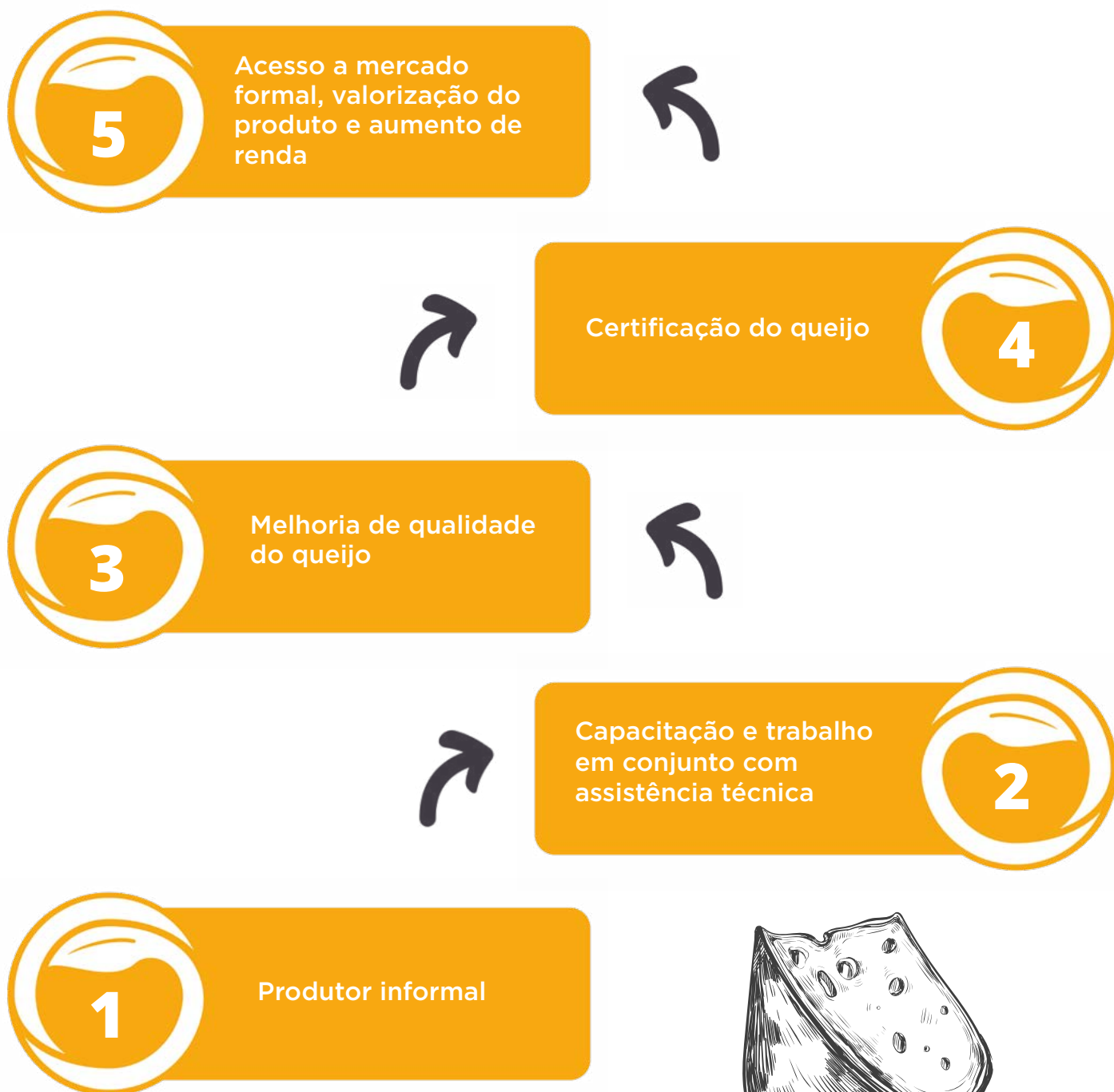
Este guia busca apoiar você produtor que deseja ofertar ao mercado um queijo com alto valor nutritivo, segurança alimentar e consciência ambiental, tendo com isso permissão para comercializar legalmente em supermercados, mercados sofisticados e escolas municipais e estaduais via merenda escolar.

Este material simplificado facilitará seu caminho para a certificação e legalização do seu produto, mostrando os requisitos básicos que deverá atender e as instituições que podem auxiliá-lo ao longo do processo de certificação.

Este guia recomenda que você execute os próximos passos com o apoio de um profissional da EMATER-MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) e do IMA para conseguir se adequar e alcançar a certificação de forma eficiente.



2. Queijo Minas artesanal: cultura, qualidade e geração de renda para produtor



3. Orientações gerais

- Solicitar apoio da EMATER-MG para demonstrar interesse em iniciar o processo de melhoria da qualidade e dar os primeiros passos rumo a certificação junto ao IMA;
- Seguir o passo a passo sugerido de forma a certificar em menor tempo possível e investir apenas o necessário;
- Providenciar documentação necessária conforme lista do IMA, como apontado e descrito neste Guia.

4. Etapas do processo de certificação



Etapa 1 | Conhecer o processo de certificação

Antes de aderir é importante que o produtor interessado conheça todas as normas que regem a produção e a certificação do queijo Minas artesanal.

Etapa 2 | Solicitar a certificação

Para solicitar o ingresso no programa de certificação é necessário preencher o requerimento de certificação, anexar a documentação exigida no requerimento e entregar no escritório do IMA da sua região responsável pela certificação do queijo Minas artesanal.

Etapa 3 | Análise da documentação e contrato

A gerência de certificação analisa a documentação recebida e verifica a viabilidade de atendimento. Caso o atendimento seja viável, o interessado receberá o contrato de certificação e as taxas aplicáveis e uma proposta de serviço/plano de auditoria, informando a data, duração, equipe auditora e metodologia da auditoria. Se o produtor estiver de acordo, ele deve pagar as taxas, assinar os documentos do contrato e plano de auditoria e enviá-los de volta para a gerência de certificação.

Etapa 4 | Auditorias

Na auditoria, o IMA verifica in loco o cumprimento das normas da certificação pelo

produtor. São realizadas verificações visuais, no campo e nas instalações, entrevistas e checagem de registros (documentos, notas fiscais, recibos, anotações) de modo a cobrir todas as etapas do processo produtivo.

É necessário o pagamento de uma taxa de R\$350,00 referente ao processo de auditoria. O produtor que possui DAP (Documento de Aptidão ao PRONAF) está isento da taxa de auditoria.

Etapa 5 | Tratamento de não-conformidades

Caso sejam encontrados itens de inconformidade, o produtor deverá realizar ações corretivas no prazo estabelecido e informá-los ao IMA.

Etapa 6 | Concessão de certificados e selo

Não existindo inconformidades ou sendo aprovadas as ações corretivas, o IMA autoriza a impressão do certificado e dos selos de identificação da conformidade. O produtor deve solicitar a quantidade de selos que deseja confeccionar através do formulário de autorização para uso de selo de identificação da conformidade.

Etapa 7 | Manutenção da certificação

A certificação é mantida caso o produtor mantenha os métodos e as práticas corretas exigidas que serão observadas nas auditorias de manutenção realizadas anualmente pelo IMA.



5. Requisitos fundamentais para a certificação da queijaria

5.1 Requerimento para certificação

Solicitar a EMATER-MG requerimento de certificação do IMA (Escopo queijos artesanais). Este é o documento pelo qual o produtor demonstra interesse e solicita a certificação junto ao IMA. Pelo fato de o IMA certificar vários outros produtos e possuir inúmeros segmentos de trabalho, como o Certifica Minas Leite, Cachaça, Café, é necessário evidenciar o requerimento para o escopo queijos artesanais.

5.2 Cópia de CNPJ ou CPF e Inscrição de Produtor Rural

Realizar uma fotocópia do CPF (em caso de Pessoa Física) ou do CNPJ (em caso de Pessoa Jurídica) e da Inscrição de Produtor Rural.

5.3 Cópia do registro de identidade

Realizar uma fotocópia da carteira de identidade do produtor responsável.

5.4 Ficha sanitária animal

A emissão de ficha sanitária é de responsabilidade do IMA, portanto o produtor deve solicitar junto ao escritório local do IMA a emissão do documento de regularização sanitária do rebanho.

NOVO SIDAGRO			
INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA			
FICHA SANITÁRIA ANIMAL			
Período de:	dd/mm/aaaa	a	dd/mm/aaaa hh:mm
Produtor:	Apelido		
Endereço:	Bairro:		
CGC/CPF:	RG:	CEP:	
Telefone:	Município:	Estado:	
Propriedade:	Latitude:		
Área:	Longitude:		
Município:			
Estado:			
Confrontantes:			
Vias de Acesso:			
Observações:			
Rebanhos existentes			
BOVINO			
Faixa Etária	Sexo	Quantidade	
De 0 até 12 meses	Macho		
De 0 até 12 meses	Fêmea		
De 13 até 24 meses	Macho		
De 13 até 24 meses	Fêmea		
De 25 até 36 meses	Macho		
De 25 até 36 meses	Fêmea		
Acima de 36 meses	Macho		
Acima de 36 meses	Fêmea		
Total		0	
Fiscalizações na exploração			
Data da Fiscalização	Número do Termo	Finalidade	
Sócios(s) na exploração			
Produtor	CPF/CNPJ	Titular	Situação

5.5 Contrato com IMA

A emissão do contrato com o IMA é de responsabilidade do próprio órgão e, portanto, será entregue pelo IMA para que o produtor assine após a auditoria e habilitação.

5.6 Declaração de não passível ou licenciamento ambiental simplificado

Solicitar a EMATER-MG apoio para obtenção do licenciamento ambiental simplificado e procurar a secretaria de meio ambiente do seu município para emissão do documento compatível a sua atividade de produção de queijo artesanal.

5.7 Certidão de uso insignificante ou outorga de água

Solicitar a EMATER-MG apoio para obtenção da certidão de uso insignificante ou, quando necessário, da outorga de uso de água. O cadastro para obtenção da certidão de uso insignificante pode ser obtida pelo site: <http://usoinsignificante.igam.mg.gov.br/mrhi/login.xhtml>

5.8 Croqui de acesso à propriedade

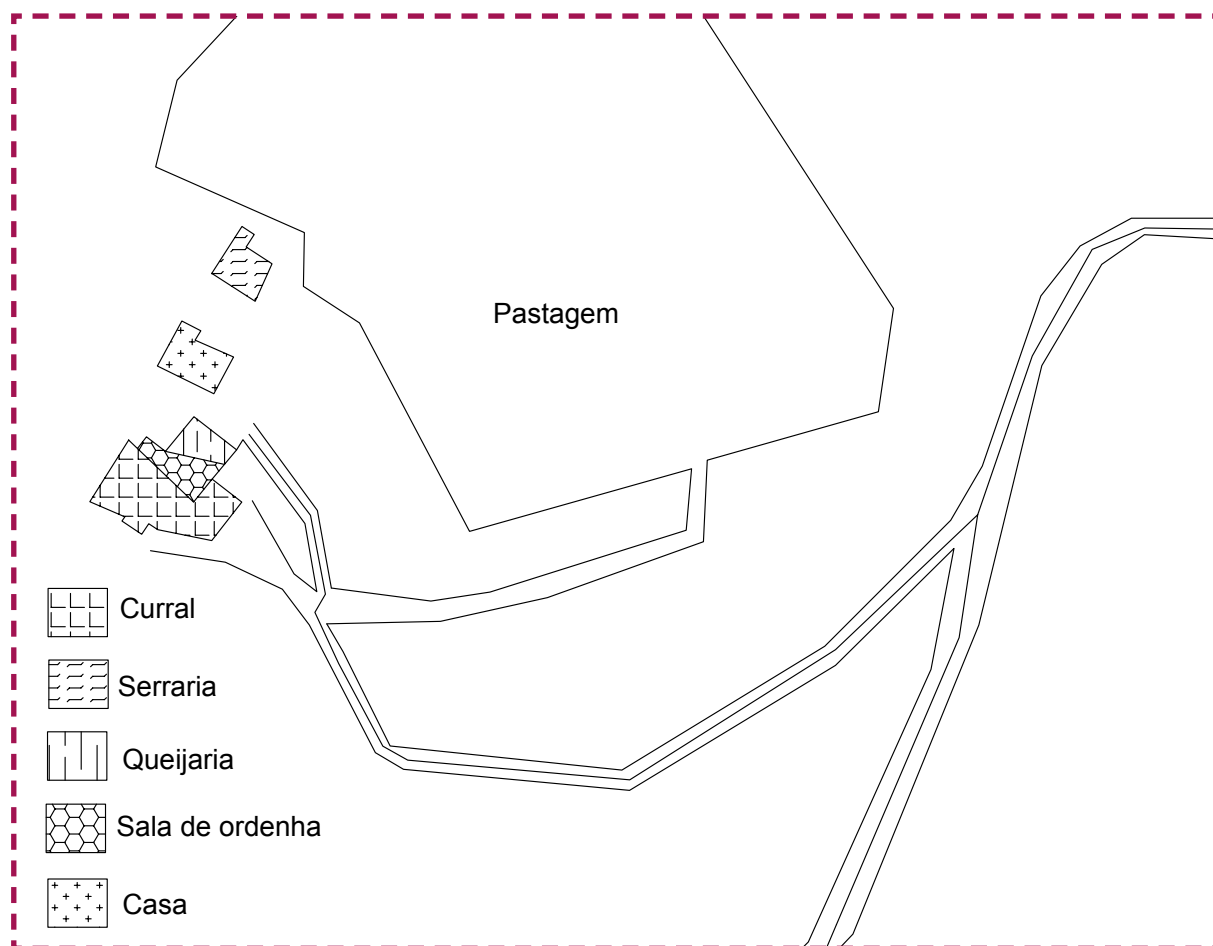
O croqui de acesso à propriedade mostra a localização da propriedade dentro do município, descrevendo o caminho para chegar até ela. Por exemplo: rodovia, estrada, ponto de referência próximo. Solicitar a EMATER-MG apoio para elaboração do croqui.





5.9 Croqui da propriedade: área construída, área de pastagem, plantios, reserva legal, áreas de preservação permanente, nascentes e cursos d'água

Solicitar a um técnico a elaboração do croqui da propriedade ou caso o produtor tenha o CAR (Cadastro Ambiental Rural), ele poderá utilizá-lo para comprovação das áreas construídas, áreas de pastagens, plantios, reserva legal e nascentes.



5.10 Croqui contendo a localização do curral e queijaria com máquinas, equipamentos, pontos de água e de fossa séptica/esgotos

5.10.1 Croqui das instalações de sala de ordenha e curral de espera

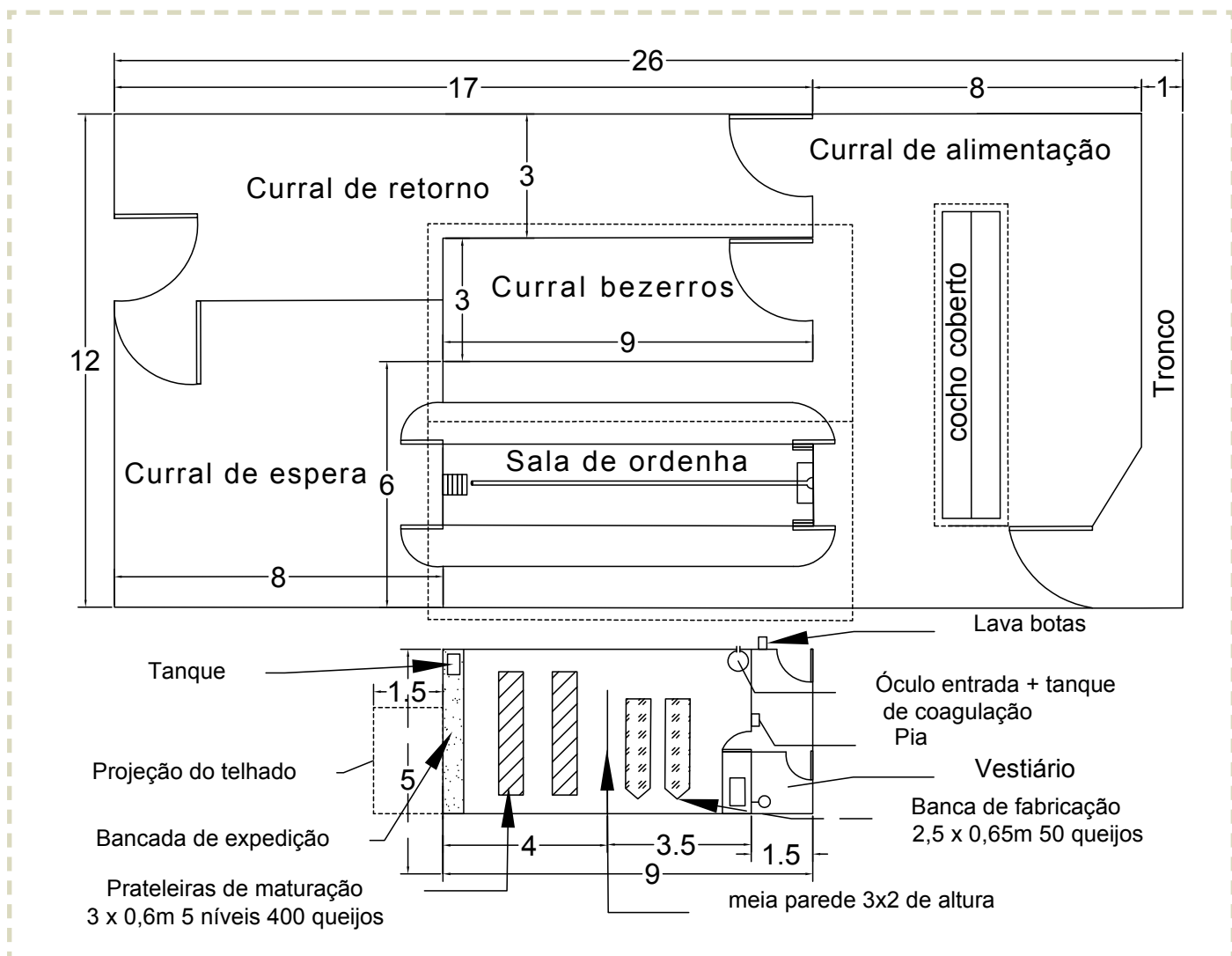
- O croqui das instalações é um desenho em escala 1:100 que identifica as instalações construídas para a atividade leiteira. Ele é composto de curral de espera, sala de ordenha coberto e pavimentado com 2% de declividade, cochos, bebedouros e outras instalações presentes.

- O propósito de uma boa estrutura de curral é possibilitar um bom ambiente de trabalho que garanta boa ventilação, redução

do acúmulo de barro e água e proteção contra sol e chuva, evitando assim possíveis contaminações do leite.

Como posso fazer a planta baixa das instalações?

Para elaborar a planta baixa das instalações entre em contato com escritório da EMATER-MG ou outro profissional capacitado e registre seu interesse.



5.10.2 Adequação de instalações

O que é?

Uma propriedade de queijo artesanal deve possuir instalações que possibilitem produzir leite e fazer queijo com qualidade sensorial e sanitária. É recomendado construir as seguintes estruturas caso ainda não existam:

- Sala de ordenha deve ser pavimentada e coberta, com declividade mínima de 2% e canaletas para escoamento da água;
- Curral de espera deve ser pavimentado;
- Queijaria de alvenaria, com pisos antiderrapantes de cor clara, declividade de 2%, presença de ralos sifonados e paredes impermeabilizadas;
- Janelas e portas vedadas com tela tipo mosquiteiro para evitar entrada de pragas e roedores;
- Lâmpadas e luminárias de material plástico que não produzam estilhaços em caso de quebra, evitando possível queda de estilhaço sobre o queijo;
- Fluxo de produção: a queijaria deve ter áreas para recepção, produção, maturação, embalagem e expedição devidamente delimitadas, sem contra fluxo;
- Queijaria com barreira sanitária, contendo no mínimo vestiário, lava botas, pia, sabão líquido, papel toalha e lixeira para possibilitar higienização e troca de vestimentas;

- Instalações elétricas embutidas na alvenaria ou em eletrodutos;
- A altura da queijaria deve proporcionar uma boa ventilação e ambiente confortável para produção e maturação do queijo, sendo recomendado no mínimo 3 metros de pé-direito.

Como posso fazer a adequação básica da queijaria?

Solicite apoio da assistência técnica da sua região para verificar se algo precisa ser ajustado para que sua queijaria seja considerada adequada para produzir um queijo de qualidade e sem risco de contaminação.

5.10.3 Croqui de pontos de água

Solicitar a EMATER-MG apoio para elaboração do croqui.

5.10.4 Croqui de fossas sépticas e esgoto

Solicitar a EMATER-MG apoio para elaboração do croqui.

5.11 Cópia da escritura da propriedade e/ou contrato de arrendamento do terreno e/ou parceria

Solicite ao cartório de registro de imóveis a escritura da propriedade rural em nome do declarante, caso seja proprietário, ou contrato de arrendamento/documento comprobatório de posse, caso seja posseiro ou parceiro.



5.12 Laudo de análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento

O que é exame laboratorial da água?

• A análise da água testa a presença ou ausência na água de bactérias perigosas para a saúde humana de acordo com a Portaria da Anvisa 2914/2011. A análise garante que a água será boa para o consumo e utilização na produção de queijos. A análise também ajuda você a descobrir qual a melhor fonte de água da propriedade e a identificar possibilidades para melhorá-la, caso necessário.

• As análises microbiológicas identificam os seguintes microrganismos e suas quantidades na água:

- Bactéria Escherichia Coli, bactéria coliformes, e bactérias heterotróficas;

• As análises físico-químicas da água avaliam:

- Dureza, cor, cloreto, nitrato, cloro livre, odor, pH, turbidez, nitrito e ferro total.

Como posso providenciar o exame laboratorial da água?

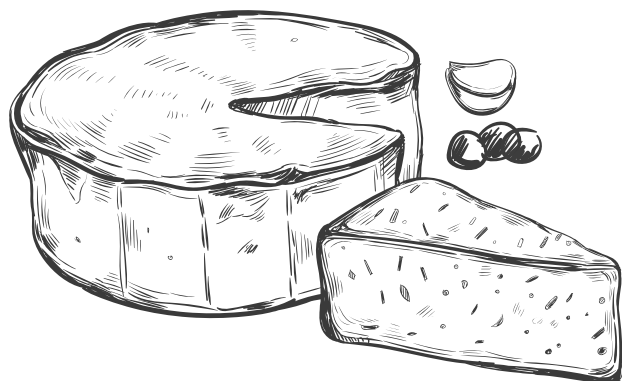
• Para realizar o exame laboratorial da água entre em contato com o escritório da EMATER-MG da sua região ou outro profissional capacitado e registre seu interesse;

• É necessário realizar a análise anualmente para manter o certificado do queijo.

Clorador para caixa d' água

É obrigatório filtrar a água para retirar toda a matéria orgânica antes de utilizar o clorador de caixa d'água, pois o cloro em contato com a matéria orgânica produz uma substância altamente cancerígena.

A concentração de cloro na água tem que estar entre 0,2 e 2 mg/litro para garantir uma boa sanitização dos microrganismos e não causar mal a saúde do consumidor do queijo. Para isto, sempre utilize um clorador indicado para caixas d'água, pois os utilizados em piscinas liberam uma quantidade de cloro muito maior que o recomendado.







5.13 Laudo de análise físico-química e microbiológica do queijo

O que é exame laboratorial do queijo?

Não é possível identificar a olho nu a presença das bactérias no queijo, como a Salmonella, Listeria, e coliformes. Portanto, estas análises devem ser realizadas em um laboratório.

É importante que o queijo apresente uma boa aparência e massa fechada (ausência de furos), cheiro característico e paladar desejável. Saber a qualidade atual do seu queijo por meio do exame laboratorial é fundamental para melhorar a qualidade e reduzir possíveis perdas por inchaço do queijo por exemplo.

Os exames microbiológicos procuram os seguintes microrganismos na água: Salmonella, Listeria, Coliforme e Estafilococos.

Os exames físico-químicos avaliam os seguintes aspectos do queijo: nitrato, umidade, amido e fosfatase.

Como posso providenciar o exame laboratorial do queijo?

- Para realizar os exames do queijo entre em contato com um escritório da EMATER-MG ou Sindicato dos Produtores Rurais vinculado a FAEMG (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais) do município e registre seu interesse;
- É necessário realizar o exame de seis em seis meses para manter o cadastro do queijo;
- A amostra deve ser coletada e armazenada em caixas de isopor e acompanhada de gelo em plástico vedado para que água não entre em contato com queijo.

5.14 Curso de Boas Práticas de Fabricação

O que é?

- O curso de Boas Práticas de Fabricação é ministrado pela EMATER-MG e/ou SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) que capacita em práticas de higiene e sanidade para o produtor melhorar a qualidade do queijo e evitar contaminação;
- O curso ocorre sempre mediante formação de turmas e tem duração de 36 horas;
- Por meio do curso o produtor saberá mais sobre a história e importância do queijo, as leis e boas práticas de fabricação do queijo Minas artesanal, além do manejo sanitário do rebanho.
- O produtor deve se capacitar pelo curso e aplicar as boas práticas como pré-requisito para certificação e realizar a reciclagem de conhecimento a cada dois anos por meio de cursos ofertados pela EMATER-MG ou SENAR.

5.15 Exame negativo de brucelose e tuberculose

O que é?

- Brucelose e tuberculose bovina são perigosas zoonoses que causam grande impacto produtivo e reprodutivo no rebanho, espalham e causam prejuízos financeiros para o produtor;
- Estas doenças são consideradas zoonoses ou seja, passam do animal para o ser humano podendo em casos extremos levar o trabalhador ao óbito. Estes exames são exigidos conforme artigo 2º da Instrução Normativa MAPA no. 30 de 7 de agosto de 2013;
- Os principais sintomas da brucelose bovina

são: aborto no final da gestação e nascimento de bezerros mortos;

- Os principais sintomas da tuberculose bovina são: perda de peso, dificuldade respiratória, tosse seca e fraqueza geral;
- Quando comprar animais é recomendado exigir estes exames do rebanho para garantir que os animais não estejam contaminados e espalhem a doença no restante do rebanho.

Como posso fazer os exames de tuberculose e brucelose do rebanho?

- Para realizar os exames de brucelose e tuberculose de todo o rebanho entre em

contato com escritório da EMATER-MG ou Sindicato dos Produtores Rurais vinculado a FAEMG do município e registre seu interesse;

- Para o exame de tuberculose, o produtor deve solicitar também a visita de um

profissional Médico Veterinário habilitado que inocula o reagente tuberculina no animal e retorna após 72 horas para coletar e analisar o material.



Aborto espontâneo provocado pela doença brucelose

Fonte: <https://josnalterraforte.wordpress.com/2017/05/19/brucelose-bovina/>

5.16 Carteira de saúde ou atestado de saúde dos manipuladores

O que é?

O atestado de saúde dos manipuladores é um atestado médico que garante que o manipulador de alimentos possui condições de saúde para executar sua tarefa. O trabalhador do queijo deve



estar em plenas condições de saúde para manipular o queijo, que servirá de alimento para outras famílias.

Como posso adquirir a carteira de saúde ou atestado de saúde?

- É necessário agendar uma consulta com um médico e solicitar uma avaliação e exames.

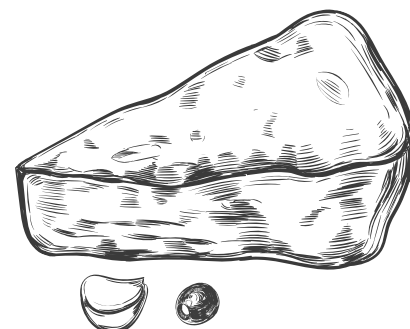
5.17 Cópia do rótulo utilizado

O que é?

É uma etiqueta onde contém as principais informações sobre o queijo.

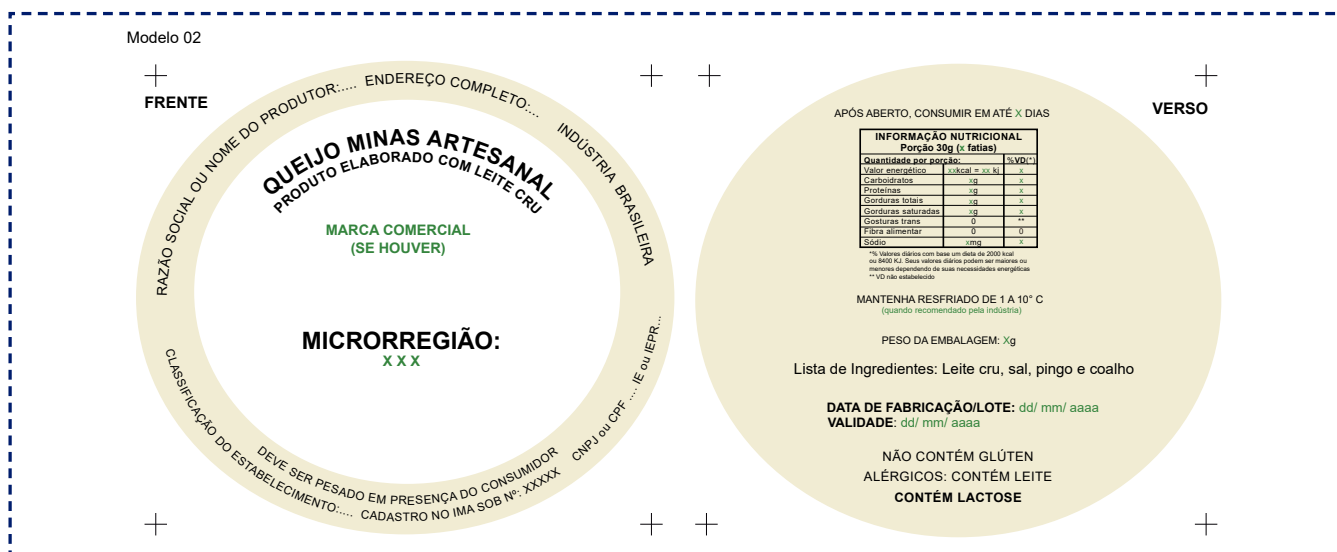
A frente do rótulo possui um caráter comercial e deve conter:

- Nome do produtor;
- Marca do queijo e fazenda de produção;
- Número de identificação do produtor gerado pelo IMA (QA);
- Microrregião de produção.



O verso do rótulo possui um caráter mais técnico e deve conter:

- Informações nutricionais;
- Data de produção e de validade;
- Ingredientes do queijo: leite cru, sal, pingo e coalho.



Após a concessão do certificado, o produtor obtém a permissão de utilizar o selo de certificação do IMA no rótulo do produto, como mostrado a seguir:



Caso o produtor queira comercializar seus queijos em todo território nacional com aceitação garantida pelo mercado, ele deverá solicitar o registro da queijaria (SISBI) na Gerência de Inspeção, até que se regulamente a lei do “selo arte”.

6. Tabela de periodicidade dos documentos

DOCUMENTO	VALIDADE DO DOCUMENTO OU PERIODICIDADE DE REALIZAÇÃO
Requerimento para certificação	Não tem validade
Cópia de CPF e RG	Não tem validade
Ficha sanitária animal	Não tem validade
Contrato com IMA	Não tem validade
Declaração de não passível	Não tem validade
Certidão de uso insignificante	36 meses
Croqui de acesso a propriedade	Não tem validade
Croqui contendo localizações	Não tem validade
Croqui das instalações	Não tem validade
Croqui de pontos de água	Não tem validade
Escritura da propriedade	Não tem validade
Laudo de análise microbiológica da água	6 meses
Laudo de análise físico-química da água	24 meses
Laudo de análise de queijo	6 meses
Curso de boas práticas de fabricação	24 meses
Exame negativo de brucelose	12 meses
Exame negativo de tuberculose	12 meses
Atestado de saúde do trabalhador	12 meses
Cópia do rótulo	Não tem validade





imaginstera

Apoio:

EMATER (Central)

Diamantina: (38) 3531-1006
Belo Horizonte (31) 3349-8000

IMA

Guanhães:
(33) 3421-1446

SENAR

Belo Horizonte:
(31) 3074-3074

Contato:

programacrescer@tns.org

