Emater lança cartilha com o passo a passo das boas práticas de fabricação de queijos artesanais

Qua 23 outubro

Minas Gerais possui uma rica tradição na produção de leite, que se estende por gerações e constitui uma importante fonte de renda para milhares de famílias. A partir dessa atividade secular no estado, surgiu também a cultura de produção de queijos artesanais, que se tornaram referência nacional e vêm conquistando prêmios mundo afora.

Segundo levantamento da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), existem no estado cerca de 7,7 mil agroindústrias familiares de queijos artesanais. São eles: Queijo Minas Artesanal, Requeijão Moreno, Queijo Cabacinha, os queijos artesanais de Alagoa, Mantiqueira de Minas, Serra Geral, Vale do Suaçuí, além daqueles queijos artesanais ainda não caracterizados.

Diante da relevância da fabricação de queijos artesanais no estado, principalmente entre pequenos produtores, a Emater-MG trabalha constantemente na aplicação de boas práticas agropecuárias e de produção nas queijarias.

Agora, a empresa está lançando a cartilha “Queijos Artesanais: Boas Práticas de Fabricação”, com orientações sobre os padrões de higiene e segurança em todas as fases da produção, para garantir a total qualidade do produto que chega aos consumidores. A cartilha está disponível para consulta gratuita na Livraria Virtual [neste site](#) ou clicando diretamente [neste link](#).

“As boas práticas de fabricação, junto com as boas práticas agropecuárias, são de fundamental importância para a qualidade do queijo artesanal, seja ele o Queijo Minas Artesanal, o Queijo Artesanal da Alagoa ou Mantiqueira. Elas previnem contaminações por bactérias patogênicas, por produtos químicos ou por algum agente físico que possa causar algum dano à saúde do consumidor. Essas boas práticas, e o tempo de maturação dos queijos, vão garantir a qualidade desse produto para que não leve nenhum perigo para o consumidor”, explica o assistente técnico da Emater-MG e um dos autores da cartilha, Érik Flores.

Higiene na queijaria

Com mais de 30 páginas e dividida em diversos tópicos, a cartilha aborda desde as exigências básicas para as instalações da queijaria, que devem garantir o fluxo contínuo de trabalho e evitar contaminação cruzada, até o uso de água de qualidade. O leite cru, utilizado na fabricação dos queijos artesanais, precisa ser obtido em condições que garantam sua qualidade e segurança. A higiene no manejo do leite, tanto durante a ordenha quanto no transporte até a queijaria, é fundamental para evitar a introdução de contaminantes que possam comprometer o produto final.

Além das condições adequadas das instalações, a higienização correta de utensílios e superfícies

que entram em contato com o leite e o queijo é outro ponto tratado na cartilha. A remoção de resíduos, a utilização de detergentes e sanitizantes apropriados, além da aplicação de técnicas de higienização específicas garantem que o processo de fabricação seja seguro e livre de contaminações. A cartilha também orienta sobre o preparo correto de soluções cloradas para higienização, detalhando o passo a passo para que os produtos de limpeza sejam utilizados de maneira eficaz e segura.

O controle de pragas e a gestão de resíduos na queijaria também são abordados. Manter as instalações limpas, afastadas de fontes de contaminação e seguir um rigoroso controle de pragas são ações fundamentais para preservar a integridade dos queijos. Os resíduos devem ser descartados de forma adequada para evitar que se tornem focos de contaminação, e as prateleiras onde os queijos são maturados devem estar sempre limpas e em boas condições de uso.

Salga e transporte

O processo de salga também recebe atenção especial. A cartilha recomenda o uso de salmoura em concentrações adequadas para que o queijo atinja o ponto certo de sabor sem comprometer a qualidade. Além disso, o tempo de maturação dos queijos é um fator crucial para garantir a segurança do produto, pois contribui para a eliminação de microrganismos indesejáveis que possam estar presentes no leite cru.

No transporte e armazenamento, a cartilha salienta a importância de usar veículos adequados para manter a integridade do produto até a chegada ao ponto de venda. Os queijos devem ser transportados em veículos com carroceria fechada e, em alguns casos, climatizados, para evitar variações de temperatura que possam comprometer sua qualidade.

A cartilha ressalta ainda a necessidade de os produtores implementarem Programas de Autocontrole (PAC) para monitorar a qualidade de suas produções. Esses programas, aliados à realização periódica de análises laboratoriais, são essenciais para garantir que o queijo artesanal atenda às exigências legais e chegue ao consumidor final com total segurança.