



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAMBUI - MG

Praça Mozart Torres, 68 – Centro - CEP. 38900-000

Telefone: (37) 3431-5450 – www.bambui.mg.gov.br

Instruções para Manual de Boas Práticas de Fabricação

1. Introdução

Descrever sobre a propriedade e produtos fabricados.

2. Manutenção das instalações e equipamentos

Descrever sobre a área de ordenha e descanso dos animais: piso, cobertura e equipamentos utilizados.

Descrever sobre a área de produção construída (dimensão, fluxograma, etc.), altura do pé direito, cobertura, piso, paredes, portas e janelas, equipamentos (tanques, mesas, etc.)

3. Vestiários

Descrever sobre o local onde é realizada a troca do uniforme (jaleco de cor branca, bota branca, touca e máscara), como são higienizados e guardados.

Descrever sobre o lava-botas e local para higienização adequada das mãos.

Citar a presença de banheiros, quando existentes.

4. Iluminação

Descrever sobre a quantidade de lâmpadas e tipo utilizado.

5. Ventilação

Descrever sobre a ventilação do local. Comentar se a ventilação é natural (através de portas e janelas) e/ou exaustor, ar condicionado, etc.

6. Água de abastecimento

Descrever sobre a origem da água utilizada (COPASA, poço artesiano, mina, etc.).

Se fica armazenada em reservatório e se o mesmo é tampado (descrever como é o reservatório), que tipo de tratamento recebe antes da utilização na produção, etc.

Relatar a frequência da higienização dos depósitos de água (que deve ser de no mínimo a cada 6 meses).

Descrever sobre a cloração da água e sobre a verificação da quantidade de cloro.

7. Águas residuais

Descrever o destino das águas residuais utilizadas no processo de produção dos produtos.

Descrever sobre os ralos (que devem ser sifonados) e canalização da rede de esgoto.

8. Controle Integrado de Pragas

Mecanismos utilizados para impedir a entrada de pragas (roedores, insetos, etc.), tais como telas nas portas e/ou janelas, ralos sifonados, armadilhas luminosas, etc.

Quando o controle for feito por empresa terceirizada, a mesma deverá fornecer autorização para o uso dos produtos que controlam pragas.

9. Limpeza e sanitização

Descrever como é realizada a higienização dos locais (curral de espera, sala de ordenha, área externa e interna da queijaria, etc.) e dos equipamentos (ordenha e equipamentos utilizados na queijaria).

Se for utilizado algum produto químico, descrever qual produto e sua concentração. (Ex.: Para sanitização dos equipamentos é utilizado cloro 1:20)

10. Higiene e saúde dos operários

Relatar a frequência de realização dos exames médicos ocupacionais dos funcionários envolvidos no processo de produção. Importante informar que os funcionários que apresentarem lesões ou enfermidades deverão ser afastados do trabalho.

Descrever sobre a troca e controle de uniformes.

Funcionários devem tomar banho diariamente, lavar as mãos após utilizar o sanitário e antes da manipulação dos produtos, estar barbeados, manter as unhas aparadas e sem esmalte, não usar adornos (brincos, colares, pulseiras, anéis, etc.)

Todos os funcionários devem ter treinamento de BPF e BPO.

11. Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem

Ressaltar que os ingredientes e embalagens (rótulos) possuem local adequado para ficarem armazenados.

12. Testes microbiológicos e físico químicos

Descrever a frequência e as análises que são realizadas na água, no leite e no queijo.

13. Boas práticas de ordenha

Descrever o passo a passo do processo de ordenha, incluindo pré e pós-dipping (quando houver), limpeza dos tetos, teste da caneca telada e CMT, etc.

Obs. O pré e pós-dipping são procedimentos de desinfecção dos tetos antes após a ordenha, através da aplicação de produto antisséptico, geralmente por imersão dos tetos. O principal objetivo desta ação é reduzir a incidência de infecções intramamárias, ajudando a reduzir novos casos de mastite.

14. Rastreabilidade

Descrever como é realizada a rastreabilidade dos produtos. Como o produtor sabe que o queijo já completou os 22 dias de maturação e em qual data ele foi fabricado?