

RESPOSTA  
TÉCNICATÉCNICAS E BOAS PRÁTICAS  
NA PRODUÇÃO DE QUEIJO

*O aumento do fluxo de turistas, já identificado para o período da Copa do Mundo da FIFA 2014, trará benefícios para vários setores da economia brasileira, dentre eles o agronegócio.*



A nossa riqueza gastronômica poderá ser explorada como oportunidade de negócio e de ganhos para o produtor de pequena propriedade rural, com a realização desse megaevento em nosso país.

Atualmente, o ramo da gastronomia não é mais visto como uma forma de apenas combinar alimentos para o simples consumo, mas passou a ser vista como um chamariz ao turismo, além de movimentar o mercado de trabalho.

Segundo site [Correio Gourmand](#), nos últimos 20 anos a gastronomia passou a fazer parte do interesse dos brasileiros e vem crescendo no mercado como um todo. Portanto será a oportunidade de apresentarmos nossos produtos ao mercado externo e também fortalecer a cultura regional.

Os empreendedores de pequenas propriedades rurais que produzem queijos artesanais poderão aproveitar o momento do Mundial para aumentarem suas vendas. Pois os visitantes, nos momentos de lazer, buscarão provar e conhecer a gastronomia local e os produtos artesanais. Este Boletim Setorial abordará informações técnicas e boas práticas sanitárias na produção do queijo artesanal no país.

## *O mercado de queijos no Brasil*

Segundo os dados divulgados pela Associação Brasileira das Indústrias de Queijos (Abiq), em 2011 o país produziu 867 mil toneladas, aumentando a produção em 9,4% com relação a 2010.

**67,3%**

FOI O AUMENTO DE CONSUMO ENTRE 2006 E 2012 (72,9 MIL PARA 122 MIL TONELADAS DE VOLUME CONSUMIDO)

**22,4 mil**

TONELADAS DE QUEIJO FOI IMPORTADO EM 2012

**30%**

É A REPRESENTAÇÃO DE QUEIJOS FINOS NO MERCADO BRASILEIRO

**70%**

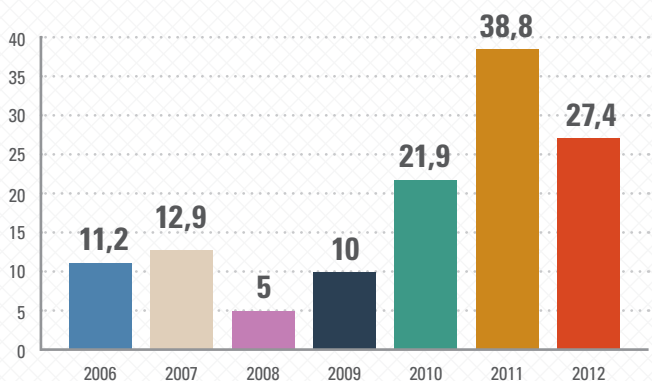
É A REPRESENTAÇÃO DOS QUEIJOS MUSARELA, PRATO E QUEIJO CULINÁRIO

**6°**

MAIOR PRODUTOR NO MUNDO E CONSUMO DE 4 KG POR HABITANTE POR ANO

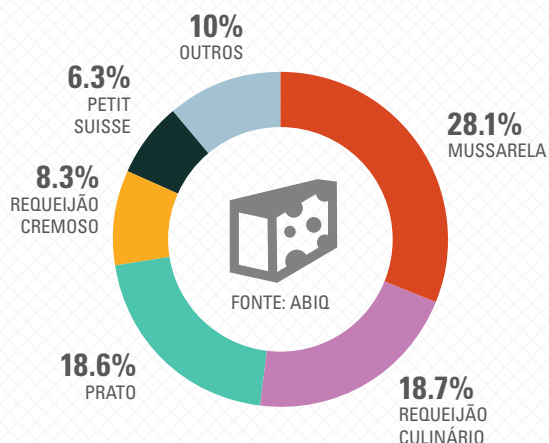


### /Dados de importação de queijos no Brasil



FONTE: [HTTP://WWW.EM.COM.BR/](http://www.em.com.br/)

### / Produtividade por tipo de queijos no Brasil em 2011



FONTE: ABIQ



*A expectativa é que em 2013 a produção total de queijo no Brasil ultrapasse 1 milhão de toneladas.*

Com o aumento do poder aquisitivo dos últimos anos, os brasileiros passaram a consumir produtos com maior qualidade e a valorizar também, alimentos produzidos com responsabilidade ambiental e social (sustentáveis). Portanto, esses fatores contribuirão para o aumento do consumo de produtos com tais características.

A Copa do Mundo da FIFA 2014 permitirá o contato dos turistas com os produtos regionais brasileiros, que poderão encontrar queijos produzidos de acordo com os padrões internacionais de qualidade. Podendo até abrir portas para futuras oportunidades de negócios no exterior.



*Para que a produção tenha padrão de qualidade comprovada, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), publicou a Instrução Normativa nº30, de 07 de agosto de 2013.*





## Instrução Normativa nº30

A Instrução Normativa IN30, publicada em agosto 2013 prevê que não apenas o Mapa poderão certificar os produtos, mas a partir desta data os órgãos estaduais e municipais também poderão avaliar. Fato esse que facilita o registro nacional e aumenta a possibilidade de comercialização de queijos certificados pelos produtores do país. Uma das premissas é o controle de tuberculose brucelose e mastite nos animais em propriedades avaliadas, além de boas práticas.

COMO ERA (IN57/2011)	COMO FICOU (IN30/2013)	OBSERVAÇÕES
Quem definia tempo de maturação era apenas o Mapa.	O novo período de maturação será definido por estudos realizados por outras entidades além do Mapa, como o órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi/POA).	A ampliação de órgãos que podem realizar estudo é um ganho para o setor.
A propriedade deveria ser livre de focos de brucelose e tuberculose.	A propriedade deve comprovar que está livre de tuberculose e brucelose por meio de certificação, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT) controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.	O produtor deverá comprovar que sua propriedade está livre da tuberculose e brucelose.





COMO ERA (IN57/2011)	COMO FICOU (IN30/2013)	OBSERVAÇÕES
<p>As propriedades rurais devem implementar:</p> <p>I - Programa para Controle de Mastite com exames mensais no laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL)</p> <p>II - Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporte adequado do produto até o entreposto</p> <p>III - cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.</p>	<p>As propriedades rurais devem implementar:</p> <p>I - Programa de Controle de Mastite com a realização de exames no laboratório da RBQL</p> <p>II - Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporte adequado do produto até o entreposto</p> <p>III - cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.</p>	<p>Apenas excluiu a periodicidade mensal da análise do leite.</p>

FONTE: SLOW FOOD BRASIL



*O produtor de pequena propriedade rural, que produz queijo com maturação inferior a 60 dias, poderá comercializá-lo em todos os estados do país.*

As mudanças parecem pequenas, mas garantem maior qualidade do queijo produzido no país e permitem que aqueles que atenderem o que dispõe a Instrução Normativa nº30, possam ser comercializados fora do estado e até no exterior. Essa liberação garante que os produtores de queijo conseguirão expor e vender seus produtos para a Copa do Mundo da FIFA 2014.





## *Boas práticas sanitárias na produção*

Um exemplo de aplicação das boas práticas sanitárias na produção de queijo artesanal aconteceu na propriedade de um casal no município de Itaberaí, Goiás. Amaro Messias de Paula e Maria Carlinda da Costa vem conquistando o mercado formal de queijo desde 2008, quando regularizaram a atividade, por meio de licença sanitária, concedida pela Vigilância da prefeitura local. Segundo os produtores, o queijo chega ao consumidor depois de passar por um processo cuidadoso de fabricação. Tudo isso inspecionado pelo Núcleo de vigilância Sanitária. Antes da regularização da fabriqueta, os produtores comercializavam seus produtos de forma clandestina e a preços reduzidos. Agora recebem valor adicional a mais por quilo de queijo vendido, em relação aos outros concorrentes, além do aumento das vendas em consequência da colocação da etiqueta que identifica a origem do produto e sua fiscalização pelo órgão de controle.



*Para a qualidade de um derivado lácteo é essencial a preocupação com a segurança alimentar, além de ser uma exigência cada vez maior dos consumidores. A empresa é legalmente responsável se, por ventura, o produto causar algum dano à saúde dos clientes.*







### / Fábrica

- Ideal que seja ampla e ventilada
- Assepsia das formas de maneira correta: lavagem + escalda a 80° Celsius
- Telas nas portas e janelas para evitar insetos

### / Higiene

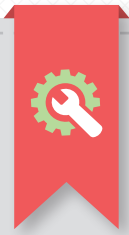
- Higienização das botas (brancas) ao entrar na produção
- Lavar as mãos com sabão neutro e utilizar luvas para manipular o queijo
- Máscaras e tocas para evitar resíduos na produção
- Utilização de macacão (branco) para evitar contaminação do produto



**DICA!**  
*Empreendedor, visite outras propriedades para acrescentar novas ideias de higienização na produção.*



No guia técnico de boas práticas para a produção de Queijo Minas artesanal existem mais elementos para boas práticas na produção, vale a pena conferir o material no link <http://www.emater.mg.gov.br>.



## Sua opinião faz a diferença!

Por isso o Projeto de Inteligência Competitiva do Programa Sebrae 2014 quer saber mais sobre suas expectativas e satisfação. Responda a breve pesquisa que elaboramos especialmente para você e seu negócio!



**SEBRAE** SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional: Roberto Simões  
 Diretor-Presidente: Luiz Barretto | Diretor-Técnico: Carlos Alberto dos Santos  
 Diretor de Administração e Finanças: José Claudio dos Santos | Fotos: banco de imagens

UAMSF – Unidade de Acesso a Mercados e Serviços Financeiros  
 UAGRO – Unidade de Atendimento Coletivo - Agronegócio  
 Conteúdo: Maiana Martins Rolim

[WWW.SEBRAE2014.COM.BR](http://WWW.SEBRAE2014.COM.BR)

[FACEBOOK.COM/SEBRAE2014](https://FACEBOOK.COM/SEBRAE2014)

[TWITTER.COM/SEBRAE\\_2014](https://TWITTER.COM/SEBRAE_2014)

