




NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

  		
Nº RELATÓRIO	ANO DA 1ª CERTIFICAÇÃO	DATA DA AUDITORIA
INFORMAÇÕES DO CLIENTE		
PRODUTOR / RAZÃO SOCIAL		CPF/CNPJ
PROPRIEDADE		
ENDEREÇO		MUNICÍPIO
ESTADO	TELEFONE	CEP
EMAIL		
PRODUTOS CERTIFICADOS		
LEGENDA		
EXIGIBILIDADE	METODOLOGIA	RESULTADO
Obrigatório (Peso 3)	No campo "Avaliação", marcar 0 para item não conforme e 1 para item conforme. No campo "Evidências", detalhar os fatos que levaram à avaliação do item. Para recomendação à certificação: cumprimento de 80% do total de itens e 100% dos itens obrigatórios.	100%
Restritivo (Peso 2)		
Recomendável (Peso 1)		
CUMPRIMENTO DE ITENS OBRIGATÓRIOS		ITENS OBRIGATÓRIOS CUMPRIDOS
AUDITOR LIDER	REGISTRO CONSELHO DE CLASSE	RUBRICA
PRIMEIRO AUDITOR	REGISTRO CONSELHO DE CLASSE	RUBRICA
RESPONSÁVEL	CPF	RUBRICA
REUNIÃO DE ABERTURA		

**NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL**

DINÂMICA DA AUDITORIA			
NORMAS Normas Certifica Minas: CÓDIGO NÚCLEO (itens A.1 a E.2) e NORMAS QUEIJO MINAS ARTESANAL (itens 1.1 a 7.5).			
CÓDIGO NÚCLEO			
N°	NORMAS	CRITÉRIO DE CUMPRIMENTO	AVALIAÇÃO
A	GEORREFERENCIAMENTO		
A.1	As áreas da propriedade com suas respectivas ocupações de solo devem estar identificadas por meio de mapas ou croquis.	Existência de mapa ou croqui ou fotografia aérea ou de satélite da propriedade, com sua localização e identificação das alternativas de ocupação de solo. Deverá haver pelo menos um ponto de coordenadas da propriedade georreferenciado (sede, lavoura, talhões, curral, pastagens,...).	1
Evidência			
A.2	As áreas produtivas devem possuir formas de identificação correspondentes às identificadas no mapa ou croqui ou fotografia aérea/satélite.	Existência de identificação física nas áreas produtivas, bem como de registros detalhados das áreas identificadas.	1
Evidência			
B	RASTREABILIDADE		
B.1	Deve existir registro atualizado de compras.	Existência de registro de compras, atualizado. Apresentação das notas fiscais ou recibos (originais ou cópias).	1

**NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL**

Evidência			
B.2	Deve existir registro atualizado de serviços.	Existência de registro de serviços atualizado.	1
Evidência			
B.3	Deve existir registro atualizado de comercialização. Não devem existir indícios de fraudes, suborno, extorsão, corrupção ou quaisquer relações imorais nos negócios, conforme previsão legal.	Existência de registro de comercialização atualizado. Comprovação documental da venda. Entrevista.	1
Evidência	Deve existir registro atualizado de comercialização. Não devem existir indícios de fraudes, suborno, extorsão, corrupção ou quaisquer relações imorais nos negócios, conforme previsão legal.		
C	RESPONSABILIDADE AMBIENTAL		
C.1	LEGISLAÇÃO AMBIENTAL		
C.1.1	As atividades produtivas devem estar em conformidade com a Legislação Ambiental.	Existência de Declaração de Dispensa de Licenciamento Ambiental, Licenciamento ambiental Simplificado - LAS ou Licenciamento Ambiental Concomitante ou Licenciamento Ambiental Trifásico.	1
Evidência			
C.1.2	Novos plantios (fins agrícolas ou pecuários) não poderão ser realizados em Áreas de Preservação Permanente (APP), salvo em caso de uso consolidado anterior a 22/07/2008, conforme Lei 12.651 de 25/05/2012 (Novo Código Florestal).	#####	1
Evidência			
C.1.3	A propriedade deve ter o Cadastro Ambiental Rural (CAR)	Existência do número de registro do cadastro ambiental rural.	1
Evidência			
C.2	CONSERVAÇÃO DO SOLO		

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

C.2.1	Nas lavouras ou pastagens a conservação do solo deve ser eficiente.	Constatação do uso de práticas de conservação do solo nas lavouras ou pastagens.	1
Evidência			
C.2.2	Nas demais áreas da propriedade a conservação do solo deve ser eficiente.	Constatação do uso de práticas de conservação do solo nas demais áreas da propriedade.	1
Evidência			
C.2.3	O manejo do mato deve ser feito empregando-se técnicas adequadas.	Constatação visual e de registros do uso de práticas culturais (roçada, capina manual ou controle químico, entre outros).	1
Evidência			
C.3	CONSERVAÇÃO DAS ÁGUAS		
C.3.1	As fontes de água devem estar identificadas em mapa, croqui ou fotografia aérea ou de satélite da propriedade.	Existência de mapa ou croqui ou fotografia aérea ou de satélite da propriedade, identificando as fontes de água. Poderá ser utilizado o mesmo mapa ou croqui do item A.1.	1
Evidência			
C.3.2	O produtor deve adotar práticas de proteção das nascentes.	Comprovação de medidas de proteção das nascentes, através de observação visual.	1
Evidência			
C.3.3	Deve haver cadastro do uso da água no órgão competente.	Existência de outorga, uso insignificante ou protocolo dentro do prazo de validade.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

C.3.4	Nos topos de morro, considerados áreas de recarga, devem ser adotadas medidas que favoreçam a infiltração de água.	Deve estar com vegetação que favoreça a absorção de água. Não deve estar com o solo desnudo, pastagem degradada e sinais evidentes de escoamento superficial de água.	1
Evidência			
C.3.5	É proibido drenar brejos ou áreas alagadiças, salvo com autorização do órgão competente.	Constatação de que não houve drenagem de brejos ou áreas alagadiças, salvo com autorização do órgão competente.	1
Evidência			
C.3.6	Conforme a lei 12.651, de 12 de Maio de 2012 (Novo Código Florestal), ficam proibidas, a partir de 22/07/2008, intervenções nos cursos d'água, como barragens ou desvios, salvo com autorização do órgão competente.	Constatação de que não houve intervenções, como barragens ou desvios de cursos d'água, salvo com autorização do órgão competente.	1
Evidência			
C.3.7	Agroquímicos (agrotóxicos e fertilizantes) não podem ser manuseados em locais que ofereçam risco de contaminação das fontes de água.	Constatação de que não houve manuseio de agroquímicos (agrotóxicos e fertilizantes) em locais que ofereçam risco de contaminação das fontes de água. Comprovação por entrevista e visual.	1
Evidência			
C.3.8	Os produtores devem adotar medidas de preservação das águas, sua importância e riscos de contaminação.	Verificação documental ou entrevista.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

C.3.9	A água utilizada no processamento deve ser reutilizada (recirculada) ou tratada para reutilização.	Comprovação visual das instalações de reutilização (recirculação) ou tratamento da água para reutilização e entrevista	1
Evidência			
C.3.10	Nenhum tipo de resíduo, rejeitos, dejetos e ou efluentes devem ser lançados nas fontes e ou cursos d'água da propriedade sem tratamento.	Constatação visual e/ou por entrevista de que não há lançamento, sem tratamento, de resíduos, rejeitos, dejetos e ou efluentes nas fontes e ou cursos d'água.	1
Evidência			
C.3.11	O sistema de irrigação deve ser operado por pessoas treinadas.	Verificação de certificado ou declaração do treinamento e entrevista com o responsável.	1
Evidência			
C.3.12	As operações de irrigação devem ser registradas por setor, lâmina de irrigação, data e operador.	Verificação de registro por setor, lâmina de irrigação, data e operador.	1
Evidência			
C.4	CONSERVAÇÃO DO AR E REDUÇÃO DAS EMISSÕES CO₂ E USO DE ENERGIA		
C.4.1	É proibido fazer desmatamento, salvo com autorização do órgão competente.	Constatação visual ou documental de que não houve desmatamento, salvo com autorização do órgão competente.	1
Evidência			
C.4.2	É proibida a realização de queimadas, salvo com autorização do órgão competente.	Constatação visual, por entrevista ou documentos.	1
Evidência			
C.4.3	É proibida a queima de lixo.	Constatação visual e/ou por entrevista de que não houve queima de lixo.	1
Evidência			

**NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL**

C.4.4	Deve ser realizado o plantio anual de, no mínimo, 10 árvores nativas ou frutíferas na propriedade.	Constatação visual do plantio.	1
Evidência			
C.4.5	Devem ser utilizadas fontes renováveis de energia.	Comprovação visual, registros ou entrevista.	1
Evidência			
C.4.6	Devem ser tomadas medidas para redução do consumo de energia.	Comprovação visual, registros ou entrevista.	1
Evidência			
C.5	CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE		
C.5.1	É proibido o comércio de espécies da fauna e da flora silvestres. Existem trabalhos de preservação e consciência ambiental, preservando matas e florestas, não ocorrendo o corte de florestas primárias ou destruição de outros recursos naturais.	Constatação de que não houve o comércio de espécies da fauna e da flora silvestres, salvo com autorização do órgão competente.	1
Evidência			
C.6	DESTINAÇÃO ADEQUADA DE RESÍDUOS		
C.6.1	O lixo gerado na propriedade deve ser recolhido e estar disposto de forma adequada até sua destinação final.	Constatação do acondicionamento do lixo em local protegido e identificado. Se o recipiente de disposição (lixeiros identificados) for aberto deverá estar em local coberto, se for fechado com tampa poderá ficar ao ar livre.	1
Evidência			
C.6.2	Resíduos poluentes provenientes de atividades agropecuárias devem ser tratados ou utilizados adequadamente.	Constatação visual ou documental do tratamento ou utilização dos resíduos poluentes das demais atividades agropecuárias.	1

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Evidência			
C.6.3	Resíduos poluentes provenientes de atividades agroindustriais devem ser tratados ou utilizados adequadamente.	Constatação visual ou documental do tratamento ou utilização adequada dos resíduos poluentes das demais atividades agroindustriais e agropecuárias.	1
Evidência			
C.6.4	Resíduos de esgoto doméstico devem ter tratamento adequado.	Constatação do uso de fossa séptica. Poderá ser utilizado outro tratamento (fossa biodigestora, filtros, etc), desde que recomendados por entidade oficial.	1
Evidência			
D	RESPONSABILIDADE SOCIAL		
D.1	Trabalho infantil é proibido.	Constatação da inexistência de trabalho infantil através de entrevista e visual. Ocorrência de não conformidade neste item exclui o produtor do programa.	1
Evidência			
D.2	Trabalho forçado é proibido.	Constatação da inexistência de trabalho forçado através de entrevista, visual e documental. Ocorrência de não conformidade neste item exclui o produtor do programa.	1
Evidência			
D.3	É proibida discriminação de qualquer natureza; é proibido o tráfico de pessoas, prática banida, excluída e proibida.	Constatação da inexistência de atitudes discriminatórias, por exemplo em relação à idade, sexo, aparência, raça, crença, nacionalidade, orientação sexual, estado civil ou ideologia política.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

D.4	Deve existir liberdade de organização dos trabalhadores. Trabalhadores e produtores tem o direito de fundar, pertencer e ser representados por uma organização independente de sua livre escolha, tais como sindicato, associação, cooperativa ou similares.	Constatação da existência de liberdade de organização dos trabalhadores através de entrevista.	1
Evidência			
D.5	Todo trabalhador deve ter acesso a um sistema de saúde.	Verificação de registros ou entrevista.	1
Evidência			
D.6	Em propriedades com número de empregados fixos acima de 20 é obrigatória a existência de CIPA TR (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes Trabalho Rural).	Entrevista e verificação de registros.	1
Evidência			
D.7	Os trabalhadores devem estar em situação regularizada legalmente.	Comprovação do Registro em carteira de trabalho e/ou contratos formais. Deve ser possível a verificação da data de admissão, função, remuneração e condições especiais, se houver.	1
Evidência			
D.8	A remuneração dos empregados deve ser compatível com a legislação e acordos locais. Não existem ocorrências de despejo sem compensação remuneratória adequada e compatível com o status familiar.	Verificação de recibos de pagamentos devidamente datados e assinados pelo empregado.	1
Evidência			
D.9	Os trabalhos em mutirão ou troca de serviço são permitidos entre agricultores familiares.	Comprovação de posse da terra ou contratos de parceria ou de arrendamento ou de comodato ou Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP).	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

D.10	Os empregados devem ser submetidos a exame médico.	Comprovação da existência de Atestado Médico Admissional e/ou periódico.	1
Evidência			
D.11	As áreas de risco da propriedade devem estar claramente identificadas.	Comprovação da existência de indicativos de áreas de risco. Mapas de risco são obrigatórios em propriedades que possuem CIPA TR. Onde não é exigida CIPA TR, basta a colocação de sinais/placas de advertência dos riscos, o que não exige profissional especializado.	1
Evidência			
D.12	O transporte de trabalhadores deve obedecer à legislação.	Comprovação de atendimento de normas do DER.	1
Evidência			
D.13	Deve existir área para alimentação dos trabalhadores. Existe disponibilidade e fornecimento de água potável para todos os trabalhadores .	Comprovação da existência de local coberto, limpo, com bancos, água para beber e lavar as mãos. Observar a existência de tratamento ou análise de potabilidade da água oferecida aos trabalhadores.	1
Evidência			
D.14	Deve existir instalações sanitárias para os trabalhadores.	Comprovação da existência de abrigo, instalação sanitária e água para lavar as mãos.	1
Evidência			
D.15	Devem ser fornecidos equipamentos de proteção individual (EPI) para os trabalhadores.	Verificação visual e/ou de registros de entrega dos equipamentos. Os EPI devem ser fornecidos em todos os casos em que a atividade produtiva possa causar risco ao trabalhador.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

D.16	Devem ser adotadas medidas de prevenção à ocorrência do mosquito <i>Aedes aegypti</i> e outros vetores .	Comprovação visual da ausência de ambientes que sejam favoráveis a proliferação do <i>Aedes aegypti</i> e outros vetores na propriedade.	1
Evidência			
D.17	Em atividades produtivas nas quais a forma de pagamento seja por produtividade (peso ou volume), os utensílios utilizados pelos trabalhadores devem ter o volume ou peso aferido anualmente.	Comprovação que houve aferição anual dos equipamentos de medição usados para definir o peso ou volume, através de registros.	1
Evidência			
E	GESTÃO DA ATIVIDADE		
E.1	Deve ser feita, anualmente, uma análise de custos de produção.	Verificação através de registro.	1
Evidência			
E.2	Deve ser implantado um procedimento para tratamento das reclamações, que deve conter um formulário simples de registro de reclamação do cliente, bem como monitoramento, investigação, resposta, solução e fechamento da reclamação.	Entrevista e verificação de procedimento e registros do recebimento e tratamento de reclamações.	1
Evidência			
NORMAS CERTIFICAMINAS - QUEIJOS ARTESANAIS			
1- Curral e Sala de Ordenha			
1.1	O curral de espera deve possuir pavimentação calçada ou cimentada em bom estado de conservação.	Verificação visual da pavimentação e da ausência de depressões que possam acumular resíduos e água.	1
Evidência			
1.2	O curral de espera deve estar limpo.	Verificação visual da ausência de material orgânico.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

1.3	O piso da sala de ordenha deve ser impermeável e deve estar em bom estado de conservação.	Verificação visual.	1
Evidência			
1.4	A sala de ordenha deve ter cobertura adequada e deve estar em bom estado de conservação.	Verificação visual.	1
Evidência			
1.5	Deve haver pontos de água suficientes para a higienização na sala de ordenha.	Verificação visual.	1
Evidência			
2-Sanidade do Rebanho			
2.1	As vacinações obrigatórias devem estar em dia.	Verificação de registros de vacinações.	1
Evidência			
2.2	O rebanho deve ser vacinado contra febre aftosa conforme calendário oficial estabelecido pelo IMA.	Verificação de registros.	1
Evidência			
2.3	O atestado veterinário de vacinação das fêmeas do rebanho contra brucelose deve ser mantido sob a guarda do produtor.	Verificação de registros de vacinação das fêmeas de 3 a 8 meses de idade emitido por médico veterinário responsável.	1
Evidência			
2.4	Os exames de tuberculose e de brucelose devem ser realizados anualmente, com a respectiva emissão de laudos.	Verificação de laudos veterinários	1
Evidência			
2.5	O atestado de sanidade animal deve ser sempre exigido pelo produtor ao adquirir animais para o rebanho.	Verificação visual, de registros e entrevistas.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

2.6	Animais recém-adquiridos ou em tratamento devem ficar em quarentena em local apropriado e destinado a esta finalidade.	Verificação visual, registros e entrevista.	1
Evidência			
2.7	CMT ou outro método utilizado para a Contagem de Células Somáticas - CCS deve ser aplicado mensalmente e de forma individual, para detecção de mastite subclínica nas vacas do rebanho.	Verificação visual, registros e entrevista.	1
Evidência			
2.8	O uso de medicamentos nos tratamentos de animais do rebanho deve ser feito mediante prescrição de médico veterinário.	Verificação de registros.	1
Evidência			
2.9	O uso de produtos hormonais em novilhas e vacas deve ser de uso restrito a estas categorias, em situações específicas e sob prescrição de médico veterinário.	Verificação de registros e entrevista.	1
Evidência			
2.10	Os procedimentos para o encerramento da lactação de vacas com diagnóstico de mastite clínica devem seguir protocolo sob recomendação veterinária.	Verificação visual, de registros e entrevista.	1
Evidência			
2.11	Controles de berne, carrapato e moscas devem ocorrer sob recomendação e orientação de médico veterinário. O controle deve ser devidamente registrado.	Entrevista e verificação de registros contendo a data de aplicação, o período de carência e a identificação do produto utilizado no controle dos ectoparasitas.	1
Evidência			
2.12	A locomoção dos animais deve ser observada, e lesões que a comprometam devem ser identificadas, tratadas e prevenidas.	Verificação visual, registros e entrevista.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

2.13	Animais em período colostrado (fisiológico) ou em tratamento decorrente de doença ou em período de carência de uso de medicamentos devem estar identificados, serem manejados e ordenhados separadamente.	Verificação visual, registros e entrevista.	1
Evidência			
3-Ordenha			
3.1	O local de ordenha e a sala de armazenamento do leite devem estar localizados, no mínimo, a 50 metros de distância de fontes geradoras de contaminação.	Verificação visual.	1
Evidência			
3.2	O local de ordenha deve ser de uso exclusivo para sua respectiva finalidade.	Verificação visual.	1
Evidência			
3.3	O local de ordenha deve possuir boa iluminação e boa ventilação.	Verificação visual.	1
Evidência			
3.4	O piso do local de ordenha deve ser de material antiderrapante e com declividade suficiente para o escoamento de água e dejetos.	Verificação visual.	1
Evidência			
3.5	O local deve estar sempre limpo e seco e ser de fácil limpeza.	Verificação visual.	1
Evidência			
3.6	Os cestos de lixo do local de ordenha devem estar em boas condições de funcionamento.	Verificação visual.	1
Evidência			
3.7	O local de ordenha deve possuir água com qualidade e quantidade necessária para higienização das mãos do operador e dos equipamentos e utensílios utilizados na ordenha.	Verificação visual e de registros.	1

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Evidência			
3.8	Para proceder a ordenha os operadores devem ter condições higienicas condizentes com a operação.	Verificação visual e entrevista.	1
Evidência			
3.9	Os operadores da ordenha devem apresentar bom estado geral de saúde e sem lesões nas mãos.	Verificação visual.	1
Evidência			
3.10	O leite produzido por vacas em tratamento, por motivo de doenças ou em período de carência de uso de medicamentos, deve ser descartado e registrado o seu descarte.	Verificação visual, de registros e entrevista.	1
Evidência			
3.11	A contenção de vacas com o uso da "peia" no momento da ordenha deve ser desestimulada.	Verificação visual e entrevista.	1
Evidência			
3.12	O exame para a identificação de mastite clínica deve ser feito em todas as vacas em produção, antes de cada ordenha com o uso da caneca telada ou de fundo escuro.	Verificação visual, entrevista e registro.	1
Evidência			
3.13	Todos os tetos a serem ordenhados devem estar integros (sem lesões), limpos e secos.	Verificação visual e entrevista.	1
Evidência			
3.14	Antes da ordenha os tetos, em toda a sua superfície, devem ser desinfetados com solução clorada ou produto substituto equivalente (prédipping) e secos com papel toalha, sendo respeitado o tempo de ação do produto.	Verificação visual e entrevista	1

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Evidência			
3.15	Após a ordenha os tetos, em toda a sua superfície, devem ser desinfetados com solução iodada ou produto substituto equivalente (pós-dipping).	Verificação visual e entrevista.	1
Evidência			
3.16	Procedimentos que mantenham as vacas em pé, por um período mínimo de 30 minutos após a ordenha devem ser adotados.	Verificação visual e entrevista.	1
Evidência			
3.17	O leite produzido na propriedade deve obedecer aos parâmetros microbiológicos das Instruções Normativas 76 e 77, do MAPA e Portaria 1305 do IMA.	Verificação de registros e entrevista.	1
Evidência			
4 - INFRAESTRUTURA			
4.1	A Queijaria deve estar situada na propriedade rural em área compatível com a produção de queijo e localizada adequadamente .	Verificação visual.	1
Evidência			
4.2	A área de acesso interno de veículos, recepção e expedição deve ter pavimentação adequada.	Verificação física e visual se as áreas são pavimentadas de forma que evite a formação de poeira e empocamento.	1
Evidência			
4.3	Queijaria separada de residências e de outras construções não relacionadas, localizadas distantes pelo menos 50 m de fontes de odores e contaminações.	Verificação visual.	1
Evidência			
4.4	A queijaria deve ser de acesso restrito	Verificação visual.	1

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Evidência			
4.5	A água deve ser canalizada, da fonte ao reservatório.	Verificação visual.	1
Evidência			
4.6	O reservatório de água deve estar em condições adequadas de conservação e proteção.	Verificação visual da presença de tampa íntegra que permita completa vedação.	1
Evidência			
4.7	A água deve ser filtrada e clorada antes de chegar ao reservatório.	Verificação visual e de registros.	1
Evidência			
4.8	A higienização (limpeza e desinfecção) do reservatório deve ser feita na frequência preconizada no programa de auto controle.	Verificação de registros.	1
Evidência			
4.9	O reservatório de água deve estar livre de contaminações orgânicas.	Verificação visual sobre as condições de limpeza da reservatório.	1
Evidência			
4.10	Deve ser feita análise físico química da água utilizada na queijaria.	Verificação de laudo de análise. Após a primeira certificação os laudos podem ser a cada dois anos.	1
Evidência			
4.11	Deve ser feita análise microbiológica da água.	Verificação de laudo de análise pelo menos a cada seis meses.	1
Evidência			
4.12	O vestiário deve ter localização e estrutura adequada.	Verificação visual.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

4.13	O lavatório deve ser adequado, com sabão líquido inodoro e neutro.	Verificação visual.	1
Evidência			
4.14	O lavatório deve possuir toalhas de papel descartável não reciclável e coletores acionados sem contato manual.	Verificação visual.	1
Evidência			
4.15	O lavador de botas deve estar em perfeito estado de funcionamento.	Verificação visual.	1
Evidência			
4.16	Todos os produtos químicos e medicamentos utilizados nos animais ou no controle de pragas e insetos devem ser armazenados e mantidos protegidos em local apropriado com acesso restrito.	Verificação visual de que o armazenamento dá-se de acordo com as recomendações do fabricante. Verificação visual de que os produtos são mantidos em suas embalagens originais.	1
Evidência			
5 - Instalações e Equipamentos da Queijaria			
5.1	A queijaria deve ser construída em tamanho compatível com a produção, com separação por fluxo para todas as etapas de fabricação.	Verificação física e visual se a queijaria possui separação por áreas e /ou setores, com definição de fluxo da operação.	1
Evidência			
5.2	Não pode haver contra-fluxo no processo de produção.	Verificação visual.	1
Evidência			
5.3	A recepção do leite deve ser com projeção e cobertura adequada.	Verificação visual.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

5.4	Na recepção de leite deve haver funil ou cano receptor de fácil higienização e com filtro de malha fina de material que permita higienização.	Verificação visual.	1
Evidência			
5.5	O local de entrada do leite, quando não estiver em uso, deve ser tampado, permitindo vedação. A tampa deve ser de material higienizável.	Verificação visual.	1
Evidência			
5.6	A expedição do queijo deve possuir projeção de cobertura adequada para proteção da operação de carregamento.	Verificação visual.	1
Evidência			
5.7	A saída do soro deve ser de material higienizável e possuir proteção quando não estiver em uso.	Verificação visual.	1
Evidência			
5.8	A queijaria deve possuir pontos de água suficientes para sua higienização.	Verificação visual.	1
Evidência			
5.9	O piso da queijaria deve ser impermeável, antiderrapante, resistente e de fácil higienização. O piso deve estar em bom estado de conservação.	Verificação visual.	1
Evidência			
5.10	O piso da queijaria deve ter escoamento adequado.	Verificação visual da não ocorrência do acúmulo de água residual no piso na queijaria.	1
Evidência			
5.11	O ralo deve ser adequado.	Verificação visual se os ralos existentes são sifonados.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

5.12	O revestimento da parede deve ser adequado.	Verificação visual se o material de revestimento das paredes é adequado e se está em bom estado de conservação.	1
Evidência			
5.13	O pé direito deve ser adequado à produção de queijo, não podendo ser inferior a dois metros.	Verificação visual.	1
Evidência			
5.14	As portas devem ser impermeáveis, de fácil higienização e devem estar em bom estado de conservação.	Verificação visual.	1
Evidência			
5.15	As janelas devem ser adequadas e estar em bom estado de conservação.	Verificação visual se as janelas são de material de fácil higienização.	1
Evidência			
5.16	Deve haver telas de proteção em bom estado de conservação.	Verificação visual se há presença de telas de proteção anti-pragas.	1
Evidência			
5.17	Deve haver cobertura adequada.	Verificação visual de cobertura de material que proporcione facilidade de higienização, resistência à umidade, além de vedação adequada.	1
Evidência			
5.18	Deve haver ventilação adequada.	Verificação se a ventilação (natural ou artificial) evita o calor excessivo, condensação da vapor, acúmulo de poeira e/ou ar contaminado.	1
Evidência			

**NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL**

5.19	A iluminação deve ser adequada.	Verificação visual de que a iluminação é abundante e não mascara ou produz falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou presença de suidades	1
Evidência			
5.20	Possuir instalações elétricas e protetores de lâmpadas adequados.	Verificação visual se instalações elétricas são adequadas.	1
Evidência			
5.21	Os equipamentos e utensílios devem ser adequados e estar em bom estado de conservação.	Verificação visual se os equipamentos e utensílios são adequados de material e em bom estado de conservação	1
Evidência			
5.22	Deve haver local exclusivo para guarda de produtos de limpeza e desinfecção.	Verificação visual de local exclusivo e identificado para guarda de produtos de limpeza e desinfecção de uso diário.	1
Evidência			
5.23	Deve haver local adequado para guarda de embalagens e rótulos.	Verificação visual de local exclusivo e identificado para guarda de embalagens e rótulos de uso diário.	1
Evidência			
5.24	Deve haver local adequado para guarda de ingredientes.	Verificação visual de local exclusivo e identificado para guarda de ingredientes de uso diário.	1
Evidência			
5.25	O lavatório de utensílios deve ser adequado.	Verificação visual	1
Evidência			
6- Processamento de Queijo Minas Artesanal			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

6.1	O leite utilizado como matéria-prima é de produção própria.	Verificar por meio de entrevista se o leite utilizado é integral, fresco e cru oriundo da produção leiteira da propriedade.	1
Evidência			
6.2	O período máximo para dar início á fabricação é de 90 minutos após a ordenha.	Verificação de registros e entrevista sobre o período de tempo gasto entre a ordenha e fabricação do queijo.	1
Evidência			
6.3	O processo de produção do Queijo Minas Artesanal deve compreender as fases de: 1 - filtração do leite; 2 - adição de cultura láctica e coalho; 3 - coagulação; 4 - corte da coalhada; 5 - mexedura; 6 - dessoragem e enformagem; 7 - prensagem manual; 8 - salga seca e 9 - maturação.	Verificação visual das fases de produção.	1
Evidência			
6.4	Deve ser realizado treinamento em Boas Práticas de Produção de leite e fabricação de queijos.	Verificação de registro de treinamento.	1
Evidência			
6.5	Programas de Auto controle em boas práticas agropecuárias e de fabricação de queijo devem ser descritos e implantados.	Verificação de registros.	1
Evidência			
6.6	Toda pessoa que trabalhe na manipulação do queijo deve utilizar uniforme completo: roupa protetora branca, botas brancas de cano alto, touca protetora e máscara.	Verificação visual e entrevista.	1
Evidência			
6.7	Hábitos higiênicos dos manipuladores devem ser adequados.	Verificação de registros e entrevista.	1
Evidência			

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

6.8	A higienização dos equipamentos e utensílios deve ser realizada de forma adequada.	Verificação visual e entrevista.	1
Evidência			
6.9	Produtos estranhos à fabricação de queijo devem ser ausentes.	Verificação visual.	1
Evidência			
6.10	Atestado e exames de saúde dos manipuladores da queijaria devem ser realizados no mínimo anualmente.	Verificação de atestados de saúde.	1
Evidência			
6.11	A manipulação deve ser controlada de modo a impedir contaminações.	Entrevista e verificação de registros.	1
Evidência			
6.12	A destinação das águas servidas da queijaria deve ser adequada.	Entrevista e verificação visual.	1
Evidência			
6.13	A queijaria deve ser higienizada antes, durante e após a fabricação do queijo.	Verificação visual, registros e entrevista.	1
Evidência			
6.14	Devem ser realizadas, semestralmente, análises físico-químicas e microbiológicas do queijo.	Verificar laudos de análises	1
Evidência			
6.15	A matéria-prima e os insumos devem ser armazenados em condições adequadas.	Verificação visual	1
Evidência			
6.16	Possui prateleiras de maturação em quantidade suficiente. A maturação deve ser realizada de acordo com o tempo definido em cada região produtora.	Verificação visual e registros	1

NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Evidência			
6.17	Pragas devem ser controladas.	Verificação visual, entrevista e registros.	1
Evidência			
7- Rotulo e Transporte			
7.1	Deve ser feito o uso adequado do selo de certificação no rótulo do produto.	Verificação visual e entrevista.	1
Evidência			
7.2	Veículo para o transporte do queijo em temperatura ambiente deve possuir carroceria fechada, estar em bom estado de conservação e higienização. No caso de queijos embalados a vácuo devem ser transportados sob refrigeração.	Verificação visual, entrevista ou registros.	1
Evidência			
7.3	Caso haja veículo refrigerado para o transporte do queijo, o mesmo deve estar em bom estado de conservação e higienização.	Verificação visual.	1
Evidência			
7.4	Caixas para o transporte do queijo devem ser de material impermeável, resistente e de fácil higienização/caixas isotérmicas, não sendo permitido o uso de caixas de isopor.	Verificação visual.	1
Evidência			
7.5	O transporte dos queijos não pode ocorrer juntamente com outros produtos.	Verificação visual.	1
Evidência			
OPORTUNIDADES DE MELHORIA			

**NORMAS PARA CERTIFICAÇÃO
ESCOPO QUEIJO MINAS ARTESANAL**

OUTRAS OBSERVAÇÕES
AÇÕES CORRETIVAS, PREVENTIVAS E PRAZOS ACORDADOS
CONCLUSÃO DOS AUDITORES
ENCERRAMENTO