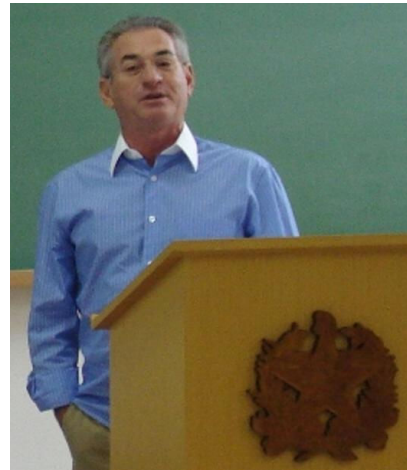


È SEGURO CONSUMIR QUEIJOS ARTESANAIS ?



JOSE ALCIDES MENEZES

O queijo tipo Minas frescal produzido de forma artesanal geralmente utiliza leite não pasteurizado, sendo este o principal argumento contra a sua comercialização. O processo de pasteurização é responsável pela eliminação de bactérias patogênicas, capazes de causar sérias doenças, algumas das quais podem levar ao óbito. O processo de pasteurização vem sendo usado com sucesso por indústrias de diversos países como forma de combater essas doenças transmitidas por alimentos.

Assim, os órgãos fiscalizadores da saúde pública em diversos países têm regulamentado a pasteurização como um processo necessário para a obtenção de produtos alimentícios seguros, especialmente os produtos lácteos.

Em função desses regulamentos, os órgãos reguladores entram em choque com os produtores artesanais, os quais vem desenvolvendo suas técnicas durante séculos, uma vez que a pasteurização é vista por esses produtores como um entrave para a manutenção das características do produto, especialmente as sensoriais. Dessa forma, cria-se um impasse e onde, de um lado os órgãos responsáveis pela saúde pública exigem a pasteurização como forma de garantir sanidade do produto, e conseqüentemente a saúde da população, e de outro lado, os produtores artesanais que não abrem mão do seu processo tradicional de obtenção do produto.

Historicamente, a qualidade microbiológica do leite produzido no Brasil deixa muito a desejar. Para ter idéia, apenas em 2002 foram regulamentados os padrões microbiológicos para o leite no Brasil, sendo que muitos deles só passaram a vigorar depois de 2005 e outros ainda nem entraram em vigor em todo o país. Assim, os órgãos de fiscalização tem em suas mãos um forte argumento pela pasteurização do leite antes da produção dos seus derivados.

Por outro lado, também vemos que é possível produzir leite de boa qualidade, e conseqüentemente produtos seguros mesmo se o leite não for pasteurizado, como é o caso dos queijos curados de Minas Gerais, regularizados pelo Ministério da Agricultura e obedecendo ao PNCEBT (Plano Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose). Mas afinal de contas, quem está com a razão? A resposta a essa pergunta é tão simples assim. Por exemplo, no fim de 2010 um surto de *Escherichia coli* foi relacionado com a ingestão de queijos produzidos com leite não pasteurizado nos EUA.

Também foram encontradas amostras de queijos, produzidos com leite não pasteurizados, contaminados com *Listeria monocytogenes*.

À primeira vista, esses casos podem indicar que o leite não pasteurizado é o principal responsável pela presença dessas bactérias nos queijos. Entretanto, uma análise mais detalhada, aponta outras fontes de contaminação desses alimentos, o que pode “inocentar” o leite não pasteurizado. Com os avanços da Medicina Veterinária e da aplicação das Boas Práticas de Fabricação associado à legislação vigente é a peça chave para obtenção de produtos seguros.

O leite não pasteurizado pode ser utilizado na fabricação de queijos curados, obtendo-se produtos seguros. Entretanto, além de matéria-prima de boa qualidade, as pessoas envolvidas nos processos de obtenção da matéria-prima e no processamento devem estar devidamente capacitadas para seguir rigorosos procedimentos operacionais, além da utilização de instalações sanitárias adequadas.

No mesmo estudo também foi observado que a contaminação existente nos queijos estava relacionada principalmente das BPF só evidencia o quanto o produtor do queijo artesanal necessita urgentemente de capacitação quanto às modernas técnicas de produção visando a segurança microbiológica.

Assim, cabe ao poder público incentivar, ou mesmo exigir, a capacitação dos envolvidos na produção dos queijos artesanais, quanto à adoção das Boas Práticas de Fabricação- BPF. Além disso, os órgãos fiscalizadores devem estabelecer políticas de fiscalização que envolvam não apenas a fiscalização punitiva, mas também a fiscalização educativa incrementando nos órgãos de Agricultura a EDUCAÇÃO SANITÁRIA.

Não queremos aqui advogar pelo uso de leite não pasteurizado ou não refrigeração de produtos lácteos processados de forma artesanal. Queremos, sim com profissional da área, alertar para a necessidade de capacitação do produtor rural artesanal de queijos quanto à adoção de práticas produtivas seguras, uso da matéria-prima obtida em condições sanitárias e uso de instalações adequadas, visando à proteção da sede do consumidor, ao mesmo tempo em que as tradições sejam mantidas.

Med.Vet. Msc. MAPA- SFA/SC
Consultor Técnico ACCCB/SC.
alcides.menezes@agricultura.gov.br