

ARTIGO TÉCNICO

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS NA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DO VALE DO SUAÇUÍ: DESAFIOS E IMPLICAÇÕES PARA A SEGURANÇA DO ALIMENTO

Letícia Scafutto de Faria^{1,2}, Junio Cesar Jacinto de Paula¹,
Alessandra Pereira Sant'Anna Salimena¹, Braulio Castilho Silva¹,
Kely de Paula Correa¹, Maurilio Lopes Martins², Fernando
Antônio Resplande Magalhães¹

¹ Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), Instituto de Laticínios Cândido Tostes

² Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG), Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campus Rio Pomba

Autor para correspondência (e-mail): lescafutto@gmail.com



★ DESTAQUE

Deficiências em boas práticas agropecuárias podem comprometer a qualidade e a segurança do queijo artesanal do Vale do Suaçuí, uma nova região recentemente regulamentada em MG.

1. INTRODUÇÃO

A produção de queijos artesanais possui grande relevância econômica, cultural e social no Brasil, especialmente em Minas Gerais, onde diferentes regiões produtoras mantêm métodos tradicionais de fabricação associados à identidade regional e ao uso de leite cru (Freitas *et al.*, 2026). Entre essas regiões destaca-se a do Vale do Suaçuí, recentemente regulamentada como produtora do Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí (Minas Gerais, 2026).

Apesar da valorização crescente desses produtos, a produção artesanal de queijos elaborados com leite cru ainda apresenta importantes desafios relacionados à segurança dos alimentos. Falhas nas condições higiênico-sanitárias, na qualidade da matéria-prima, na higiene de ordenha e no manejo das propriedades podem favorecer a presença de microrganismos patogênicos e comprometer a qualidade microbiológica dos produtos (Firmo *et al.*, 2023).

Nesse contexto, a adoção de boas práticas agropecuárias (BPA) assume papel fundamental na produção de queijos artesanais, contribuindo para melhoria da qualidade do leite, redução dos riscos de contaminação e maior segurança do produto final (Albuquerque *et al.*, 2024). O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí estabelece, inclusive, a obrigatoriedade da adoção de BPA, controle sanitário do rebanho, boas práticas de ordenha nas propriedades produtoras e boas práticas de fabricação do queijo (Minas Gerais, 2026)

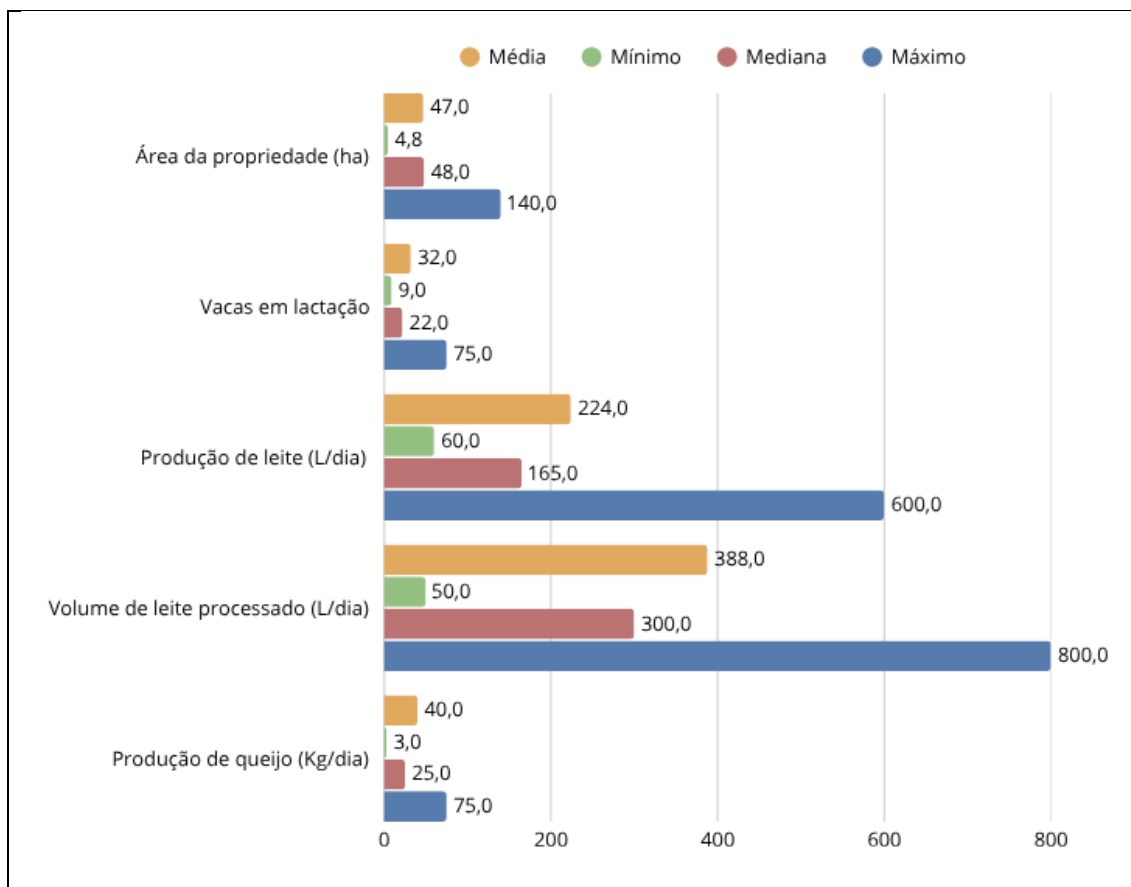
Diante desse cenário, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a adoção de BPA em propriedades produtoras de queijo artesanal do Vale do Suaçuí e discutir suas implicações para a segurança dos alimentos.

2. DESENVOLVIMENTO E DISCUSSÃO

2.1. Caracterização das propriedades

Foram avaliadas 11 propriedades produtoras de queijo artesanal localizadas na região do Vale do Suaçuí, em Minas Gerais, com predominância de propriedades de pequeno e médio porte e perfil familiar. A maior parte das propriedades (81,8%) era cadastrada no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). A produção de queijo artesanal representava a principal fonte de renda em 36,4% das propriedades, enquanto nas demais os produtores também comercializavam leite. Em relação à origem da matéria-prima, 55,5% utilizavam exclusivamente leite de produção própria, enquanto os demais associavam leite próprio à compra de terceiros. Adicionalmente, 63,6% das propriedades realizavam ordenha manual. A Figura 1 apresenta a caracterização produtiva das propriedades avaliadas.

Figura 1 - Caracterização produtiva das propriedades produtoras de queijo artesanal do Vale do Suaçuí.

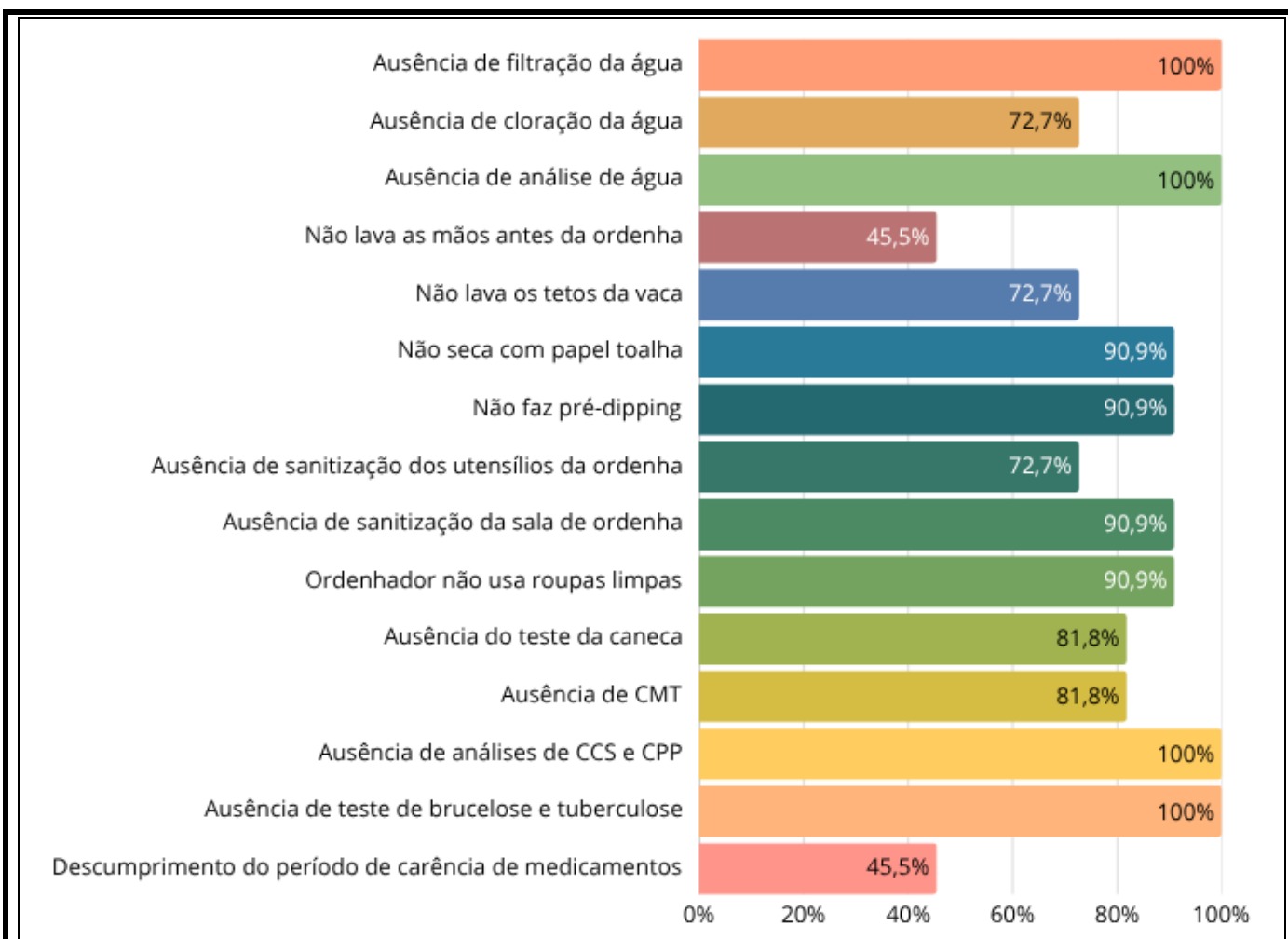


2.2. Qualidade da água, higiene de ordenha e controle sanitário

As principais não conformidades observadas foram relacionadas à qualidade da água, higiene de ordenha e sanidade do rebanho (Figura 2).

Elevada frequência de inadequações relacionadas à qualidade da água foi observada, destacando-se a ausência de filtração, cloração e análises microbiológicas e físico-químicas. A utilização de água sem tratamento adequado representa importante fator de risco para contaminação cruzada, especialmente durante a higienização de equipamentos e utensílios. Em produtos elaborados com leite cru, essas falhas podem favorecer a disseminação de microrganismos patogênicos e deteriorantes no ambiente de produção e no queijo (Pires *et al.*, 2019).

Figura 2 - Principais não conformidades observadas nas propriedades produtoras de queijo artesanal do Vale do Suaçuí.



Também foram observadas falhas relacionadas à higiene de ordenha, principalmente devido à baixa adoção de práticas preventivas como *pré-dipping*, secagem dos tetos e higienização de utensílios e da sala de ordenha. Essas medidas são fundamentais para redução da carga microbiana do leite e prevenção da mastite. Além disso, a ausência de monitoramento da qualidade do leite por meio de análises de contagem de células somáticas (CCS) e contagem padrão em placas (CPP) dificulta o controle preventivo da qualidade microbiológica do leite cru.

Com relação à sanidade animal, verificou-se ausência de testes para tuberculose e brucelose, baixa adoção do teste da caneca e do *California Mastitis Test (CMT)*, além do descumprimento do período de carência após utilização de medicamentos veterinários. Essas falhas comprometem o monitoramento da saúde do rebanho e aumentam os riscos relacionados à qualidade microbiológica e à segurança do leite. O uso inadequado de antimicrobianos pode resultar na presença de resíduos no leite e contribuir para seleção de bactérias resistentes. Em produtos elaborados com leite cru, a ausência de monitoramento sanitário representa risco adicional devido ao potencial de transmissão

de zoonoses, infecções ou doenças que podem ser transmitidas entre animais e seres humanos (Albuquerque *et al.*, 2024).

Os resultados evidenciam a necessidade de fortalecer as ações de assistência técnica e de adotar medidas preventivas voltadas à melhoria da qualidade microbiológica e da segurança dos queijos artesanais produzidos na região.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As propriedades produtoras de queijo artesanal do Vale do Suaçuí apresentaram deficiências relacionadas à qualidade da água, higiene de ordenha e controle sanitário do rebanho, destacando-se a ausência de filtração e cloração da água, baixa adoção de práticas higiênicas de ordenha, ausência de monitoramento da qualidade do leite e controle e prevenção de zoonoses. Essas falhas podem comprometer a qualidade microbiológica do leite e dos queijos artesanais, além de aumentar os riscos de contaminação por patógenos e transmissão de zoonoses. Os resultados evidenciam a necessidade de fortalecimento das ações de assistência técnica e capacitação dos produtores, com foco na adoção de medidas preventivas simples e de baixo custo, como cloração da água, higiene de ordenha, monitoramento da mastite e controle sanitário do rebanho.

A adoção adequada das BPA pode contribuir significativamente para melhorar a qualidade e a segurança dos queijos artesanais produzidos no Vale do Suaçuí.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, T. M. N. C. *et al.* Unveiling safety concerns in Brazilian artisanal cheeses. **Foods**, Basel, v. 13, n. 11, p. 1644, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13111644>.

FIRMO, M. J. N. *et al.* Diagnosis of the microbiological quality of fiscal artisanal Minas cheese samples. **Food Control**, v. 153, p. 109887, 2023. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109887>.

FREITAS, C. F. *et al.* Insights on the microbiological quality and safety in Minas artisanal cheese. **International Dairy Journal**, v. 180, p. 106687, 2026. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2026.106687>.

MINAS GERAIS. Instituto Mineiro de Agropecuária. Portaria IMA nº 2442, de 31 de março de 2026. Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí. Belo Horizonte: IMA, 2026. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br>. Acesso em: 25 maio 2026.

PIRES, M. F. A. *et al.* Caracterização do queijo artesanal de Alagoa - MG: parâmetros físicos, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2019. 32 p. (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 41). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/205327/1/BPD-41-Characterizacao-do-queijo-artesanal-de-Alagoa-MG.pdf>. Acesso em: 26 maio 2026.