

## CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO

**Viviane Lima Catelan Moreira, Samuel Carvalho de Aragão, Marcio Teixeira Oliveira, Cristiano Moreira de Oliveira (IFMS/IAGRO)**

**Resumo.** *O consumo de queijo está associado a inúmeros benefícios à saúde, no entanto pode se constituir um veículo de transmissão de doenças a medida que não são respeitados os parâmetros de qualidade de produção. Desta forma é fundamental os conhecimentos de toda cadeia produtiva, no que tange a produção segura e dos riscos percebidos pelos produtores, manipuladores e consumidores, com intuito de identificar os pontos vulneráveis no processo. O objetivo deste trabalho é realizar o levantamento bibliográfico sobre as informações higiênico-sanitárias de interesse para produtores leiteiros e indústrias de beneficiamento do leite. A metodologia utilizada será uma revisão da literatura que busca conceitos e atualizações no controle higiênico-sanitário da cadeia produtiva do queijo, através de artigos científicos relacionados. O resultado esperado será instruir produtores leiteiros e indústrias beneficiadoras do leite com informações técnicas-científicas, para reduzir os riscos de contaminações no queijo de forma química, física e/ou microbiológica. Com a utilização de matéria-prima de qualidade e controle higiênico sanitário em todo o processo na elaboração do queijo, tem como resultado, um produto de qualidade, com segurança alimentar e conseqüentemente gerações de novos empregos, importante para o desenvolvimento econômico e cultural da região.*

**Palavras Chave.** *Processamento do queijo. Controle de qualidade. Contaminação microbiológica. Fraude no leite*