

MERCOSUL/GMC/RES. N° 69/93

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA QUEIJOS**

TENDO EM VISTA: o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Resolução N° 18/92 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 42/93 do Subgrupo de Trabalho N° 3. "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO

Que os Estados Partes convieram em estabelecer os "Requisitos Microbiológicos para Queijos".

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para a fixação dos "Requisitos Microbiológicos para Queijos", que consta como Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução e comunicarão o texto das mesmas ao Grupo Mercado Comum, através da Secretaria Administrativa.

Art. 3 - A presente Resolução entrará em vigor em 31 de janeiro de 1994.

XII GMC - Montevideu, 14/I/1994.

REGULAMENTO TÉCNICO GERAL MERCOSUL PARA A FIXAÇÃO DOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA QUEIJOS

1. Alcance.

1.1. Objetivo.

Fixar os requisitos microbiológicos que deverão cumprir os queijos.

1.2. Âmbito de Aplicação.

A presente norma refere-se aos diferentes tipos de queijos destinados ao consumo humano, a serem comercializados no MERCOSUL.

2. Definição.

Os requisitos microbiológicos definidos nesta norma foram estabelecidos conforme os critérios e planos de amostragem para aceitação de lotes da Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas dos Alimentos (ICMSF).

Os métodos analíticos especificados respondem à metodologia internacionalmente aceita.

Os queijos foram classificados segundo o conteúdo de umidade da pasta, outras características distintivas e tecnologias de fabricação.

3. Requisitos.

3.1. Queijos de baixa umidade (umidade < 36%).

Microorganismos	Critério de Aceitação	Categoria ICMSF	Método de Ensaio
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	Fil 73A: 1995
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonela spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1995
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=1000	5	Fil 73A: 1905

	M=5000		
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonela spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1995
Listeria monócito genes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

3.2. Queijos de alta umidade (46%<humedad<55%) excetuando-se os queijos cuartirolo, cremoso, criollo e Minas Frescal:

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=5000 M=10.000	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonela spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1965
Listeria monócito genes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

3.3. Queijos cuartirolo, cremoso, criollo e Minas Frescal (46%<umidade<55%):

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonela spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1965
Listeria monócito genes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

3.4. Queijos de umidade altíssima com bactérias lácticas viáveis e abundantes (umidade > 55%):

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=3 m=100 M=1000	4	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=2 m=10 M=1000	5	Fil 145: 1990
Salmonela spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1985
Listeria monócito genes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

1. Queijos de altíssima umidade sem bactérias lácticas viáveis e

abundantes (umidade > 55%):

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=50 M=500	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5 c=1 m=100 M=500	8	Fil 145: 1990
Fungos e leveduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	Fil 94B: 1990
Salmonela spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 93A: 1985
Listeria monócito genes/25g	n=5 c=0 m=0	10	Fil 143A: 1990

3.6. Queijo ralado:

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. Pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990
Fungos e leveduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	Fil 94B: 1990
Salmonela	n=5 c=0 spp/25g	10 m=0	Fil 93A: 1985

7. Queijos fundidos ou reelaborados e queijos processados por UHT ou UAT:

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	Fil 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 c.24(1)
Estafilococos coag. Pos. /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	Fil 145: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Food. 3º Edição. Editado por Carl Vanderzant e Don F. Splittstoesser.