



HIGIENE A MELHORAR

# Queijo, delicioso queijo<sup>©</sup>

**Apesar de disporem de uma certificação que visa, entre outros aspectos, uma melhoria higiénica, nem sempre os queijos tradicionais portugueses são irrepreensíveis a este nível. Mas nada de alarmismos: o nível de microrganismos que detectámos não ameaça a saúde do consumidor.**

Serra da Estrela, Nisa, Serpa, Azeitão, São Jorge, Beira Interior... claro que, neste momento, o leitor já descodificou o quebra-cabeças e percebeu que falamos de queijo tradicional português. Ou melhor: de maravilhoso, saboroso, aromático, delicioso, apetitoso, guloso, fabuloso (este artigo deveria ser dotado de cheiro e sabor!) queijo tradicional português. Qual deles o melhor? Impossível de dizer. Também não é esse o nosso objectivo.

Interessa-nos saber, isso sim, se, pelo facto de serem fabricados com leite cru, representam algum perigo para a saúde do consumidor. O leite cru contém uma grande variedade de microrganismos, que contribuem para a maturação do queijo e lhe conferem um sabor intenso. Mas também pode conter bactérias de contaminação, que, dependendo da sua quantidade, podem afectar a saúde do consumidor.

Para saber em que condições higiénicas os nossos queijos chegam até à mesa do consumidor, analisámos 18 amostras de seis tipos e quatro regiões: *Beira Interior* (Serra da Estrela e Amarelo da Beira Baixa), *Ribatejo e Oeste* (Azeitão), *Alentejo* (Nisa e Serpa) e *Açores* (São Jorge).

O nosso estudo destinou-se, assim, a aferir a qualidade microbiológica dos queijos tradicionais mais vendidos, não se apresentando como um teste comparativo no sentido clássico do termo. Mas nem por isso a conclusão a que chegámos é menos interessante: a higiene de alguns destes queijos pode e deve ser melhorada (confira as fichas na página 16, para saber os resultados por região).

No entanto, pretendemos deixar bem claro que o problema não se prende necessariamente com

a utilização de leite cru: é perfeitamente possível fabricar um queijo de boa qualidade microbiológica a partir de leite com estas características. Basta que o rebanho esteja de boa saúde, o leite seja imediatamente utilizado após a ordenha e as regras de higiene sejam respeitadas ao milímetro durante todo o processo, incluindo, claro, o fabrico. As amostras de queijo de Nisa que analisámos são disso exemplo: a sua higiene é irrepreensível. Mas importa referir que a higiene também depende do tempo de cura, do teor em sal e da secagem de cada queijo: quanto mais, melhor.

## Falta de fiscalização, essa doença endémica

Considerando os resultados das nossas análises apresentados na página 16, é óbvio que há um esforço a fazer, para melhorar a qualidade higiénica destes queijos. Mas, apesar de termos detectado *Listeria monocytogenes*, um microrganismo patogénico, em duas amostras de queijo, tal não significa que desaconselhem o consumo destas delícias nacionais. Além de várias contra-análises se terem revelado negativas, geralmente a *Listeria monocytogenes* não é nociva para as pessoas saudáveis: apenas as grávidas, as crianças e os idosos deverão evitar o consumo de queijo fabricado a partir de leite cru. Claro que isso não desculpa os resultados algo decepcionantes obtidos por estes produtos, que merecem o carinho dos portugueses.

### Certificação sim, mas...

Apesar destes resultados, todos os queijos testados dispõem de uma Denominação de Origem Protegida,



sel  
outros a  
a tipicid  
ria da q  
buído p  
cada re  
E não  
aceder  
um inve  
soal (p  
manter  
nadas a  
meadas  
melhor  
de fora  
familia  
duzir q  
nicas, r  
para ta  
Aconte  
mesmo  
seguen  
da higie  
a valid  
que po  
buída e  
organi  
-Geral  
Qualid  
na fise  
um apo  
  
Marca  
Para m  
deverá  
passar  
guindo  
na dist  
res de  
res tan  
terem  
ciante  
dos. T  
deles a  
lar. D  
uma  
"enérg  
conse  
das, d  
nhand  
  
Falsif  
Passei



**Não basta certificar e esquecer: há que fiscalizar de perto todas as fases do processo produtivo dos queijos tradicionais portugueses. Só assim a certificação será sinónimo de qualidade inequívoca.**

selo que pretende garantir, entre outros aspectos (como a genuinidade e a tipicidade dos produtos), uma melhoria da qualidade higiénica, e que é atribuído por um organismo a operar em cada região demarcada.

E não é qualquer queijaria que pode aceder a esta certificação. Há que fazer um investimento na formação do pessoal (para que o saber de gerações se mantenha) e em infra-estruturas destinadas a todas as fases de produção, nomeadamente, em equipamento para melhorar a higiene, o que, lógico, deixa de fora muitas produções de carácter familiar, que até podem conseguir produzir queijo em boas condições higiénicas, mas não têm meios financeiros para tal nem para pagar a certificação. Acontece que, como vimos, nem mesmo as queijarias certificadas conseguem ser sempre impolutas ao nível da higiene. Não querendo pôr em causa a validade desta certificação, o mínimo que pode exigir-se é que, uma vez atribuída e paga pela queijaria, depois, os organismos regionais e a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar sejam rigorosos na fiscalização, não descurando ainda um apoio técnico aos produtores.

#### Marcação cerrada

Para melhorar esta situação, o controlo deverá começar na saúde dos animais, passando pela recolha do leite cru, seguindo para a produção e terminando na distribuição. Verificámos que muitos destes queijos apresentavam bolores também na casca, o que demonstra terem estado armazenados pelo comerciante em ambientes demasiado húmidos. Também constatámos que muitos deles apresentavam uma forma irregular. Das duas, uma: ou foram alvo de uma manipulação um pouco mais "enérgica", chegando a amolgar, ou conservados a temperaturas inadequadas, derretendo um pouco e depois ganhando nova forma.

#### Falsificação: sim ou não?

Passemos, agora, à genuinidade dos

## X-FILES

### Leite genuíno, higiene a melhorar

O objectivo deste estudo foi o de verificar a qualidade higiénica de alguns dos queijos tradicionais portugueses mais vendidos. Adicionalmente, quisemos saber se os mesmos eram fabricados com o leite tradicionalmente usado (ver item *características*, nas fichas). Felizmente, foi sempre isso que aconteceu, pelo que todos os queijos receberam uma classificação de muito bom (B) neste aspecto. Os problemas colocam-se, pois, ao nível da higiene. Fazamos, então, uma revisão das análises que efectuámos (sempre à massa de cada queijo) e do perigo que cada microrganismo pesquisado pode representar. A análise dos resultados foi, depois, realizada com base na legislação geral para queijos. Além de seguirem as exigências deste diploma, seria de todo desejável que as associações de produtores realizassem um trabalho voluntário de aperfeiçoamento da qualidade higiénica dos seus produtos.

#### Microrganismos detectados

- *Escherichia coli*. Vivendo exclusivamente no intestino humano e de animais de sangue quente, mas podendo multiplicar-se em vários outros ambientes, é uma bactéria cujas estirpes, na sua maioria, são inofensivas. A sua pesquisa serve unicamente como indicador de contaminação fecal (falta de higiene).

- *Staphylococcus aureus*. Bactéria que pode ser encontrada sobre a pele dos animais (Homem incluído), assim como no seu nariz e garganta. As pessoas com problemas cutâneos (acne, furúnculos, feridas infectadas, etc.) encontram-se mais sujeitas a esta bactéria, que pode provocar perturbações digestivas, incluindo vómitos, náuseas e dores abdominais, frequentemente acompanhadas por diarreia. O *Staphylococcus aureus* também pode causar a mastite da vaca (infecção da teta), contaminando o leite, com que é feito algum queijo.

- *Bolores*. Apesar de existirem queijos que necessitam de bolores para o seu processo de cura, entre os quais o famoso francês Roquefort, no caso dos que analisámos, não têm qualquer utilidade. Mas também pode haver bolores nocivos para a saúde. Pesquisámos, pois, os bolores totais ("bons" e "maus").

- *Listeria monocytogenes*. Esta bactéria patogénica, que pode ser encontrada no meio ambiente, no solo e na água, é responsável por uma infecção designada por listeriose, caracterizada por febre, dores musculares e, por vezes, também náuseas e diarreia. A listeria, facilmente



eliminada através da pasteurização do leite, no geral não constitui perigo para pessoas saudáveis. No entanto, há grupos mais sensíveis aos seus efeitos, que deverão evitar o consumo de leite cru e seus derivados: grávidas, crianças e idosos. Se a listeriose se manifestar durante a gravidez, pode ocorrer um parto prematuro, uma infecção no recém-nascido ou, em caso extremo, um aborto.

#### Microrganismos pesquisados, mas não detectados

- *Salmonella*. Bactéria patogénica que se encontra no intestino dos animais e seres humanos infectados ou portadores, pode provocar uma infecção designada por salmonelose, que se caracteriza por febre, diarreia e dores abdominais. Em casos extremos, pode ser mortal.

- *Brucella melitensis*. Trata-se também de uma bactéria patogénica. É responsável pela conhecida brucelose, que ataca os animais e pode ser passada para o Homem, sobretudo através do consumo de leite e derivados e, em especial, de queijo fresco.

#### Rotulagem muito razoável

Porque seria tão fastidioso quanto pouco útil enumerar todos os aspectos analisados ao nível da rotulagem, podemos desde já dizer que os problemas que encontramos não são de modo algum graves, com todos os queijos a receberem boas apreciações (+) ou, pelo menos, muito perto desta nota (+/□). Para melhorar a rotulagem, seria útil que fossem mencionados o tempo mínimo de cura, a percentagem de gordura (embora não seja difícil adivinhar que todos estes queijos são muito gordos!) e conselhos de conservação.

## SÃO JORGE



### Características

Queijo curado, obtido a partir do leite de vaca inteiro e cru, apresentando consistência firme, pasta amarelada dura ou semidura, com olhos pequenos e irregulares espalhados pela massa, com uma estrutura quebradiça. O sabor é forte e algo picante.

### Consumo

Podem ser consumidos com pão, para realçar o seu sabor forte. Uma boa sugestão é a utilização num *fondue* de queijo. Quanto a bebidas, vai bem com um bom vinho tinto.

(Entre 1100\$00 e 1900\$00 por quilo)

### Análises laboratoriais

Detectámos um nível de *Staphylococcus aureus* ligeiramente superior ao exigido numa das amostras produzidas pela Uniqueijo (-), na qual também foram encontrados bolores (□). Já noutra amostra, também produzida pela Uniqueijo, mas esta com cura de quatro meses, os níveis de *Staphylococcus aureus* rondavam o limite do aceitável (□).

## NISA



### Características

Queijo curado, obtido a partir de leite de ovelha cru, apresentando uma pasta branca-amarela, semidura, com alguns olhos pequenos e um aspecto untuoso. O odor é pronunciado e o sabor ligeiramente acidulado.

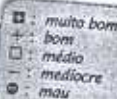
### Consumo

O queijo de Nisa é muito apreciado com pão e vinho da região, antes ou depois das refeições, ou, costume profundamente alentejano, em pequenas porções, como petisco.

### Análises laboratoriais

Higiene impecável. Não detectámos microrganismos indesejáveis nas amostras analisadas, que foram produzidas pela Monforqueijo e pela Herdade da Maia (■).

(Entre 2700\$00 e 4000\$00 por quilo)



produtos. Embora não tenhamos analisado este aspecto (comprovar em laboratório se os queijos eram fabricados a partir de leite produzido na respectiva região seria muito difícil quando não impossível), impõem-se algumas palavras, sobretudo depois de terem vindo a público várias notícias sobre queijo Serra da Estrela alegadamente falsificado.

Após uma pequena investigação junto do organismo que certifica este queijo, ficámos a saber que, embora cada exemplar disponha de um número de série (para evitar produções margi-

nais), as falsificações são possíveis, pois não é difícil reproduzir este número de série e aplicá-lo num queijo "clandestino". Ciente do problema, este organismo resolveu mudar de estratégia: actualmente, o selo é um holograma, mais difícil de reproduzir (ver foto nas páginas 15 e 16).

**Uma questão sobretudo económica**  
Embora seja complicado impedir as falsificações do queijo em geral, importa dizer que, devido a um controlo veterinário oficial efectuado aos rebanhos,

## SERPA

### Características

Queijo curado, obtido a partir de leite de ovelha cru, apresentando uma pasta branca-amarela ou amarelo-palha, semimole, amanteigada, com poucos ou nenhuns olhos e um aspecto untuoso. O aroma e o sabor são geralmente fortes, com predominância para o picante.

### Consumo

Apreciado como sobremesa, lanche, refeição, aperitivo, enfim, pode ser consumido de várias formas, sobretudo se acompanhado por um bom pão e um bom vinho tinto... alentejanos, claro.

### Análises laboratoriais

Tivemos de eliminar duas amostras de queijo de Nisa, produzidas pela Queijaria Artesanal Moinho de Almoçreva e por

(Entre 2775\$00 e

3890\$00 por

## AZEITÃO

### Características

Queijo curado, obtido a partir de leite de ovelha cru, com pasta ligeiramente amarelada, semimole, amanteigada, com poucos ou nenhuns olhos e aspecto untuoso. O sabor é algo picante: um misto de ácido e salgado.

(Entre 4000\$00 e

5000\$00 por

os queijos genuínos, ainda que, como vimos, nem sempre impecáveis em termos higiénicos, se encontram garantidamente livres de *Brucella melitensis*, bactéria responsável pela temível brucelose (também conhecida por febre de Malta). Quanto aos restantes queijos, embora nada nos garanta que possam estar contaminados, também nada nos

José Matado Venâncio por aprem *Listeria monocytogenes* (veja que dem Fiscaliza Alimenta pois a mercade As suas a nossa pa vieram a esta situ sido um a dos queia da sua inr mesmas ra *Escherichia coli* Queijaria Almoçreva perior a ta lores.

Consumo Semelhante à Serra da Estrela ser consumo ou de

Análise Todas as amostras de F. Simões Vidais (-) apresentadas *Escherichia coli*

assegurada para não ser falsificada de raiz certificada pedir a preço