

# São queijos, senhores, e bons

Livres de bactérias nocivas, os queijos tradicionais recomendam-se, mas três têm sinal negativo ao nível da higiene. Não há perigo para a saúde, mas maior controlo impõe-se

Maria João Amorim

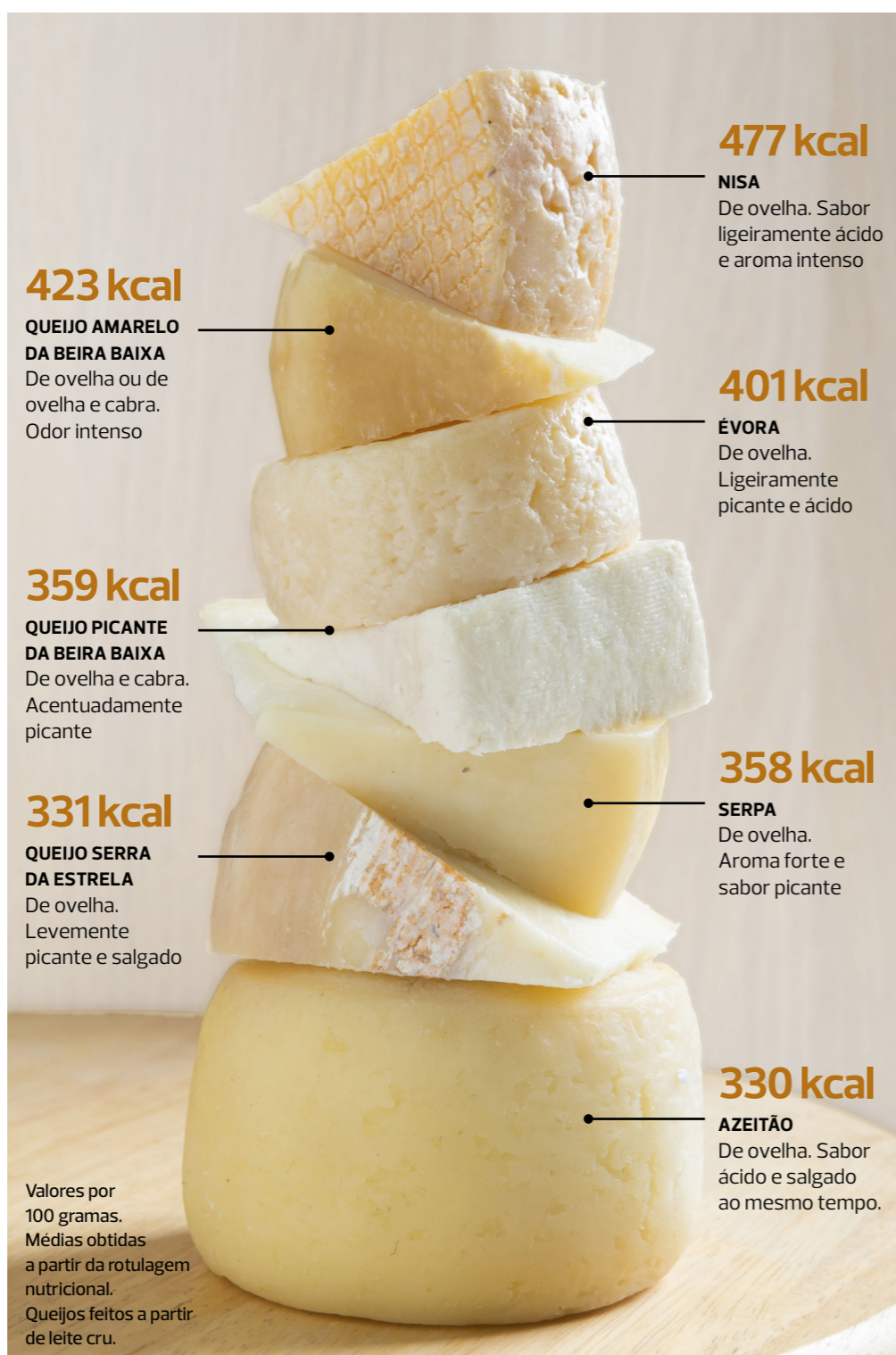
## EM DESTAQUE

- Teste a 40 queijos tradicionais de leite de cabra e de ovelha oriundos de 6 áreas geográficas
- Análise microbiológica: agentes patogénicos e de higiene
- Verificação da origem do leite

Foi um teste que deu gosto. Literalmente. Analisámos 40 queijos tradicionais portugueses e microrganismos patogénicos, nem vê-los. É uma boa notícia, tendo em conta que no último estudo que fizemos, em 2000, encontramos queijos com valores positivos de bactérias potencialmente perigosas para a saúde.

Os queijos tradicionais analisados são obtidos a partir de leite cru, o que aumenta o risco de problemas ao nível da qualidade microbiológica. No que diz respeito à presença de bactérias de risco, nada a apontar a nenhum dos produtos. Mas, analisada a higiene, é caso para dizer que no melhor queijo cai o nível de *Escherichia coli* (nome de guerra *E. coli*) superior ao que consideramos aceitável.

Não precisa de decorar o nome desta bactéria, nem sequer de se preocupar – já explicamos –, só tem de saber que detetámos



a presença do microrganismo indicador de falta de higiene (em valores superiores aos aceitáveis) em 3 dos 40 queijos tradicionais analisados. Os queijos de Azeitão DOP (Denominação de Origem Protegida) das marcas Sabores de Portugal (Auchan) e Victor Fernandes, e o queijo Serra da Estrela DOP Quinta de São Cosme não passaram no teste da qualidade higiénica global. Encontrámos valores de *E. coli* superiores ao desejável, o que sugere uma falha geral ao nível da higiene – umas mãos mal lavadas, uma superfície não desinfetada... –, que tanto pode ter ocorrido durante o processo de fabrico dos queijos, como ao longo da sua comercialização ou do armazenamento.

Mas não há motivo de preocupação para os consumidores, tranquiliza Dulce Ricardo, responsável pelo estudo: “Não foram encontrados agentes patogénicos nos queijos que tiveram avaliação negativa no parâmetro da higiene e isso, sim, poderia ter impacto sobre a saúde. Estes resultados pedem um maior rigor na aplicação das boas práticas e a verificação de toda a cadeia, desde a produção até à venda nas lojas, mas não são preocupantes.” Se fossem, a Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica (ASAE) seria de imediato notificada, acrescenta Dulce Ricardo.

## Boas práticas são para seguir

O regulamento europeu que determina os critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios não obriga à deteção da bactéria *E. coli* em queijos feitos a partir de leite cru. Mas há linhas de orientação internacionais que definem valores para a pesquisa destes microrganismos nestes queijos. Seguimos as orientações do Ministério da Saúde luxemburguês, que consideramos credíveis. Os fabricantes são livres de as seguir ou não.

A presença de *E. coli* pode ser sinal da existência de agentes patogénicos. O que, repita-se, não se verificou nos queijos que falharam no teste da higiene. Não há, portanto, qualquer infração legal ou perigo para a saúde. Apesar disso, para nós, têm má avaliação na Qualidade Global, uma estrela. Porquê? Porque esta é condicionada pela apreciação negativa no critério da higiene.

Poderia haver maior controlo global, alerta Dulce Ricardo. O que se verificou na esmagadora maioria dos queijos testados. ▶

## Microbiologia nos queijos tradicionais

	RESULTADOS		APRECIÇÃO GLOBAL
	Higiene	Agentes patogénicos	
CARLOS CHARRO Queijo de Évora DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
CASA MATIAS Queijo Serra da Estrela DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
COALHO Queijo de Évora DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
DAMAR Queijo Picante da Beira Baixa DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
EL CORTE INGLÉS Queijo Serra da Estrela DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
HERDADE DA MAIA Queijo de Nisa DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
MMM! (Auchan) Queijo de Nisa DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
O SABOR DAS NOSSAS REGIÕES (E. Leclerc) Queijo Amarelo da B. Baixa DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
OVIQUEIJO Queijo de Évora DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PINGO DOCE Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PINGO DOCE Queijo Picante da Beira Baixa DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PINGO DOCE Queijo de Évora DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
QUEIJS SANTIAGO Queijo de Nisa DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
RTM - PRODUTOS LÁCTEOS, LDA Queijo de Évora DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
SABORES DE PORTUGAL (Auchan) Queijo Picante da Beira DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
SABORES DE PORTUGAL (Auchan) Queijo Serra da Estrela DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
SELECÇÃO CONTINENTE Queijo de Nisa DOP	★★★★★	★★★★★	★★★★★
DAMAR Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP	★★★	★★★★★	★★★
COALHO Queijo de Azeitão DOP	★★★	★★★★★	★★★
COALHO Queijo de Serpa DOP	★★★	★★★★★	★★★
COTÉIS SERPA Queijo de Serpa DOP	★★★	★★★★★	★★★
EL CORTE INGLÉS Queijo de Azeitão DOP	★★★	★★★★★	★★★
MONFORQUEIJO Queijo de Nisa DOP	★★★	★★★★★	★★★
PINGO DOCE Queijo de Nisa DOP	★★★	★★★★★	★★★
PINGO DOCE Queijo de Serpa DOP	★★★	★★★★★	★★★
PINGO DOCE Queijo Serra da Estrela DOP	★★★	★★★★★	★★★
QUEIJARIA GUILHERME Queijo de Serpa DOP	★★★	★★★★★	★★★
QUEIJS SANTIAGO Queijo de Azeitão DOP	★★★	★★★★★	★★★
SABORES DE PORTUGAL (AUCHAN) Queijo de Serpa DOP	★★★	★★★★★	★★★
SÃO GIÃO Queijo Serra da Estrela DOP	★★★	★★★★★	★★★
SELECÇÃO CONTINENTE Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP	★★★	★★★★★	★★★
SELECÇÃO CONTINENTE Queijo Picante da Beira Baixa DOP	★★★	★★★★★	★★★
SELECÇÃO CONTINENTE Queijo de Serpa DOP	★★★	★★★★★	★★★
SELECÇÃO CONTINENTE Queijo Serra da Estrela DOP	★★★	★★★★★	★★★
SELECÇÃO CONTINENTE Queijo de Azeitão DOP	★★★	★★★★★	★★★
SIMÕES Queijo de Azeitão DOP	★★★	★★★★★	★★★
TERRA DE SABORES (Intermarché) Queijo de Azeitão DOP	★★★	★★★★★	★★★
QUINTA DE SÃO COSME Queijo Serra da Estrela DOP	★	★★★★★	★
SABORES DE PORTUGAL (AUCHAN) Queijo de Azeitão DOP	★	★★★★★	★
VICTOR FERNANDES Queijo de Azeitão DOP	★	★★★★★	★

Mais sobre queijos Encomende o guia *Conhecer os Alimentos*. Veja as páginas 10 e 11.

## A TÉCNICA RESPONDE



**Dulce Ricardo**  
Técnico alimentar

“Ligar a tradição à qualidade é perfeitamente possível”

A qualidade microbiológica é uma preocupação nos queijos feitos a partir de leite cru. Mas, como vimos no nosso estudo, ligar a tradição à qualidade é perfeitamente possível. Há que aliar boas práticas de fabrico ao processo tradicional.

Adicionalmente, a fiscalização destes produtos deve ser feita de forma sistemática para proteger a saúde do consumidor. Neste caso, a lei nem sempre está do nosso lado. Achamos que a legislação pode ser completada, em particular com a pesquisa de bactérias como a *E. coli*.

A fraude com o objetivo de aumentar os lucros é uma das questões que têm levantado muita polémica em alguns produtos alimentares.

Neste teste averiguámos se havia presença de leite de vaca nos queijos tradicionais. Verificámos em laboratório, mediante teste de DNA, que tal não aconteceu.

**12 kg**

Quantidade de queijo que cada português consome por ano

**14 mil**

toneladas de produção de queijo de ovelha e de cabra por ano em Portugal

**3.<sup>a</sup>**

categoria de alimentos com maior peso no consumo total de laticínios, depois do leite e dos iogurtes

**18%**

Percentagem da produção anual de queijo obtido a partir de leite de cabra e ovelha

► Olhando ao quadro dos resultados (página anterior), todos menos três passaram na avaliação higiénica. Ou seja, não acusaram valores de *E. coli* superiores aos recomendáveis.

A legislação deveria ser revista de modo a incluir a deteção obrigatória de mais microrganismos, defende Dulce Ricardo, dado que a sua presença indica falhas nas boas práticas de higiene.

Mas o controlo rigoroso de todas as fases do processo de fabrico e de comercialização minimiza este tipo de problemas. Fundamental: “Boas práticas de limpeza e desinfeção das instalações e dos equipamentos, e sensibilização dos funcionários para uma higiene pessoal irrepreensível, e cuidado com o vestuário, que deve ser apropriado e limpo”, sublinha a especialista.

### Bactérias más, vade-retro

Voltando às boas notícias. A ficha limpa de todos os 40 queijos testados em relação aos agentes patogénicos é uma evolução positiva, diz Dulce Ricardo, consequência de vários fatores. “Nomeadamente de um

maior cuidado com o estado sanitário dos animais, de uma manipulação higiénica do leite e, depois, do queijo e de uma correta conservação tanto da matéria-prima, como do produto final.” Tendo em conta que se trata de queijos feitos a partir de leite cru, isto revela maior preocupação com o controlo da cadeia de produção, acrescenta Dulce Ricardo.

### Queijos da terra

Na obra *Queijos Portugueses* (editora Verbo), Maria de Lourdes Modesto e Manuela Barbosa sublinham o valor da queijaria tradicional em Portugal: “É um repositório de conhecimentos e experiências adquiridos através dos séculos, constituindo um património de valor incalculável que, se interrompido por fatores externos diversos, dificilmente poderá ser alguma vez recuperado.” As autoras realçam a importância da utilização do leite cru como “garante de uma riqueza sensorial”.

Para quem não sabe: a Denominação de Origem Protegida (DOP) aplica-se aos produtos cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada e segundo um saber fazer reconhecido e verificado. É o caso dos queijos que são alvo deste estudo.

### Seis regiões, sete maravilhas

Os queijos tradicionais que testámos provêm de seis áreas de produção diferentes, onde há modos diferentes de fazer nascer estas iguarias. São sete maravilhas estes queijos: Serra da Estrela, Amarelo da Beira Baixa, Picante da Beira Baixa, Azeitão, Évora, Nisa e Serpa. Bons todos os dias, senhores. ■

Dossiê técnico Dulce Ricardo e Susana Costa Nunes



**CONSERVAÇÃO** O queijo deve ser embalado e colocado numa caixa de refrigeração e depois conservado em local fresco (gaveta dos legumes do frigorífico, por exemplo). Retire-o um tempo antes de consumir, para realçar o sabor.