

## Queserías artesanales

- 6.14.19. Los establecimientos elaboradores de quesos artesanales y derivados de leche bovina, ovina y caprina, deberán satisfacer los requisitos higiénicos para la manipulación de los alimentos establecidos en el Capítulo 5 de este reglamento y las exigencias particulares que se establecen a continuación.
- 6.14.20. La extracción de agua se realizará mediante sistema no manual, salvo expresa autorización de la Oficina Competente. Deberá existir un tanque de reserva de agua con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento.
- 6.14.21. Se dispondrá como mínimo de una canilla y pileta para el lavado de manos en cada ambiente de las instalaciones (galpón de ordeño y quesería).
- 6.14.22. Las aberturas deberán asegurar una adecuada iluminación y ventilación, y con excepción de la sala de ordeño, deben protegerse contra la entrada de insectos y roedores.
- 6.14.23. Los locales destinados al ordeño, elaboración de queso salado y maduración, deben ser de uso exclusivo para los citados fines. El brete de ordeño consistirá en rampa y plataforma, fosa u otro sistema que permita el ordeño funcional para el operario y brinde seguridad desde el punto de vista sanitario e higiénico.
- 6.14.24. El edificio deberá tener una vereda exterior frente a la puerta de entrada, la que deberá ser de hormigón, y tendrá como mínimo 1.5 m. de largo, con un ancho igual al de la puerta con más un metro a cada uno de los lados. Habrá un felpudo de alambre frente a la entrada.
- 6.14.25. La eliminación de aguas residuales y efluentes de quesería, deberá hacerse a una distancia no inferior a los 50 m. y contará con un sistema de tratamiento adecuado.
- 6.14.26. La quesería tendrá tres ambientes destinados a las principales etapas de procesamiento: elaboración, salado y maduración.

- 6.14.32. Las mangueras de plásticos para suero, leche, etc. sólo pueden usarse en tramos cortos de hasta 2 metros de largo.
- 6.14.33. Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza, desinfección, inspección visual y tomas de muestras para el control higiénico del producto.
- 6.14.34. Los tanques de recepción de leche, leche ácida, suero, crema, etc., deben mantenerse cerrados con tapas de acero inoxidable.
- 6.14.35. Los termómetros de vidrio que entren en contacto con el producto deben estar protegidos.
- 6.14.36. Los equipos y utensilios que se utilizan para material no comestible deben estar identificados y no pueden ser usados para productos comestibles.
- 6.14.37. Los equipos y utensilios no pueden usarse de manera que provoquen una contaminación cruzada entre un producto sometido a tratamiento térmico y otro que no ha sido sometido a dicho tratamiento.

## Equipos de tratamiento térmico para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

- 6.14.38. Deben tener la capacidad de cumplir continuamente con los requerimientos de temperatura y tiempo indicados para el proceso de pasterización.
- 6.14.39. Debe existir un termómetro exacto y un termógrafo que indique continuamente la temperatura del proceso térmico. Los mismos deben ser calibrados regularmente y se conservarán los registros termográficos para la inspección.
- 6.14.40. El equipo térmico debe tener los dispositivos necesarios para evitar la mezcla de productos tratados y no tratados térmicamente, (válvula automática, interruptor, alarma).
- ### Equipo de aire para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos
- 6.14.41. El aire comprimido o el aire que se utiliza para la convección forzada debe provenir de una fuente limpia y ser filtrado.