

ELABORACIÓN DEL QUESO

Al inicio de labores, lávate las manos con agua y jabón hasta la altura de los codos, de preferencia. Tus uñas deben ser cortas y no debes usar alhajas en los dedos.

Usa ropa adecuada, (mandil, gorro, cubrebocas).

La leche para el consumo o para la elaboración de quesos es preferible que sea pasteurizada, en la cual se sugiere el siguiente procedimiento:



Pasteurización

Calienta la leche de 63°C a 65°C durante 30 minutos e inmediatamente después introduce la olla en un recipiente con agua y hielo para enfriar rápidamente hasta 35°C. A esta temperatura ya puedes empezar a colocar el cuajo.

Si utilizas mantas para apretar deben estar limpias y que sean de uso exclusivo para esta práctica.

Las prensas deben estar limpias, ya sea mecánica, o si utilizas piedras. Si colocas los quesos en refrigeración, tápalos o guárdalos en bolsa, si se conserva en salmuera recuerda cambiar frecuentemente el agua de sal, lavar y desinfectar los contenedores, (plástico).

Secretaría de Salud
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Av. Chapultepec No. 1836,
Colonia Jardín Español, C.P. 64820,
Monterrey, Nuevo León.

81-8130-7020

o

en la Oficina Regional
correspondiente:



SALUD
GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS

SUBSECRETARÍA
DE REGULACIÓN Y
FOMENTO SANITARIO

Reglas Básicas de Higiene en la ordeña y elaboración de Quesos Artesanales



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



Para que la leche que ordeñas y los quesos que produces sean de buena calidad sanitaria, es necesario que tomes en cuenta lo siguiente:

Asegúrate que los animales:

- Se encuentren sanos y en especial libres de enfermedades como Brucelosis.
- No estén en tratamiento con medicamentos.

El ordeñador deberá:

- Estar limpio y también su ropa.
- Tener las manos limpias y sin heridas o infecciones en la piel.
- Los utensilios para colecta de leche deberán de estar limpios y en buen estado.
- El lugar donde ordeñas deberá de estar limpio y bien ventilado.

Antes y después del ordeño:

- Lava las ubres.
- Cuela la leche y vacía en recipientes limpios y con tapa.

ANTES DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO:

El lugar donde vas a preparar el queso debe de estar:

- Limpio.
- Tener protección de puertas y ventanas para evitar la entrada de polvo, moscas o roedores.
- Preferentemente que el piso sea firme para que facilite la limpieza.

Los instrumentos y aditivos para la elaboración deben ser:

- Resistentes a la corrosión e inocuos, (aros, prensas y mesas).
- El cuajo de preferencia que sea artificial.
- Si es natural de cabrito, éste debe lavarse con cloro, su interior debe ser limpio, adicionado con abundante sal en polvo, colocarlo en un lugar donde no entren moscas, de preferencia que provenga de hatos libres de brucelosis.
- No debe haber animales domésticos en el área dedicada a la elaboración de queso artesanal.

