

Estado do Rio Grande do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DO MUNICIPIO DE PAVERAMA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08, DE 2022

O PREFEITO MUNICIPAL DE PAVERAMA-RS, no uso das atribuições quelhe conferem a Lei Orgânica do Município, em seu artigo 73, e conforme a Lei Municipal nº 3.166 de 22 de outubro de 2021 e Decreto Municipal nº 1.145 de 22 de outubro de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidas as normas técnicas para Estabelecimentos e Equipamentos destinados ao beneficiamento de ovos e seus produtos derivados do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º - Para fins deste regulamentos estabelecimentos de ovos e derivados:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

- § 1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- § 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- § 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.
- § 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
- § 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.
- § 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- Art 3º Instalações e equipamentos necessários para o funcionamento de Granjas Avícolas e Unidade de Beneficiamento de Ovos:
 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:
- A Granja Avícola e a Unidade de Beneficiamento de Ovos deverão estar localizadas em área delimitada, afastadas de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais.
 - área de terreno suficiente, visando futuras ampliações;
 - distante de demais construções ou abrigo de animais;
- construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências, porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios;
 - afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 05 (cinco) metros;
 - fácil acesso e circulação interna;





Estado do Rio Grande do Sul

- dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;
 - área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas.
- As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

Art. 4º - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

- CARACTERISTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:
- 1. ÁREA CONSTRUÍDA: Deverá ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.
 - 2. INSTALAÇÕES: Deverá dispor de dependências para:
 - recepção e seleção de ovos;
 - classificação, envase e armazenamento do produto embalado;
- depósito para material de envase e rotulagem; dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque, para a higienização dos vasilhames e utensílios;
 - vestiários e sanitários.
- As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.
- 3 . PISOS E ESGOTOS: O piso deverá ser anti-derrapante, constituído de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, rejuntado adequadamente e apresentando uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção aos ralos e canaletas. Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências. Não será permitido o deságüe direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.
- A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.
- 4 PAREDES, PORTAS E JANELAS: As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,80m (um e oitenta) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara.
- Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros. Acima da área de 1,80m (um e oitenta) metros as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.
- Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas. Recomenda-se como mínimo necessário a largura de 1,20 (um metro e vinte centímetros).
- Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.







Estado do Rio Grande do Sul

5- PÉ DIREITO: Mínimo de 3 (três) metros.

- 6 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO: As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.
- 7 TETO: No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de classificação e estocagem de ovos. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.
- 8 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES: Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, classificação e envase de ovos, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

Art.4° - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:

- 1 EQUIPAMENTOS: Na Granja Avícola, basicamente compõem-se de ovoscópio e mesas de aço inoxidável. Para a Unidade de Beneficiamento de Ovos, os equipamentos e utensílios, tais como mesas, carrinhos e outros continentes que recebam produtos comestíveis, deverão ser de aço inoxidável. Caixas e bandejas poderão ser de plástico apropriado às finalidades.
- 2 DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS: É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.
- 3 LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS: A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.
- Art. 5º ÁGUA DE ABASTECIMENTO: O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade.

Poderá ser exigida a cloração, e em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície. Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de evitar possíveis contaminações. As mangueiras deverão ser mantidas em suportes, quando fora de utilização.

Art. 6º - TRATAMENTO DE EFLUENTES: No momento do registro, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

Art. 7º – ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES:

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS: Construídos com acesso independente à qualquer outra dependência, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede da área das privadas. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número sufficientes.

VALORIZANDO O SER HUMANO



Estado do Rio Grande do Sul

Os sanitários serão sempre de assentos e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro e coletor de toalhas usadas, também acionado a pedal.

Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionados de maneira à permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

Art. 8º - UNIFORMES: Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos aprovados pelo SIM, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardadas em local próprio.

Proibe-se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais. O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também a operários do sexo masculino.

Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se com barba aparada.

- **Art.** 9º BARREIRA SANITÁRIA: A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão; e pia com torneira acionada a pedal ou joelho e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior do estabelecimento.
- **Art. 10** ALMOXARIFADO: Em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.
 - Art. 11 ESCRITÓRIO: O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.
- **Art 12** VAREJO: A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, localizada preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.
- Art. 13 Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

 Parágrafo único Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.
- **Art. 14** Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos na presente instrução.
- Art. 15 Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida na presente Instrução.
- Art. 16 Os ovos recebidos no estabelecimento de ovos devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

VALORIZANDO O SER HUMANO



Estado do Rio Grande do Sul

- § 1° Os estabelecimentos de ovos comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.
- § 2º O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
- §3º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
- **Art.** 17 Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.
- Art. 18 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:
 - I garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
 - II armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
 - III realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
 - IV medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
 - V classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
 - VI executar os programas de autocontrole; e
- VII implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.
- Art. 19 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único – A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

- Art. 20 Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:
- I casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;
- II câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
 - IV- clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
 - V cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.
 - Art. 21 Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:
 - I ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria "A";
 - II ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
 - III ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
- Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização. Estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados eidentificados.
- Art. 22 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.
- Art. 23 É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos. É proibida a lavagem de ovos sujos trincados.



VALORIZANDO O SER HUMANO



Estado do Rio Grande do Sul

- Art. 24 Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.
- Art. 25 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.
 - Art. 26 São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:
- I alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
 - II mumificação ou que estejam secos por outra causa;
 - III podridão vermelha, negra ou branca;
 - IV contaminação por fungos, externa ou internamente;
 - V cor, odor ou sabor anormais;
- VI sujidades externas por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
 - VII- rompimento da casca e que estiverem sujos;
 - VIII- rompimento da casca e das membranas testáceas;
 - IX contaminação por substâncias tóxicas; ou
- X apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Parágrafo único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

- Art. 27 Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.
 - Art. 28 É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:
 - I ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
 - II ovos de espécies diferentes.
- Art. 29 Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

Art. 30 – Esta instrução normativa entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Paverama, 07 de fevereiro 2022.

Fabiano Merence Brandão Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se Em: 07/02/2022

