

Normas técnicas para estabelecimentos de ovos e derivados

Granjas avícolas; Indústrias; Entrepasto.

- I. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar instalados:
 - a. Distantes de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros;
 - b. Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
 - c. Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.
- II. Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor de:
 - a. **Água de abastecimento** (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 0,6 litro de água para cada dúzia de ovos.
 - i. Todas as dependências devem-se ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para o atendimento as necessidades do setor;
 - ii. A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;
 - iii. É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.
 - b. **Sistema de tratamento de dejetos**, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.
 - i. Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistemas de esgoto apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais,
 - ii. Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de inseto,
 - iii. As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.
 - c. **Instalações** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, que, para cada espécie, preencham as condições a seguir especificadas:

PARA ESTABELECEMENTOS DE “OVOS IN NATURA”:

- i. Setor de recepção e depósito de ovos sujos;

- ii. Setor de lavagem, ovoscopia, classificação e embalagem de ovos limpos;
- iii. Setor para depósito de ovos prontos;
- iv. Setor de expedição de ovos prontos (expedição através de óculo);
- v. Setor de depósito de embalagens vazias;
- vi. Vestiários e Sanitários;
- vii. Além dos setores acima, os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas (vindas dos galinheiros) para a coleta de ovos, devem ter um setor específico com equipamento adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

Observação: É proibido o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

PARA ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS:

- i. Setor de recepção e separação de ovos com óculo para comunicação com o interior da indústria.
- ii. Setor de cozimento, descasque, resfriamento ou desidratação de ovos.
- iii. Setor de envase e esterilização.
- iv. Setor de rotulagem, acondicionamento, depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).
- v. Setor de depósito de embalagens vazias como: vidros, tampas, caixas, sacos plásticos, etc.
- vi. Setor de depósito de aditivos e condimentos.
- vii. Vestiários e Sanitários.

Observação: Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada.

- d. **Utensílios e equipamentos** adequados e suficientes para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente as necessidades e características do estabelecimento.
 - i. Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, baldes, cestos, mesas, estrados entre outros e devem ser:
 - 1. de material impermeável e resistente (proibido madeira);
 - 2. de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.
 - ii. Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item “d”:
tanque, máquina classificadora, ovoscópio, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores entre outros e devem ser:
 - 1. Em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

2. De material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;
 3. De tecnologia adequada à respectiva utilização.
- e. **Iluminação** natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.
 - f. **Ventilação** natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada por meio da climatização da dependência através da instalação de condicionadores de ar, exaustores ou outros.
 - g. **Pátios** devidamente pavimentados de modo a se evitar a formação de poeiras ou barro, permitindo-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.
- III. Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem possuir:
- a. **Piso** de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.
 - b. **Paredes** em alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, desde que lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.
 - i. Os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;
 - ii. nos setores onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.
 - c. **Forro** de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de maneira a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento, assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.
 - d. **Janelas** metálicas e dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema também eficiente. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.
 - e. **Portas** metálicas, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos ou outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes e sistema de fechamento automático (vai e vem).
 - i. O acesso de funcionários deve:
 1. Ser único e preferencialmente através do vestiário;

- v. A comunicação da recepção de ovos para o interior do estabelecimento.
 - b. O local para higienização de bandejas deve ser constituído por uma sala anexa, com acesso independente da indústria ou entreposto e possuir equipamento necessário e suficiente para a finalidade.
- VI. A **zona limpa** é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos.
- VII. **Anexos:**
 - a. São considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de ovos: setor para depósito de bandejas plásticas limpas, sanitários e vestiários.
 - b. São considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.
- VIII. A **área industrial** de um estabelecimento de ovos e derivados pode ser constituída conforme sua atividade de:
 - a. Setor de depósito de ovos vindos da granja;
 - b. Setor de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, devendo dispor também de pia (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos;
 - c. Setor de cozimento, descasque e resfriamento;
 - d. Setor de envase e esterilização;
 - e. Setor de rotulagem e embalagem;
 - f. Setor de depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo);
 - g. Setor de depósito de condimentos e aditivos;
 - h. Setor de depósito de embalagens vazias (tampas, vidros, bandejas, caixas, etc.) e rótulos;
 - i. Vestiários e sanitários.
- IX. Os diversos setores que compõem a área industrial devem:
 - a. Estar dispostos em uma sequência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
 - b. Ser de tamanho adequado à sua destinação;
 - c. Ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
 - d. Ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e desinfecção;
 - e. Ter pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
 - f. Ser dotados de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor tais como: máquina para lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, fogão para cozimento, máquina para descasque, tanques, desidratadores, embaladeira, balanças, mesas, etc.
- X. **Setor de condimentos e aditivos** deve:
 - a. Situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo;
 - b. Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;

- c. Ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.
- XI. **Setor de depósito de embalagens vazias:**
- a. Deve situar-se em posição adequada para atender as necessidades do setor de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo;
 - b. Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação das embalagens vazias ali armazenada.
- XII. **Setor de embalagens e rotulagem, que deve:**
- a. Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
 - b. Ser composto de utensílios suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como: embaladeiras, grampeadores, bandejas, caixas, estrados, prateleiras, etc.
- XIII. **Setor de depósito de produtos prontos e expedição deve:**
- a. Ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;
 - b. Ser equipado de prateleiras e estrados, de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;
 - c. Ter fácil acesso para embarque de produtos;
 - d. Expedição dotada de óculo adequado para a finalidade;
 - e. Expedição dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante intempéries.
- XIV. Outros anexos que podem ser: escritório, oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc.:
- a. O escritório deve ser localizado próximo à indústria ou entreposto, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior do estabelecimento;
 - b. Os demais anexos devem estar localizados à uma distância mínima aproximada de 20 (vinte) metros do estabelecimento.
- XV. Equipamentos específicos:
- a. Máquinas para lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, é obrigatória em todos os entrepostos que recebem, manipulam, embalam e comercializam ovos também de produção de terceiros.
 - i. Poderá ser permitida a lavagem, ovoscopia e classificação manuais nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de produção própria, até o máximo de 3.000 (três mil) ovos/dia.
 - ii. Entrepostos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar nova ovoscopia.
 - iii. Entrepostos e/ou distribuidores que recebem comprovadamente ovos de 1 (um) único fornecedor já devidamente registrado e inspecionado por órgão oficial e reembalam em embalagens próprias, a critério do SIM/POA poderão ser dispensados de nova ovoscopia.
 - b. Caldeira, quando existente, deve:

- i. Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à distância que é determinada pela legislação vigente;
- ii. Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- iii. Quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar presença de roedores e outros animais nocivos.

XVI. Controle de qualidade.

- a. Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIM/POA somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas na Defesa Sanitária Animal (DSA) da Secretaria da Agricultura, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.
- b. Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos “IN NATURA” devem apresentar a cada 6 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelose (obtido por meio de método padrão) das granjas fornecedoras de ovos e emitido por um Médico Veterinário.
- c. Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados adequadamente, bem como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta, etc., isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias e ovos.
- d. Para exposição de ovos no comércio dentro do município de Palotina fica estabelecida a seguinte classificação:

Tipo	Peso
Jumbo	66 gramas ou mais
Extra	60 a 65 gramas
Grande	55 a 60 gramas
Médio	50 a 55 gramas
Pequeno	45 a 50 gramas
Industrial	Menos de 45 gramas

- e. É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos ou comercializados, sendo indispensável um Responsável Técnico.