INSTRUÇÃO NORMATIVA N°05 DE 15 DE ABRIL DE 2025

"Estabelece normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de ovos e derivados."

Rodrigo Daniel Bloch, Prefeito Municipal de Ubiretama, no uso das atribuições,, em cumprimento com a Lei Municipal n° 051/1997, e o DECRETO MUNICIPAL Nº 018/2025, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025, **RESOLVE:**

Art. 1º Aprovar a NORMA TÉCNICA PARA AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA INDUSTRIALIZAÇÃO DE OVOS E DERIVADOS, em anexo

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Ubiretama, 15 de abril de 2025.

Rodrigo Daniel Bloch
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

NORMA TÉCNICA PARA AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA INDUSTRIALIZAÇÃO DE OVOS E DERIVADOS

1. ÂMBITO DA APLICAÇÃO

Para fins deste regulamento, os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

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 oriundo, exclusivamente de produção própria e destinado 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 classficação, 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 para 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 instaçãoes para a industrialização de ovos.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, quando a destinação for exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

2. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

I. Entende-se por OVOS, sem outra especificação, os ovos de galinha com casca.

Parágrafo Único: Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedem.

II. 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.

III. Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida na presente instrução.

IV. Os ovos recebidos no estabelecimento devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

§ 1º 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 a sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

§ 3º O estabelecimento que recebe ovos na produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria prima e de educação continuada dos produtores.

V. Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

VI. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo Serviço de 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 exames de 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 autocontrole de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos proeminentes de estabelecimentos avícolas de produção.

VII. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com seu peso e suas características qualitativas.

Parágrafo Único: A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas. É permitido a classificação manual por meio de bandejas tipo crivo em estabelecimentos onde a produção máxima seja de 500 (quinhentas) dúzias de ovos por dia.

VIII. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I – Casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas e 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 turvações e com a clara intacta; e

V – Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

i) 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 proeminentes 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 e identificados.

j) Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

k) É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos. É proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

l) Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

m) Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

n) 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.

o) 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.

p) É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se trata de:

I – Ovos frescos com ovos submetidos à processos de conservação; e

II – Ovos de espécies diferentes.

q) Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam propagando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal, não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

3. LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

I. A Granja Avícola e a Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados 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.
II. Área de terreno suficiente, visando futuras ampliações;
III. Distante de demais construções ou abrigo de animais;
IV. Construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências, porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios;
V. Afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 10 (dez) metros;
VI. Atender as exigências de biosseguridade do Serviço Veterinário Estadual quanto a localização do estabelecimento;
VII. Fácil acesso e circulação interna;
VIII. Dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;
IX. Área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas.
X. 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. É aceito o piso britado. As demais áreas deverão ser gramadas.

CAPÍTULO I

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:

I. Recepção e seleção de ovos;
II. Classificação, envase e armazenamento do produto embalado;
III. 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;

IV. Vestiários e sanitários.

V. 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 com ralos sifonados ou somente ralos sifonados, de acordo com as finalidades das dependências. Não será permitido o desague 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.

I - 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 cerâmicas brancas ou de cor clara.

I. Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 2,40m (dois metros e quarenta centímetros). 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.

II. 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 ou plásticas, 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).

III. 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.

5. PÉ DIREITO: mínimo de 2,40m (dois metros e quarenta centímetros). Podendo passar por avaliação do SIM, para aprovação de outra medida.

6. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO: As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências. As 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 com intensidade mínima de 300 lux em todas a seções.

7. TETO: No teto serão usados materiais como concreto armado, forro de PVC ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, com vedação adequada e de fácil higienização. Deve possuir forro em todas as dependências onde se realizem trabalhos de classificação e estocagem de ovos.

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 por joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha não reciclado e coletor de toalhas usadas com acionamento por pedal; ou secadores de mãos elétricos.

9. CARACTERISTICAS GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS

I. 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, prateleiras e outros continentes que recebam produtos comestíveis, deverão ser de aço inoxidável. Caixas e bandejas poderão ser de plástico apropriado às finalidades.
II. DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS: É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.
III. LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS: A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

CARACTERISTICAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO:

10. O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade. Será 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.

11. TRATAMENTO DE EFLUENTES: No momento do registro, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida ou isenção pelo órgão de proteção ambiental competente.

ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES:

12. 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 dos sanitários. Serão providos de duchas com água quente, box, bancos, cabides e armários em número suficientes.
13. Os sanitários serão sempre de assentos e 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, papel toalha não reciclável e coletor de toalhas usadas, também acionado a pedal; ou secadores de mãos elétricos.
14. 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.

15. UNIFORMES:
I. 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/ camiseta, gorro, boné ou touca e botas.
II. 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.
III. Proíbe-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.
IV. 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, livres de maquiagens e adornos.

16. 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, sabão líquido, papel toalha não reciclável e coletor de lixo com acionamento a pedal ou secador de mãos elétrico devendo estar localizada em todos os acessos para o interior do estabelecimento.

17. 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.

18. ESCRITÓRIO: O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.

19. 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. Possuir registro junto ao órgão de vigilância sanitária.

Ubiretama – RS, 15 de abril de 2025