

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04/2021, DE 01 DE JUNHO 2021

O Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº 2789/2021 resolve:

Art. 1º Estabelecer na forma desta Instrução Normativa as **NORMAS TÉCNICAS** de instalações, equipamentos e controle de qualidade para **GRANJA AVÍCOLA e UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS**, a serem utilizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Água Santa-RS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Água Santa-RS , só concederá registro às Granjas Avícolas e Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo órgão oficial de inspeção municipal.

Art. 3º As **Granjas Avícolas e Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados** que já estiverem registradas e funcionando sob inspeção sanitária do SIM deverão obedecer às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas ou quando o órgão de inspeção sanitária julgar necessário. Os projetos serão aprovados pelo SIM obrigatoriamente antes do início de qualquer construção.

Art. 4º 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.

§1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§2º As granjas avícolas devem respeitar a Instrução Normativa Nº 56, de 4 de Dezembro de 2007, ou outra que vier a substituí-la.

§3º As granjas avícolas que são dispensadas do registro na Divisão de Defesa Sanitária Animal do Departamento de Defesa Agropecuária da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul, poderão possuir até 1.000 (mil) aves, desde que as aves, seus produtos e subprodutos sejam destinados a comércios locais intramunicipais e municípios adjacentes.

Art. 5º 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.

§1º São obrigados a executar nova ovoscopia.

§2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos frescos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§3º Permite-se a utilização de determinadas instalações de outros estabelecimentos industriais de produtos de origem animal para a produção de ovos desidratados, liofilizados entre outros processamentos, à critério do SIM, desde que sejam registrados na inspeção municipal, e suas instalações e equipamentos se enquadrem nas diretrizes da presente normativa.

§4º Os ovos devem ser de fornecedores com granjas avícolas que respeitem a Instrução Normativa Nº 56, de 4 de Dezembro de 2007, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 6º Pra efeito desta Instrução Normativa entende-se por:

I – **INSTALAÇÕES**: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros;

II – **EQUIPAMENTOS**: tudo que diz respeito a classificação de ovos e demais utensílios utilizados.

III – **OVO**: pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem.

IV - **OVO FRESCO**: entende-se o ovo em casca que não foi conservado por qualquer processo e se enquadre na classificação estabelecida. Este ovo perderá sua denominação de fresco se for submetido intencionalmente a temperaturas inferiores a

8°C, visto que a temperatura recomendada para armazenamento do ovo fresco está entre 8°C e 15°C com uma umidade relativa do ar entre 70% - 90%.

V - OVO FRIGORIFICADO: entende-se o ovo em casca conservado pelo frio industrial.

VI - CONSERVA DE OVOS: entende-se o produto resultante do tratamento do ovo sem casca ou partes do ovo que tenham sido congelados, salgados, pasteurizados, desidratados ou qualquer outro processo devidamente aprovado pelo SIM.

VII - OVO INTEGRAL: entende-se o ovo em natureza desprovido de casca e que conserva as proporções naturais da gema e clara. Quando misturados, resultam em uma substância homogênea.

VIII – OVO CONGELADO: congelado - produto obtido pelo congelamento do ovo integral, devendo permanecer sob temperatura abaixo de -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

IX – OVO DESIDRATADO: produto obtido pela desidratação do ovo integral pasteurizado.

X - OVO TRINCADO: ovo com fenda ou ruptura da casca, porém sem comprometimento da membrana.

XI - OVO COM VAZAMENTO: ovo cuja a casca e membranas da casca estejam quebradas ou rachadas, com conteúdo do ovo exposto ou exsudando.

XII - OVO REJEITADO PELA INCUBADORA: trata-se do ovo submetido à incubação e tenha sido removido desta durante as operações, como infértil ou de alguma outra forma não possível de ser chocado.

XIII - OVO SUJO: ovo cuja casca não esteja quebrada e tenha sujidades e/ou qualquer matéria estranha aderente.

XIV - OVO DE APROVEITAMENTO CONDICIONAL: ovo trincado e ovo sujo. Os ovos de aproveitamento condicional poderão ser utilizados para fabricação de produtos, desde que:

a) sejam eliminados todos os tipos de sujidades e/ou materiais estranhos aderentes à casca.

b) os ovos trincados sejam separados e quebrados à parte (b.19) ou enquadrem-se nessa normativa e respeite as legislações específicas.

c) ovos acondicionados em continentes com odor forte sejam quebrados em separado para determinar sua aceitabilidade.

d) ovos com casca limpa que foram danificados durante o processo e que apresentarem falta de parte da casca, sejam utilizados apenas quando a gema estiver intacta e o conteúdo não exsudando para fora da casca.

XV - OVOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO E/OU INDUSTRIALIZAÇÃO: Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentam:

a) alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue também na clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento).

b) Mumificação (ovo seco).

c) Podridão (vermelha, negra ou branca).

d) Presença de fungos (interna ou externa).

e) Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem.

f) Quando contenham substâncias tóxicas.

g) Cor, odor, sabor anormais (azedo ou ranço).

h) Por outras razões a juízo do SIM.

XVI – GEMA: entende-se o produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da clara ou albumina.

XVII - CLARA - entende-se o produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da gema. Quando diversas proporções da clara e gema forem utilizadas, não se observando a proporção de um ovo em natureza, o produto será designado Mistura de Ovos.

XVIII - PASTEURIZAÇÃO: entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor com o fim de destruir microrganismos patogênicos sem alteração sensível da constituição física do ovo ou partes do ovo.

XIX – PROCESSAMENTO: refere-se ao procedimento de classificação, ovoscopia, lavagem, quebra de ovo, filtração, homogeneização, estabilização, pasteurização, resfriamento, congelamento, secagem e embalagem do produto final.

CAPÍTULO II DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 7º A **área do terreno** deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§1º A área construída deve possibilitar a circulação de veículos de modo a facilitar a chegada de matérias-primas, embalagens e saídas de produtos prontos.

§2º As áreas de circulação de veículos e pessoas e todo o entorno deverão estar sempre organizadas e delimitadas de modo a não permitir a entrada de animais, sem presença de entulhos, lixo e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores, se com flora, esta devidamente aparada.

§3º Quando houver outras dependências em anexo ao estabelecimento, as mesmas não poderão ter comunicação nem acesso direto ao estabelecimento.

CAPITULO III DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 8º As Granjas Avícolas devem dispor de:

I - dependência apropriada para a recepção, classificação, ovoscopia, embalagem, armazenagem e distribuição/expedição de ovos.

II - instalações sociais adequadas.

Art. 9º A Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados que se destinarem, exclusivamente, à expedição de ovos frescos, devem dispor de:

I - local para a **área de recepção de ovos**, deverá ter distanciamento ou isolamento das áreas onde são processados ovos e seus derivados.

II - local para a **área de classificação/ovoscopia**, ovoscopia e embalagem, podendo ser conjunto a outras área à critério do SIM.

III - local para a **área de armazenamento dos ovos** até a distribuição ou/e expedição, podendo ser conjunto a outras área à critério do SIM.

IV - local para depósito de embalagens.

V - local apropriado e convenientemente aparelhado, à critério do SIM, para lavagem de recipientes, bandejas ou similares, e, a higienização poderá ser feita na sala de

processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e que seja realizada ao final do processamento, não devendo interferir nos trabalhos de produção.

VI - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas.

VII - vestiários e sanitários.

Art. 10. A Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados que se destinarem à expedição de ovos frescos ou/ e a sua industrialização, devem dispor de:

I - **área de recepção de matéria-prima**, deverá ser completamente isolada por paredes das áreas onde são processados ovos e seus derivados;

II - local para **área de classificação/ovoscopia**, devendo contemplar a seleção e lavagem de ovos, podendo ser em conjunto com a área de recepção de ovos, desde que haja espaço adequado para as duas atividades, e não interfira sanitariamente na qualidade do produto final.

III - local para a **área de processamento de ovos**, exclusivo e apropriado para a quebra de ovos, destinado a industrialização de ovos, compatível com a tecnologia utilizada e convenientemente aparelhado para o processamento.

IV - dispor de dependências frigoríficas adequadas a capacidade produtiva do estabelecimento.

V - local para depósito de embalagens.

VI - local apropriado e convenientemente aparelhado para lavagem de recipientes, bandejas ou similares. A higienização poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e que seja realizada ao final do processamento.

VII - vestiários e sanitários.

VIII - local para a **área de armazenamento** dos ovos frescos, separados dos ovos industrializados, até a distribuição ou/e expedição, podendo ser conjunto a área de classificação/ ovoscopia à critério do SIM.

IX - laboratório para controle de qualidade do produto, sob responsabilidade de profissional habilitado.

Art. 11. A **área construída** deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, recepção, classificação, ovoscopia, estocagem, expedição e armazenamento de embalagens, de tal modo que o fluxograma do processo seja

adequado, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

§1º Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

§2º Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

§3º Quando necessário dispor de calçada de, no mínimo, 1 (um) metro ao redor do estabelecimento, devendo ser protegida da chuva e higienizáveis.

Art. 12. O **piso** será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1% (um por cento) em direção às canaletas e/ou ralos para facilitar o escoamento das águas residuais em direção contrária ao fluxo de produção, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

§1º O piso será ainda de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo korodur, cerâmica industrial, gressit, granitina, ladrilhos de basalto regular polido ou semipolido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados.

§2º Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas. O fundo côncavo, com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro ou outro material resistente.

Art. 13. A **rede de esgotos** em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

§1º O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 15 cm (quinze centímetros) para cada 50m² (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100 l/h/m² (cem litros por hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

§2º Não será permitido o deságue 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.

§3º A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

Art. 14. As **paredes** poderão ser de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM , devem ser lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, preferencialmente com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM até a altura mínima de 2m (dois metros) ou totalmente nos locais em que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

§1º As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido.

§2º Preferencialmente as paredes devem possuir cantos, formados entre si e pela intersecção das paredes com o piso, arredondados para facilitar a higienização.

Art. 15. Em todas as seções industriais o **pé-direito** mínimo deverá ser suficiente para manter a sanidade dos procedimentos operacionais.

Art. 16. Quando existirem **corredores**, deverão ter largura que possibilite a passagem e circulação das pessoas e todo e qualquer material ou equipamento.

Art. 17. As **portas** terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos, a entrada de matéria-prima utilizando recipiente ou equipamento aprovado pelo SIM.

§1º Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

§2º As portas com comunicação para o exterior terão abertura para fora e possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, tais como molas, ou outra barreira para evitar a entrada de vetores.

Art. 18. As **portas e janelas** poderão ser metálicas, de alumínio, de vidro, de plástico rígido, ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira (portas, janelas e marcos) na área de classificação/ovoscopia.

§1º Os peitoris das janelas serão preferencialmente chanfrados em um ângulo que seja adequado para facilitar a limpeza e sem cantos angulares. Recomenda-se o ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) e nas partes internas a ausência de peitoril (chapado/beirada seca).

§2º As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 19. As instalações necessitam de **luz natural e artificial** abundantes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

§1º As instalações devem dispor de luz artificial com lâmpadas protegidas contra queda e estilhaçamentos, ou uso de outra tecnologia, proibindo-se o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa coloração dos produtos.

§2º A iluminação artificial far-se-á por luz fria, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux (trezentos lux) nas áreas de manipulação/ovoscopia, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas.

Art. 20. As instalações necessitam de **ventilação** suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes.

§1º Quando os meios de ventilação do estabelecimento não forem suficientes e as conveniências de ordem tecnológica assim o indicarem, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória nas seções do Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados a juízo do SIM.

§2º Os Exaustores serão providos de telas milimétricas em suas aberturas para evitar a entrada de pragas.

Art. 21. No **teto** poderão ser usados materiais como: concreto armado, plásticos, ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, de fácil lavagem e desinfecção e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira.

§1º Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recepção, classificação, armazenamento, expedição, almoxarifado e outros.

§2º Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro onde há contato direto com o produto na área de armazenamento ou no processamento.

§3º O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica. Deve proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM, exceto nas áreas de classificação de ovos.

Art. 22. O estabelecimento deverá dispor de **rede de abastecimento de água potável** para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências.

§1º A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar obrigatoriamente as características de potabilidade, conforme os padrões de potabilidade da legislação vigente, podendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência. Admite-se quantidade superior de cloro somente no ponto de lavagem de ovos conforme previsto nesta normativa, devendo estar os demais pontos de água com níveis de cloro dentro da potabilidade.

§2º O controle do nível de cloro livre na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente ou quando houver atividade.

§3º As mangueiras existentes nas seções industriais, quando não em uso, deverão estar localizadas em suportes metálicos ou plásticos próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.

§4º Poderá existir rede diferenciada e identificada para água não potável quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.

Art. 23. O estabelecimento deverá dispor de **reservatório para água potável** para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências.

§1º Deverá ser dimensionado, suficientemente, às necessidades do estabelecimento, garantindo a conclusão das atividades e atendendo o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de produção.

§2º Deverão permanecer sempre fechados para evitar a sua contaminação.

§3º Poderá existir reservatório diferenciado e identificado para água não potável quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.

Art. 24. Deve haver sistema produtor de água quente em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento.

Parágrafo único. O uso de água quente para higienização das instalações pode ser dispensado nos estabelecimentos que não realizem a quebra dos ovos, desde que este comprove a eficácia do método de higienização utilizado.

Art. 25. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de **tratamento de resíduos e efluentes** compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

Parágrafo único. No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, ou no caso de isenção, deverá apresentar documento com as informações necessárias, assinado pelo responsável técnico e pelo representante legal do estabelecimento.

Art. 26. É necessário que todo estabelecimento disponibilize na entrada da sala de produção/classificação **barreira sanitária** completa, composta por:

I – lavatório de mãos de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneira acionada a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, provido de

sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal;

II – lavador de botas com água corrente de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, provido de sabão líquido inodoro e escova.

§1º A barreira sanitária deverá ser construída em local protegido da chuva;

§2º A barreira sanitária deverá ser construída em todos os acessos ao interior da área de classificação do estabelecimento, ou outros locais que por ventura o SIM julgue necessário.

Art. 27. Todas as **mesas** serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e, preferencialmente, sem cantos angulares, podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado, não se tolerando o uso de madeira.

CAPITULO IV

DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E MANIPULADORES

Art. 28. Os **equipamentos** deverão ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM. Deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

§1º Não será permitido modificar as suas características sem prévia consulta ao SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.

§2º Deverão apresentar modelos, materiais e estruturas que possibilitem o exame, segregação e processamento dos produtos de maneira eficiente e higiênica; permitindo facilidade de acesso a todas as partes para assegurar limpeza e higiene completas.

§3º Os equipamentos que não estiverem em uso, não deverão se constituir em risco sanitário.

Art. 29. Os **utensílios** deverão ser de material atóxico, higienizáveis e preferencialmente de aço inoxidável, ou outros aprovados pela SIM. Deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

§1º Os recipientes utilizados para resíduos em geral, ovos não comestíveis ou ovos de aproveitamento condicional, devem ser perfeitamente distinguidos, identificados, sendo de uso exclusivo para tal finalidade e, adicionalmente, aposição da expressão correspondente ao destino.

§2º Os utensílios utilizados para o **processamento de ovos** deverão apresentar modelos, materiais e estruturas que possibilitem o exame, segregação e processamento dos produtos de maneira eficiente e higiênica; permitindo facilidade de acesso a todas as partes para assegurar limpeza e higiene completas.

§3º Os utensílios que não estiverem em uso deverão ser guardados de modo a não se constituírem em risco sanitário.

Art. 30. O **sistema utilizado para quebra dos ovos** poderá ser manual ou mecânico, desde que seja adequado para o desvio de ovos rejeitados, quando quebrados; e seja de fácil higienização.

§1º O(s) Recipiente(s) apropriado(s) deve(m) ser devidamente identificado(s), devendo ser previsto(s) para o produto líquido de ovos considerados impróprios.

§2º Os recipientes e utensílios utilizados a partir da sala de quebra não deverão circular nas seções de fluxo contrário.

§3º O equipamento utilizado para quebra mecânica deve ser operado a uma velocidade adequada para completo controle de inspeção e segregação de ovos considerados impróprios.

Art. 31. Os **pasteurizadores** terão de ser de placas e possuir painel de controle automático de temperatura, termorregistradores e termômetros com termorregistrador automático e válvula automática de desvio de fluxo em perfeito estado de funcionamento.

§1º Outros tipos de pasteurizadores poderão ser aceitos, desde que comprovadas suas eficiências e aprovados pelo SIM.

§2º No caso da pasteurização ou sistema similar aprovado, deve-se dispor de tanques e mesas apropriadas para desmontagem e limpeza de tubulações, filtros, conexões e peças.

Art. 32. Os dispositivos utilizados para o **resfriamento** deverão ser de modelo aprovado e capacidade suficiente para resfriar o total de ovo líquido nos parâmetros recomendados pela tecnologia utilizada para produtos líquidos de ovos.

§1º Recomenda-se o resfriamento de produtos líquidos de ovos, pasteurizados ou não, nas temperaturas entre 2º a 5ºC.

§2º Não será permitido a armazenagem ou retenção de produtos líquidos de ovos em temperaturas superiores a 7ºC, com exceção de claras e produtos com mais de 10% de sal adicionado.

Art. 33. Os **tanques de armazenagem para o ovo líquido** deverão possuir termômetros e agitadores adequados.

§1º Recomenda-se o uso de dispositivos adequados a fim de evitar a formação de espuma excessiva durante a armazenagem dos produtos líquidos de ovos.

§2º Poderá ser autorizado, excepcionalmente, a critério do SIM, a utilização do gelo como meio de resfriamento dos produtos líquidos de ovos a serem desidratados. Neste caso, o gelo a ser utilizado deve apresentar as características de potabilidade determinadas pela legislação vigente e específica.

Art. 34. A **localização dos equipamentos** deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias para que permita a correta higienização.

Paragrafo único - No caso da pasteurização ou sistema similar aprovado, deve-se dispor de tanques e mesas apropriadas para desmontagem e limpeza de tubulações, conexões e peças.

Art. 35. A **Máquina para Lavagem, Ovoscopia e Classificação de Ovos**, é obrigatória em todos as Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados que recebem, manipulam, embalam e comercializam ovos para consumo direto ao consumidor de produção de terceiros, sendo das granjas cadastradas ou registradas e/ou dos estabelecimentos sob inspeção oficial.

I - Poderá ser permitida a lavagem, ovoscopia e classificação manuais nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de granjas registradas na Divisão de Defesa Sanitária Animal do Departamento de Defesa Agropecuária do Estado do Rio Grande do Sul, até o máximo de 3.000 (três mil) dúzias/dia.

II - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados e inspecionado.

III - Ovos destinados a industrialização devem ser previamente lavados observados os requisitos estabelecidos por essa normativa.

IV - Os ovos em natureza devem ser classificados de acordo com a coloração da casca, qualidade e peso conforme legislação específica.

Art. 36. As **embalagens primárias e secundária** para ovos "in natureza" devem ser de primeiro uso.

§1º Para o material de embalagens, deverá haver **depósito de embalagens** própria e exclusiva, podendo ou não ficar junto ao prédio industrial.

§2º É terminantemente proibido o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

§3º O depósito de embalagens pode ser dispensado à critério do SIM.

§4º A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

Art. 37. Os **Recipientes anteriormente usados** só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos em matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

§1º A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de

cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção.

§2º A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

§3º Deverá haver local próprio e exclusivo para a higienização de recipientes, utensílios ou similares, dotado de água quente e vapor.

I - na sua localização, principalmente na área de processamento de ovos, deve ser levado em conta a posição do local de envase, de forma que ofereça facilidade de fluxo de recipientes limpos até o mesmo.

II - as suas dimensões devem ser suficientes para comportar os equipamentos necessários, depósitos de recipientes "sujos" e "limpos" separados e sem cruzamento de fluxo.

III - não se permite o uso de tanques tipo caixas de cimento amianto como equipamento de lavagem e higienização de recipientes e utensílios.

IV - a recepção de recipientes do exterior deve ser feita em local devidamente coberto e adequado ao fluxo da área de lavagem e higienização dos mesmos.

Art. 38. Os **uniformes** utilizados por todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão ser uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas. Pode-se incluir no uniforme avental impermeável quando a atividade industrial exigir.

§1º Os colaboradores que exercem outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis deverão usar uniformes diferenciados.

§2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio. Proíbe-se a entrada de colaboradores nos sanitários, portando tais aventais.

§3º Proíbe-se terminantemente que os mesmos se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes serem utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

§4º Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

§5º Os estabelecimentos que não dispuserem de lavanderia, deverão fornecer a cada operário no mínimo duas mudas de uniformes completos, de tal modo que se possa assegurar a troca obrigatória, pelo menos duas vezes por semana. Considera-se como suficiente a fornecimento de 1 (um) par de botas.

Art. 39. É obrigatória a fiel observância dos **hábitos higiênicos** do pessoal, não sendo permitido fumar ou comer nas dependências dos estabelecimentos. Ao saírem dos sanitários e antes de ingressarem nas seções de elaboração de produtos, é indispensável a lavagem das botas e a lavagem das mãos e antebraços corretamente.

§1º Todos os hábitos higiênicos devem estar descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação e os colaboradores devem atendê-los diariamente.

§2º Os colaboradores deverão manter-se rigorosamente barbeados.

§3º É proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.

Art. 40. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter anualmente renovado o **atestado de saúde** com a declaração de aptidão para manipular alimentos.

Art. 41. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter no mínimo um **treinamento periódico de boas práticas de Fabricação**. A forma que será realizado este treinamento deve ser descrita no procedimento operacional padronizado anexo ao Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 42. Os trabalhadores eventuais deverão seguir as mesmas regras dos trabalhadores habituais do estabelecimento.

CAPITULO V DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL

Art. 43. As Granjas Avícolas e Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados deverão dispor de **área de recepção de matéria-prima/ ovos**, essas dependências devem ser específicas para a recepção, seleção e armazenamento de ovos, sendo localizada contígua à sala de classificação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a esta dependência.

§1º O local de recepção deve ter a capacidade adequada à quantidade de ovos recebidos e depositados. Recomenda-se 13 caixas de 30 dúzias por m³.

§2º A área de recepção deverá apresentar-se livre de lixo, detritos e de outros materiais e condições que possam constituir-se em fonte de odores ou local propício para abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais.

§3º Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria-prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, ou outro meio de transporte.

§4º A **área de recepção de matéria-prima** deverá possuir lavatório de mãos providos de torneira com fechamento automático, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal. As pias deverão ser localizadas preferencialmente junto às mesas de recepção.

§5º Deverá ser previsto um local específico ou compartilhado na área de recepção de ovos, para a adequada coleta e armazenamento de cascas, ovos descartados, resíduos e bandejas usadas provenientes das granjas.

§6º Na Granja Avícola a **área de recepção de matéria-prima/ ovos** poderá ser conjunta a área de classificação, desde que tenha-se local adequado para a recepção, seleção e armazenamento de ovos, mantendo-se o distanciamento e as boas práticas de fabricação.

Art. 44. A **área de classificação/ovoscopia** deverá ser ampla, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de recepção, classificação/ovoscopia e armazenamento dos ovos.

§1º A sala de classificação/ovoscopia disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para as atividades do estabelecimento, como equipamento de classificação, lavagem, ovoscopia, mesas de aço inoxidável, bandejas para armazenamento, recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação, estrados, entre outros.

§2º As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, classificação, lavagem, secagem, ovoscopia, armazenamento quando necessário, e destinação para a área de processamento e/ ou a área de distribuição/ expedição expedição.

§3º Todas as dependências onde são manipulados ovos deverão dispor de pias de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com

sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal. As pias deverão ser localizadas preferencialmente junto às mesas de classificação.

§4º As portas deverão ser mantidas fechadas, principalmente, no momento da manipulação, podendo ser no sistema vai e vem, cortina plástica e/ ou outro permitido pelo SIM.

§5º As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado pelo SIM.

§6º Na Granja Avícola essa área poderá ser conjunta a área de distribuição/ expedição, desde que tenha-se local adequado para ambas atividades, mantendo-se o distanciamento e as boas práticas de fabricação.

Art. 45. A **área de processamento de ovos** deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º Para a fabricação de **produtos líquidos de ovos**, o estabelecimento deve possuir dependência com temperatura controlada, observando-se como parâmetro máximo 16º C (dezesseis graus centígrados), preferencialmente exclusiva para quebra de ovos.

§2º A sala de quebra de ovos deve possuir nas seções de inspeção e quebras, pelo menos 500 lux de intensidade luminosa, e as luzes dotadas de dispositivos protetores. A ventilação dever ter preferentemente fluxo positivo e o ar filtrado.

Art. 46. Para a **produção de produtos líquidos** de ovos é necessário:

- I - equipamento ou utensílio para quebra;
- II - peneira ou filtro e outros dispositivos para remoção de partículas de casca e demais materiais estranhos antes do bombeamento do produto líquido para o processamento;
- III - recipiente coletor provido de embalagem primária;
- IV - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;
- V- tanque de recepção;
- VI- filtro de linha sob pressão;
- VII - pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;
- VIII - resfriador a placas ou resfriador tubular;
- IX - tanque pulmão;
- X - envasadora; e
- XI - câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa;

§1º Os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada devem ser operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios.

§2º Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

Art. 47. Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna **imersos em salmoura** ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - recipiente para lavagem;
- II - recipiente para cozimento;
- III - fonte de calor;
- IV - cesto perfurado;
- V - recipiente para resfriamento;
- VI - máquina trincadora;
- VII - máquina descascadora;
- VIII - recipiente para salmoura ou outros líquidos;
- IX - balança; e
- X - medidor de pH.

§1º Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda:

- I - recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e
- II - termômetro.

§2º Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

Art. 48. A **área de armazenamento dos ovos** para distribuição/ expedição deverá ser amplo e arejado. As bandejas e ou caixas devem estar depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Art. 49. O estabelecimento poderá dispor de **câmaras frigoríficas** para o armazenamento dos ovos (produto final), estas deverão ter:

I - As portas: largura mínima suficiente para que os carrinhos não encostem nos marcos laterais de maneira a ser respeitado o afastamento. As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

II - Piso de concreto ou outro material: com alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

III - Paredes em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos: em qualquer um dos dois casos terão isolamento de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandido. Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização;

IV - Quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

V - A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços, ou outra tecnologia, e com luminosidade mínima de 100 lux (cem lux) ao nível do produto.

Art. 50. A **análise laboratorial** em unidades de beneficiamento de ovos e derivados que realizem a industrialização dos mesmos é obrigatória, e para tanto os laboratórios devem estar devidamente equipados para a realização do controle físico-químico e microbiológico do ovo e seu derivados.

§1º As análises microbiológicas e físico-químicas poderão ser realizadas em laboratórios credenciados pelo SIM.

§2º As análises físico-químicas controle de qualidade, como o pH, deverão ser realizadas pelo estabelecimento;

§3º o estabelecimento deverá possuir um programa de análises físico-químicas e microbiológicas em conformidade com as especificações das legislações pertinentes e específicas;

§4º os resultados deverão estar permanentemente à disposição do SIM.

Art. 51. O laboratório do estabelecimento deverá ser específico para as análises, podendo ser localizado no mesmo prédio ou ainda afastado, cuidando-se, em ambos os casos, para que tenha adequado fluxograma operacional, sobretudo no procedimento de colheita de amostras.

Paragrafo único - As características físicas da construção do laboratório, relativas ao piso, paredes, portas e janelas, devem obedecer às mesmas das dependências de industrialização do ovo.

Art. 52. A **expedição** deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos do estabelecimento e de forma que evite a entrada de vetores.

§1º Poderá ser feita através de óculo com tampa articulada.

§2º Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

Art. 53. Na **seção de armazenamento de embalagens (bandejas/caixas)**, as embalagens deverão estar depositadas nesta sala independente das demais, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado pelo SIM. As mesmas devem estar acondicionadas organizadamente, em local limpo, depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Paragrafo único: O acesso a mesma, poderá ser via óculo e/ou porta.

Art. 54. Na **seção de higienização de caixas e bandejas**, quando houver a necessidade desta seção, o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta área, que terá tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou material aprovado pelo SIM.

§1º Os objetos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

§2º A critério do SIM, a higienização poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e que seja realizada ao final do processamento, não devendo interferir nos trabalhos de produção.

CAPITULO VI DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 55. Os **vestiários** deverão ser 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.

§1º Os vestiários, para troca e guarda de roupas, deverão dispor de ganchos ou armários devidamente identificados e de maneira que não haja contato da roupa externa com o uniforme utilizado para a indústria.

§2º Todas as aberturas dos vestiários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 56. Os **sanitários**, quando aplicáveis, deverão ser 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.

§1º Os sanitários serão de assentos e serão em número suficiente.

§2º Os sanitários terão preferencialmente à sua saída lavatórios de mãos, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal.

§3º Todas as aberturas dos banheiros/sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 57. O **almoxarifado**, quando aplicável, será de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

§1º Deverá ter área compatível com as necessidades da indústria.

§2º As dependências separadas fisicamente por paredes e/ou que se mantenha isolada por outra forma que seja aprovada pelo SIM.

§3º Poderão ser depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem e peças de reposição de equipamentos adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores etc.

§4º Os produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combate à vetores, não poderão ser armazenados com outros materiais usados na industrialização.

§5º O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

Art. 58. O **escritório**, quando aplicável, conforme a necessidade do estabelecimento, deverá estar localizado fora do setor industrial, ou com acesso por fora, em local organizado e visível para acondicionamento de toda a documentação necessária para o SIM, além dos autocontroles e manuais do estabelecimento.

Art. 59. A seção de **varejo** na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes.

Art. 60. Quando houver uso de **Caldeira**, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico sanitárias e de operação do estabelecimento, devendo:

§1º Deve estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outradependência à distância que é determinada pela legislação vigente;

§2º Deve ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

§3º 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;

§4º Deve respeitar as leis ambientais e estar devidamente autorizada pelo órgão responsável.

CAPITULO VII DO TRANSPORTE

Art. 61. O **transporte da matéria-prima** deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se a qualidade e limpeza da mesma.

Paragrafo único. Quando utilizar veículos não exclusivos para o procedimento, não poderão ser transportados no mesmo veículo qualquer produto e/ou mercadoria e/ou animais que possam comprometer a qualidade do produto.

Art. 62. No **transporte dos produtos**, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

Paragrafo único. Os veículos de transporte de alimentos deverão ser registrados no Órgão Oficial competente.

CAPITULO VIII CONTROLE DE QUALIDADE E PROCEDIMENTOS

Art. 63. A **lavagem e secagem dos ovos**, quando realizadas, deverá ser realizada totalmente por meios mecânicos com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo, através de sistema devidamente aprovado pelo Serviço de Inspeção.

§1º Será permitida a lavagem do ovo em natureza para consumo desde que sejam

observados todos os requisitos necessários e previstos nessa normativa para esta operação.

§2º A operação de lavagem deverá ser contínua e completada o mais rápido possível, não se permitindo equipamentos de lavagem de ovos do tipo de “imersão”.

§3º Os ovos destinados à comercialização em natureza devem ser secados rapidamente após serem lavados, de forma contínua. Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem, recomendando-se a secagem.

§4º O equipamento de lavagem de ovos deverá ser higienizado ao final de cada turno de trabalho (4hs) ou quando se fizer necessário.

§5º Os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

§6º O local onde se encontra o equipamento de lavagem deve ser totalmente livre de odores estranhos.

§7º Após a lavagem e secagem, deve-se ter o cuidado de evitar a recontaminação dos ovos nas etapas seguintes, observando-se os preceitos higiênicos recomendados na presente normativa.

Art. 64. As diretrizes para a **água** usada para a lavagem dos ovos, são elas:

§1º Recomenda-se a não utilização de compostos de cloro em níveis superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão) como sanitizante na água de lavagem de ovos em natureza. Recomenda-se a utilização de equipamento com dosador.

§2º Para a operação de lavagem de ovos deverá ser potável e renovada de forma contínua, não sendo permitida, desta forma, a recirculação da mesma, sem que passe por sistema de recuperação adequado e que permita seu retorno à condição de potabilidade.

§3º A lavagem de ovos em natureza deve ser mantida em temperaturas de 35ºC (trinta e cinco graus Celsius) à 45ºC (quarenta e cinco graus Celsius), ou que a temperatura da água seja pelo menos 10ºC (dez graus Celsius) superior a temperatura dos ovos a serem lavados. Deve-se manter uma forma contínua de temperatura enquanto durar a operação de lavagem.

§4º As águas servidas na lavagem deverão estar devidamente canalizadas diretamente no sistema de esgotos.

Art. 65. As diretrizes para **os saneantes** usados para a lavagem dos ovos, são elas:

§1º É permitida a utilização de um sanitizante na água de lavagem desde que seja aprovado pelo órgão fiscalizador e seja específico para a lavagem de ovos ou para alimentos.

§2º Recomenda-se a não utilização de substâncias à base de iodo como sanitizante na água de lavagem de ovos.

Art. 66. Para a realização da **ovoscopia** o estabelecimento deverá dispor de câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, preferencialmente exclusiva a esta finalidade.

I - O exame pela ovoscopia dos ovos destinados a comercialização "in natura" deverá ser realizado preferentemente após à operação de lavagem.

II - Na ovoscopia revela-se a condição da casca do ovo, bem como o seu aspecto interno através de um foco de luz incidente sobre os ovos em movimento de rotação, mantendo-se local escuro para perfeita visualização.

III - Na área de ovoscopia deverá existir recipientes apropriados, resistentes à higienização, para a deposição de ovos considerados impróprios. Estes recipientes deverão estar perfeitamente identificados.

IV - Na área de ovoscopia os recipientes para lixo e ovos impróprios deverão ser removidos toda vez que se fizer necessário, à critério do SIM, e deverão ser devidamente higienizados e/ou trocados, no caso de recipientes descartáveis.

V - Os ovos em casca deverão ser manipulados de forma a evitar o fenômeno "transpiração" antes da operação de quebra.

VI - O ovo que na classificação não apresente as características mínimas exigidas na legislação vigente para as diversas classes de qualidade e tipos estabelecidos, será considerado impróprio para o consumo, sendo permitida a sua utilização apenas para industrialização.

§1º Para produção de ovos de codorna é dispensada a etapa de ovoscopia.

§2º A critério do SIM poderão ser dispensados de nova ovoscopia, Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados que recebem comprovadamente ovos de

fornecedores já devidamente registrado e inspecionado por órgão oficial e reembalam em embalagens próprias, após o procedimento de ovoscopia e controle de qualidade.

§3º A operação de ovoscopia pode ser realizada em processo equivalente e simplificado desde que aprovado pelo SIM.

§4º Na área de ovoscopia os recipientes para lixo e ovos impróprios deverão ser removidos toda vez que se fizer necessário, e deverão ser devidamente higienizados e/ou trocados, no caso de recipientes descartáveis.

Art. 67. A **avaliação da integridade da casca do ovo** para a quebra, deve ser preferentemente realizada antes da lavagem, como exceção do "ovo sujo" (ovo que se apresenta com sujidades aderentes na casca). Da mesma forma, a integridade da casca do ovo em natureza para consumo deve ser avaliada, sempre que possível, antes da lavagem, evitando assim possíveis entraves no aproveitamento condicional deste ovo.

§1º Recomenda-se que os ovos destinados à industrialização sejam submetidos à seleção previamente à lavagem.

§2º Os ovos em natureza destinados à industrialização deverão apresentar a casca livre de sujeira aderente após a operação de lavagem.

§3º Os ovos trincados ou que apresentem fenda ou quebra na casca poderão ser utilizados no processamento normal de ovos em natureza quando a casca estiver livre de sujeira aderente e as membranas da casca (testácea) não estiverem rompidas.

§4º Ovos com casca livre de sujidades aderentes e que foram danificados durante o processamento (apresentando fenda ou quebra na casca e rompimento das membranas) poderão ser utilizados apenas quando a gema estiver intacta e o conteúdo não exsudando através da casca. Esses ovos devem ser colocados em recipientes adequados e/ou quebrados de imediato e submetidos obrigatoriamente ao processo de pasteurização ou similar, devidamente aprovado pela SIM.

Art. 68. Os **recipientes** que serão utilizados para a **quebra imediata de ovos** junto à lavagem, devem obedecer aos seguintes requisitos:

I - não transbordar durante os trabalhos.

II - livre de cascas e sujidades.

III - localizado adequadamente de modo a evitar possível risco higiênico e sanitário.

IV - dispor de dispositivo (peneiras ou similar) para evitar a deposição de cascas e resíduos no produto líquido no momento da quebra.

V - os recipientes devem ser periodicamente trocados e higienizados, sempre que se fizer necessário, e à critério do SIM.

Art. 69. As diretrizes para a **operação de quebra do ovo** na Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados, com industrialização, são elas:

I - Caso a quebra do ovo seja realizada junto a lavagem de ovos, deverá ser observado o disposto na presente norma.

II - Os Utensílios e recipientes utilizados na quebra normal do ovo devem ser periodicamente lavados e higienizados ou, a critério do SIM, quando se fizer necessário, e da mesma forma, os equipamentos automáticos existentes na linha de processamento do ovo.

III - Toda vez que se quebra um ovo considerado impróprio, os equipamentos e utensílios deverão ser limpos e desinfetados.

IV - As Peneiras, filtros e os litros e dispositivos utilizados para remoção de partículas de casca e de outros materiais estranhos, deverão ser limpos e higienizados no final de cada turno de trabalho (4 horas).

V - O produto líquido resultante da quebra deverá ser imediatamente filtrado, resfriado e congelado (não superior a 12°C), viabilizado assim o seu aproveitamento condicional.

Art. 70. Os **Produtos líquidos de ovos** pasteurizados ou não, quando submetidos ao **congelamento**, deverão atingir uma temperatura de - 12°C (menos doze graus celsius) ou menos.

§1º A temperatura do produto congelado deverá ser medida no centro do recipiente.

§2º Os recipientes deverão ser organizados (ou dispostos) de forma a permitir a perfeita circulação do ar nas câmaras de estocagem.

§3º Não será permitido estocar recipiente de ovos líquidos que não estejam devidamente limpos externamente e totalmente isentos de qualquer escorrimento de produtos líquidos de ovos.

§4º A temperatura da câmara de estocagem para produtos líquidos de ovos congelados deverá ser - 18°C (menos dezoito graus celsius), exceto para gema com sal adicionado. Neste caso, recomenda-se temperatura em torno de - 23°C (menos vinte e três graus celsius).

Art. 71. Os ovos que foram destinados ao **aproveitamento condicional** e/ou **submetidos à quebra imediata** junto à seção de lavagem, deverão ser obrigatoriamente pasteurizados ou submetidos a processo similar aprovado pela SIM.

Art. 72. As Granjas Avícolas e Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados deverão possuir Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação específica, devendo abranger todas as fases da recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição/ transporte de ovos, garantindo a higiene e manutenção da qualidade do produto final de acordo com os requisitos básicos.

Paragrafo único - Nas Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados os procedimentos operacionais padronizados de **rastreabilidade** deverá contemplar a identificação **dos lotes de cada fornecedor dos ovos na rotulagem** do estabelecimento.

Art. 73. As Granjas Avícolas e as Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados, e seus fornecedores, deverão respeitar o Programa Nacional de Sanidade Avícola (PNSA), assim como as legislações específicas vigentes.

Art. 74. As Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados sob inspeção do SIM somente poderão receber ovos provenientes de granjas **registradas ou cadastradas na Divisão de Defesa Sanitária Animal** do Departamento de Defesa Agropecuária da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul.

§1º O estabelecimento deve apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.

§2º As Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados ficam responsáveis pelas informações prestadas pelas granjas avícolas, quanto ao registro ou cadastro dessa **na Divisão de Defesa Sanitária Animal do Departamento de Defesa Agropecuária** da Secretaria da Agricultura;

§3º As Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados deverão ter procedimentos operacionais padronizados para a seleção das granjas fornecedoras de ovos, ficando responsável que essas obedeçam as diretrizes da Instrução Normativa nº 10, de 11 de abril de 2013, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 75. A Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados deverá obrigatoriamente possuir na área de recepção de matéria-prima **as notas fiscais dos fornecedores**, comprovando assim a procedência dos ovos e sua rastreabilidade.

§1º Quando provenientes de granjas registradas ou cadastradas as notas de produtor rural deve estar preenchidas com as seguintes informações:

I - Nome e endereço da Granja;

II – Número do registro ou do cadastro da Granja na SDA;

III - Data da coleta dos ovos na Granja;

IV - Assinatura do Proprietário.

Art. 76. É indispensável o relacionamento das granjas produtoras de “Ovos Caipira” ou “Ovos Tipo ou Estilo Caipira” ou “Ovos Colonial” ou “Ovos Tipo ou Estilo Colonial” no SIM com a apresentação de toda a documentação inerente ao processo de legalização junto a **Divisão de Defesa Sanitária Animal do Departamento de Defesa Agropecuária** da Secretaria da Agricultura do Estado.

Art. 77. Para o registro de “Ovos Orgânicos” o estabelecimento deve obter certificação por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC), podendo ser uma certificadora ou Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica - OPAC, credenciados junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§1º Devem estampar o selo federal do SisOrg em seus rótulos, respeitando a Instrução Normativa Nº 50, de 5 de Novembro de 2009 - MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

§2º Ao estabelecimento que tiver a Declaração de Cadastro (ou outro que vier a substituí-la) será dispensada a certificação, desde que o grupo formado for cadastrado e certificado junto ao MAPA.

§3º Estabelecimento sem certificação individual, tendo apenas Declaração de Cadastro (certificação de grupo) não pode vender para terceiros, só na feira (direto ao consumidor) e para as compras do governo (merenda e CONAB).

Art. 78. As Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados que realizarem procedimentos de industrialização, deverão obedecer também os regulamentos técnicos de identidade e qualidades dos produtos processados.

Art. 79. Fica revogada a **Instrução Normativa nº1, de 14 de maio de 2019**, da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 90. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Água Santa – RS, Ao 01 de Junho de 2021

JAIRO RODIGUERI

SECRETÁRIO MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE