

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

- . GRANJA AVÍCOLA**
- . INDÚSTRIA**
- . ENTREPOSTO**

I - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar instalados:

1- distantes de criações (estábulos, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros;

2- 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;

3- estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor de:

1 - 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.

A- de todas as dependências deve-se ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para o atendimento as necessidades do setor;

B- a água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;

C- é necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 - SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A- 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.

B- 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 insetos.

C- As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, que, para cada espécie, preenchem as condições a seguir especificadas:

PARA ESTABELECIMENTOS DE “OVOS IN NATURA”:

A- Setor de recepção e depósito de ovos sujos (recepção através de óculo).

B- Setor de lavagem, ovoscopia, classificação e embalagem de ovos limpos.

C- Setor para depósito de ovos prontos.

D- Setor de expedição de ovos prontos (expedição através de óculo).

E- Setor de depósito de embalagens vazias.

F- Vestiários e Sanitários.

G- 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.

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

PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS:

A- Setor de recepção e separação de ovos com óculo para comunicação com o interior da indústria.

B- Setor de cozimento, descasque, resfriamento ou desidratação de ovos.

C- Setor de envase e esterilização.

D- Setor de rotulagem, acondicionamento, depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).

E- Setor de depósito de embalagens vazias como: vidros, tampas, caixas, sacos plásticos, etc.

F- Setor de depósito de aditivos e condimentos.

G- Vestiários e Sanitários.

OBS- 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.

4 - 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.

A- 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.

B- Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: 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.

5 - 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.

6 - 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.

7 - 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:

1 - PISO de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) 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.

2 - PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A- Os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;

B- nos setores onde haja manipulação de produtos comestíveis **não é permitido** o uso de tinta descamável.

3 - 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.

4 - 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.

5 - 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).

A- O acesso de funcionários deve:

1- ser único e preferencialmente através do vestiário;

2- ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional e construído de forma e tamanho tais que não permitam que se pule por cima do mesmo.

3- ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário.

B- Deve ser prevista uma porta em local apropriado com a finalidade exclusiva para o acesso de equipamentos, e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 - PÉ DIREITO, adequado nas diversas dependências de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. **Recomenda-se** altura mínima de 3 (três) metros nas seções operacionais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias (quando for o caso).

7 - FUNCIONÁRIOS em número suficiente para que possam atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e quando em atividade devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, camisa, gorro e botas na cor clara.

8 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A- em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B- providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias (preferentemente de acionamento automático), toalhas descartáveis, saboneteira para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C- localizados preferentemente anexo ao estabelecimento industrial ou entreposto não devendo haver a comunicação direta com a área interna e provido de forro;

D- dotados de pedilúvio no acesso para o interior da área industrial ou do entreposto.

Todos os estabelecimentos de ovos e derivados para serem registrados no SIP/POA, devem possuir basicamente 1(uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

IV - A ZONA SUJA é composta de:

1- Setor de recepção de ovos e depósito de ovos sujos (vindos do galinheiro) que deve ser separado através de mureta ou meia parede das demais áreas do estabelecimento, e ser constituído:

a- local apropriado para a recepção dos ovos;

b- prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga dos ovos;

c- local apropriado para lavagem e desinfecção de bandejas plásticas (caso sejam utilizadas);

d- local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;

e- a comunicação da recepção de ovos para o interior do estabelecimento deverá ser feita através de um óculo.

2- O local para higienização de bandejas deve ser constituído por uma sala ane-

xa, com acesso independente da indústria ou entreposto e possuir equipamento necessário e suficiente para a finalidade.

V - A ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos.

VI - ANEXOS:

1- são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de ovos: setor para depósito de bandejas plásticas limpas, sanitários e vestiários.

2- são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lava-douro de veículos, etc.

VII - A ÁREA INDUSTRIAL de um estabelecimento de ovos e derivados pode ser constituída conforme sua atividade de:

1- Setor de depósito de ovos vindos da granja.

2- 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.

3- Setor de cozimento, descasque e resfriamento.

4- Setor de envase e esterilização.

5- Setor de rotulagem e embalagem.

6- Setor de depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).

7- Setor de depósito de condimentos e aditivos.

8- Setor de depósito de embalagens vazias (tampas, vidros, bandejas, caixas, etc.) e rótulos.

9- Vestiários e sanitários.

Os diversos setores que compõem a área industrial devem:

1- estar dispostos em uma seqüência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2- ser de tamanho adequado à sua destinação;

3- ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

4- ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e desinfecção;

5- ter pisos impermeáveis, anti-derrapantes e de fácil higienização;

6- 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.

VIII - SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS deve:

A- situar-se em posição adequada à 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.

IX - 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 armazenadas.

X - SETOR DE EMBALAGEM 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.

XI - 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 interpéries.

XII - OUTROS ANEXOS que podem ser:escritório, oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc.:

1- 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;

2- os demais anexos devem estar localizados à uma distância mínima aproximada de 20 (vinte) metros do estabelecimento.

XIII- EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 - MÁQUINA 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.

A- 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.

B- Entrepostos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar **nova ovoscopia**.

C- 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 SIP/POA poderão ser dispensados de nova ovoscopia.

2 - CALDEIRA, quando existente, deve:

A- estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à distância que é determinada pela legislação vigente;

B- ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

C- 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.

XIV - CONTROLE DE QUALIDADE:

1- Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIP/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.

2- Os estabelecimentos registrados no SIP/POA, e que manipulam ovos **“IN NATURA”** devem apresentar a cada 6 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelo-

se (obtido por meio de método padrão) das granjas fornecedoras de ovos e emitido por um Médico Veterinário.

3- Os ovos destinados à classificação em outro Município, devem estar obrigatoriamente acompanhados da respectiva “**NOTA DE PRODUTOR RURAL**”, constando as seguintes informações:

DA ORIGEM:

- a) Nome da Granja.
- b) Endereço da Granja.
- c) N° do cadastro da Granja na DSA/SEAB.
- d) Objetivo do transporte (ovos destinados exclusivamente para a classificação).
- e) Data da embalagem dos ovos na Granja.
- f) Assinatura do Proprietário.

DO DESTINO:

- a) Nome do Entrepasto.
- b) Endereço do Entrepasto.
- c) N° de registro do Entrepasto no Serviço de Inspeção competente.

4 - 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.

5- Para exposição de ovos no comércio dentro do Estado do Paraná 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.

6- 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.

Curitiba, 26 de março de 1.998.

Renato Luiz Lobo Miró
Coordenador do SIP/POA

Publicado em Diário Oficial, dia 06/06/1998, pgs. 12,13,14,e 15.

