



# MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VERA CRUZ DO OESTE- PR**

**Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**SIM/POA**

**REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E**

**INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**





# MUNICÍPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VERA CRUZ DO OESTE- PR**

**Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**SIM/POA**

**REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E**

**INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

O SECRETÁRIO DE AGRICULTURA **MIKE EMILIANO SANTOS**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A **LEI Nº 1427/2022** QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTEs NORMAS TÉCNICAS PARA **OVOS E DERIVADOS**

**INSTRUÇÃO Nº 004/2024**



## **OS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.**

I - Compreendem estabelecimentos de ovos e derivados regidos por esta instrução as granjas avícolas, as indústrias e entrepostos de ovos.

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

1) Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.

2) Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

III – Todos os estabelecimentos de ovos devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do entreposto de ovos, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e dependências sanitárias.

A – De todas as dependências deve-se ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para o atendimento às necessidades do setor para os ovos destinados a industrialização, este processo deve ser executado em máquina lavadora e secadora específica para este fim. (água quente apenas para higienização);

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.

§1º - É permitida a hipercloração da água para lavagem dos ovos, em níveis não superiores a 50 ppm (partes por milhão), para os ovos destinados a industrialização, este processo deve ser executado em máquina lavadora e secadora específica para este fim.

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao 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.



# MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

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 ou fossa asséptica.

3 – INSTALAÇÕES condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, em quantidade e dimensões suficientes para garantir o fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada.

A – PISO deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, que não acumule água com escoamento direcionado para ralos e canaletas. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter com fundo côncavo e ralos sifonados.

B – PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades

C - FORRO Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

D - JANELAS devem ser impermeáveis de material resistente dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

E - PORTAS devem ser impermeáveis, de material resistente, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e vedação dos rodapés de portas externas e preferencialmente sistema de fechamento hidráulico ou automático. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

F - ILUMINAÇÃO deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, podendo ser de led, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida, que possa mascarar ou produzir falsa impressão quanto a coloração dos produtos, ou que dificulte a visualização de sujidades.

§1º a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

G - VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar e exaustores. Sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção.

H - PÉ DIREITO deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.



I - PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário (brita) desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade

#### **4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

Suficientes para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às 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;
- 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 com 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 – 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, camisa e/ou jaleco, avental, gorro/touca e botas de cor clara e serem trocados diariamente ou quando necessário.

#### **6 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS**

A - Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação especificada.

B - Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias, toalhas descartáveis, dispenser para sabão líquido, bancos, armários individualizados e identificados para a guarda dos pertences pessoais dos colaboradores e lixeiras com acionamento com pedal.

C - Localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com a área interna. D - Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

D - Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento tipo pedal) necessários às boas práticas de higiene.



E - Ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional (barreira sanitária).

F - Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

G - Acesso de funcionários:

- a) deve ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
- b) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- c) Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
- d) Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento por pedal) necessários às boas práticas de higiene.
- e) ser provido de barreira sanitária e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

IV - Todos os estabelecimentos de ovos, para serem registrados no SIM/POA, para cada espécie, devem preencher as condições a seguir especificadas:

O setor de recepção de ovos e depósito de ovos sujos vindos da granja compõem a ZONA SUJA, que deve ser separada da ZONA LIMPA através de mureta, ou meia parede, ou mesas das demais áreas do estabelecimento. Este setor é constituído de:

- 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 (podendo ser feita na sala de recepção de ovos);
- d – Local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;

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

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

- 1 – Setor de recepção e depósito de ovos vindos da granja.
- 2 – Setor de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, devendo dispor também de pia, 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 embalagem.
- 6 – Setor de depósito de produtos prontos e expedição.
- 7 – Setor de depósito de condimentos e aditivos.
- 8 – Setor de depósito de embalagens.
- 9 – Vestiários e sanitários.

§1º O setor de recepção e separação de ovos pode ser separado por barreiras técnicas do interior da indústria.

§2º Os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas vindas dos galinheiros para a coleta de ovos, devem ter um setor específico com local adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

§3º Não é permitido o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

**O SETOR DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS VAZIAS** 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 e deve ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação das embalagens vazias ali armazenadas.

- 1 – O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos, podendo estocar no local apenas a quantidade de embalagens para uso diário.
- 2 – Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens e rótulos, poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

**O SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO** deve ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento, ser equipado de prateleiras e estrados de material apropriado.

Recomenda-se que a expedição seja dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante intempéries.

§4º Para ovos in natura não é necessária barreira física entre o setor de produção e expedição.





## **V – 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 – Fica proibida a lavagem manual de ovos.

B – Poderá ser permitida a ovoscopia e classificação manuais nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de produção própria, até o máximo de 3.600 (três mil e seiscentos) ovos/dia, (300 dúzias) ou 18000 ovos de codorna por dia.

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

D – Entrepostos e/ou distribuidores que recebem comprovadamente ovos de 01 (um) único fornecedor já devidamente registrado e inspecionado por órgão oficial e reembalam em embalagens próprias, serão dispensados de nova ovoscopia a critério do SIM/POA.

PARÁGRAFO ÚNICO - Em empreendimento de pequeno porte, o produto poderá ser entregue sem a lavagem. Nestes casos, o rótulo deverá trazer a indicação de higienização antes do consumo e alerta sobre o perigo do consumo do ovo cru.

**2 – CALDEIRA,** quando existente, deve:

A – Estar localizado fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência 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.

## **VI – CONTROLE DE QUALIDADE:**

1 – Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIM/POA somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas na Defesa Sanitária Animal (DSA) da Secretaria da Agricultura do Estado, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.

2 – Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos “*IN NATURA*” devem apresentar a cada 06 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelose (***Salmonella Enteritidis*** e ***Salmonella Typhimurium***) obtido por meio de método padrão das granjas fornecedoras de ovos.





# MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

3- Os ovos provenientes de outro município para classificação e embalagem, devem estar obrigatoriamente acompanhados da respectiva NOTA DE PRODUTO RURAL, constando a seguinte informação:

**DA ORIGEM:**

- a) Nome da granja
- b) Endereço da granja
- c) Número do cadastro da granja no DAS
- d) Objetivo do Transporte
- e) Data da embalagem dos ovos na granja
- f) Assinatura do Proprietário.

**DO DESTINO:**

- a) Nome do entreposto
- b) Endereço do entreposto

Nº de registro do entreposto 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, isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias de ovos.

5 – Para exposição de ovos no comércio, recomenda-se adotar a mesma classificação utilizada pelo Estado do Paraná.

6 – Recomenda-se que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos ou comercializados, sendo indispensável um Responsável Técnico. E obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.

VII- Para estabelecimento de Pequeno Porte, também deve ser observada a Instrução Normativa 05/2017 MAPA ou outra que a venha substituí-la.

Paço Municipal Marcos Vilas Boas Pescador, 27 de maio de 2024.

\_\_\_\_\_  
**AHMAD ISSA**

Prefeito de Vera Cruz do Oeste-PR

\_\_\_\_\_  
**MIKE EMILIANO SANTOS**

Secretário Municipal de Agricultura, Meio  
Ambiente e Recursos Hídricos.



# MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ