



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

PREFEITURA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ
SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DE TRÊS BARRAS DO
PARANÁ
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
SIM/POA

PUBLICADO EM:

06/08/20

Jornal AMP

Página 231

Edição 2068

Ass. Responsável

O SECRETARIO DE AGRICULTURA E MIO AMBIENTE DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEIº 1975/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR A SEGUINTE NORMA TÉCNICA PARA OS ESTABELECIMENTOS DE **OVOS E DERIVADOS**.

INSTRUÇÃO Nº 003/20

NORMA TÉCNICA

OVOS

- GRANJA AVÍCOLA
- INDÚSTRIA
- ENTREPOSTO



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

OS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

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

- 1 – distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.
- 2 – 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.
- 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 – os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO - deve ser potável e 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 L (seiscentos mililitros) de água para cada dúzia de ovos.

A – A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

B – Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

C – A cloração da água deve ser realizada por meio de dosador de cloro.

D – Todas as dependências deve-se ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para o atendimento das necessidades do setor.

E – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita higienização.

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.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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, preencham as condições a seguir especificadas:

PARA ESTABELECIMENTOS DE “OVOS IN NATURA”:

A – Setor de recepção e depósito de ovos com recepção através do 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 com 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 local adequado para a higienização e desinfecção das mesmas.

OBS: Não é permitido 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 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 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.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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

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;

2 – de superfície lisa que permita fácil higienização 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 higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser 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 ou led, 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 – os estabelecimentos de ovos e derivados devem possuir:



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

1 – PISO - de material impermeável, resistente à corrosão, antiderrapante, de fácil higienização e desinfecção, com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 – PAREDES - em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil higienização 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.

PARAGRAFO ÚNICO – Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento, assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, fica sob decisão do SIM/POA a não necessidade de forro, porem 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 sujidades e água.

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.

A – O acesso de funcionários deve:

1 – ser único e preferencialmente através do vestiário.

2 – ser provido de barreira sanitária na entrada do setor operacional.

3 – 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.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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.

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 de cor clara.

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS

A – em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

B – providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias, toalhas descartáveis, saboneteira para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupas.

C – localizados preferentemente anexos ao estabelecimento industrial ou entreposto não devendo haver a comunicação direta com a área interna e provido de forro.

D – dotados de barreira sanitária, no acesso para o interior da área industrial ou do entreposto.

IV - os estabelecimentos de ovos e derivados para serem registrados no SIM/POA devem possuir basicamente:

- 01 (uma) ZONA SUJA,
- 01 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

V – A ZONA SUJA 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 deve ser constituído de:

a – local apropriado para a recepção dos ovos.

b – prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga dos ovos das intempéries.

c – local apropriado para lavagem e desinfecção de bandejas plásticas limpas, podendo ser feita na sala de recepção de ovos.

d – O setor de recepção e separação de ovos pode ser separado por barreiras técnicas do interior da indústria.

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



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

VII – 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, lavadouro de veículos.

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

1 – Setor de 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 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. e rótulos.

9 – Vestiários e sanitários.

IX - Os diversos setores que compõem a área industrial devem:

1 – estarem dispostos em uma sequência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos.

2 – serem de tamanho adequado à sua destinação.

3 – terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes.

4 – serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil higienização e desinfecção.

5 – terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização.

6 – serem 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.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

X – SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS

a – deve 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.

XI – SETOR DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS VAZIAS

a – deve situar-se em posição adequada para atender as necessidades do setor de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo.

b – ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação das embalagens vazias ali armazenadas.

XII – SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

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.

XIII – SETOR DE DEPÓSITO DE PROTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO

a – deve ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento.

b – ser equipado de prateleiras e estrados, de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

c – ter fácil acesso para embarque de produtos.

d – expedição dotada de óculo adequado para a finalidade.

e – expedição dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante intempéries.

XIV – OUTROS ANEXOS

Escritório, oficina, refeitório, residência, almoxarifado.

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 distancia mínima aproximada de 20m (vinte metros) do estabelecimento.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

PARAGRAFO ÚNICO – Fica a critério do SIM/POA qualquer modificação nas estruturas dos setores.

XV – 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.

OBS – Constar na embalagem: O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos a saúde.

B – Poderá ser permitida a ovoscopia e classificação manual nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de produção própria, até o máximo de 3.000 (três mil e seiscentos) ovos/dia, (250 dúzias).

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 re embalam em embalagens próprias, a critério do SIM/POA poderão ser dispensados de nova ovoscopia.

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.

XVI – 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, 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



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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

3 – 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.

4 – Para exposição de ovos no comércio dentro do Estado do Paraná fica estabelecida a seguinte classificação adotada por este município de Três Barras:

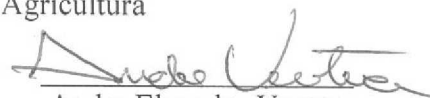
TIPO	PESO
JUMBO	66g ou mais
EXTRA	60 a 65g
GRANDE	55 a 59g
MÉDIO	50 a 54g
PEQUENO	45 a 49g
INDUSTRIAL	Abaixo de 45g

5 – Recomenda-se 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 e boas praticas de fabricação e higiene, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos ou comercializados, sendo indispensável um Responsável Técnico.

Três Barras do Paraná 30 de julho de 2020


Hélio Kuerten Bruning
Prefeito de Três Barras do Paraná


Osni Mocelin
Secretário de Agricultura


Andre Eleandro Ventura
Méd. Vet. SIM/POA