



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

Rua José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000

CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

INSTRUÇÃO Nº 004/2025

DISPÕE SOBRE NORMA TÉCNICA PARA GRANJAS AVÍCOLAS E UNIDADES BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS.

O PREFEITO LAÉRCIO ANTONIO CIPRIANO NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 2539/2023 E O DECRETO Nº 190/2023 QUE DISPOE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA OVOS E DERIVADOS

Art. 1º – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar instalados:

- I. Estar distantes de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 50 (cinquenta metros).
- II. Instalados em terreno cercado, afastado dos limites de vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transportes.
- III. Estabelecimentos já instalados que não dispuseram do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para via pública.

Art. 2º - Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor de:

- I. **ÁGUA DE ABASTECIMENTO** potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e das dependências sanitárias, tomando como referência a necessidade de 0,6 litro de água para cada dúzia de ovos e que atenda as disposições seguintes:
 - a) Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender 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 de água quando o abastecimento for proveniente de poços, poços artesianos, nascentes ou outras fontes que não da rede pública.
- II. **SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS** adequados ao tipo de dejetos e dimensões condizentes com o volume produzido, condizente com o volume produzido e atendendo as seguintes recomendações:
 - a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de roedores e outras pragas.
 - b) Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

Rua José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000

CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

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.

- III. **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:

1) PARA ESTABELECIMENTOS DE “OVOS IN NATURA”:

- a) Setor de recepção e depósito de ovos sujos.
- 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.
- e) Setor de depósito de embalagens vazias.
- f) Vestiários e sanitários.
- g) Além dos setores acima, os estabelecimentos que fazem reaproveitamento das bandejas sujas (vindas dos galinheiros) para coleta de ovos, devem ter um setor específico com equipamento adequado para lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

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

2) 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.
- e) Setor de depósito de embalagem vazias como: vidros, tampas, caixas, sacos plásticos, etc.
- f) Setor de depósito de aditivos e condimentos.
- g) Vestiário 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.

- IV. **UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS** adequados e suficientes para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades e características do estabelecimento.

§ 1º Compreende-se por utensílios, para efeito do item anterior: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:

- a) De material impermeável e resistente (proibido madeira)
- b) De superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

Rua José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000

CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

§ 2º Compreende-se por equipamentos para efeito do item 4: tanque, máquina classificadora, ovoscópio, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores entre outros e devem ser:

- a) Em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento
 - b) 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;
 - c) De tecnologia adequada à respectiva utilização.
- V. **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 luz colorida.
- VI. **VENTILAÇÃO** natural abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados as operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar, exaustores ou outros.
- VII. **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.

Art. 3º – Todos os estabelecimentos de abate devem possuir:

- I. **PISO** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, 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.
- II. **PAREDES** em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.
 - a) Os ângulos entre paredes e entre pisos 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.
- III. **FORRO** de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeiras. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentado sobre estruturas metálicas ou de concreto, não há necessidade de forro, porem deve oferecer perfeita vedação.
- IV. **JANELAS** metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema também eficiente. Os para-ventos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

Rua José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000

CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

- V. **PORTAS** construídas de material impermeável sendo as externas dotadas de proteção contra vetores e pragas, através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes e sistema de fechamento automático.
- VI. **FUNCIONÁRIOS** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividade devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, avental, gorro e botas tudo em cor clara.
- a) Acesso de funcionários deve:
1. Ser único e preferencialmente através de vestiário;
 2. Ser provido de pedilúvio ou tapete desinfetante na entrada do setor operacional construídos ou localizados 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
- VII. **PÉ DIREITO** com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação de forma a atender as condições higiênico sanitárias e tecnológicas de todos os setores.
- VIII. **VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS** devem ser:
- a) Em tamanho e número suficiente conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica;
 - b) Providos de vaso sanitário com tampa, papel higiênico, chuveiro, pias (preferencialmente de acionamento automático), toalhas descartáveis, cestas coletoras com tampa de acionamento automático sem contato manual, saboneteiras para sabão líquido neutro, inodoro, bancos e armários para guardas de roupas e objetos pessoais;
 - c) Os vestiários devem ser equipados com dispositivo para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;
 - d) Localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial ou entreposto não sendo permitido haver acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento;
 - e) Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado com material que permita lavagem e higienização e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza. Deverá ser provido de cobertura para os dias de chuva.

Todo estabelecimento de ovos e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente 01 (uma) ZONA SUJA, 01 (uma) ZONA LIMPA E ANEXOS

Art. 4º- A ZONA SUJA é composta de:

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



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

Rua José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000

CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

1. Local apropriado para recepção de ovos;
 2. Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga dos ovos;
 3. Local apropriado para lavagem e desinfecção de bandejas plásticas (caso sejam utilizadas);
 4. Local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;
 5. A comunicação da recepção de ovos para o interior do estabelecimento deverá ser feita através de um óculo.
- b) O local para higienização de bandejas deve ser constituído por uma sala anexa, com acesso independente da indústria ou entreposto e possuir equipamento necessário para a finalidade.

Art. 5º- ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização de ovos.

Art. 6º– ANEXOS

- a) São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de ovos: setor para depósito de bandejas plásticas limpas, sanitários e vestiários.
- b) São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos.

Art. 7º – A ÁREA INDUSTRIAL de um estabelecimento de ovos e derivados pode ser constituída conforme sua atividade:

- a) Setor de depósito de ovos vindo da granja;
- b) Setor de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, devendo dispor também de pia, saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.
- c) Setor de cozimento, descasque e resfriamento.
- d) Setor de envase e esterilização.
- e) Setor de rotulagem e embalagem.
- f) Setor de depósito de produtos prontos e expedição.
- g) Setor de depósito de condimento e aditivos.
- h) Setor de depósito de embalagem vazias, tampas, vidros, bandejas, caixas e rótulos.
- i) Vestiário e sanitários.

Os diversos setores que compõe a indústria devem:

- a) 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;
- b) Ser de tamanho adequado a sua destinação;
- c) Ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- d) Ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e desinfecção;
- e) Ter pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
- f) 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 e mesas, etc.



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

Rua José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000

CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

Art. 8º – SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS

- a) Situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com exterior seja feita através de óculo;
- b) Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para guarda e conservação dos produtos ali armazenados;
- c) Ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.

Art. 9º – SETOR DE DEPOSITO DE EMBALAGENS VAZIAS deve:

- a) Situar-se em posição adequada para atender as necessidades do setor de manipulação e comunicar com 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 guarda e conservação das embalagens vazias ali armazenadas;

Art. 10º– SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM, 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.

Art. 11º– SETOR DE DEPOSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO

- 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 prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante intempéries, e proteção contra a entrada de pragas e vetores;

Art. 12º – OUTROS ANEXOS que podem ser: escritório, oficina, refeitório, almoxarifado, etc.

- a) 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;
- b) Os demais anexos devem estar localizados a uma distância mínima aproximada de 20 (vinte) metros do estabelecimento.

Art. 13º – EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

- a) **MÁQUINA PARA LAVAGEM, OVOSCOPIA E CLASSIFICAÇÃO DE OVOS** é obrigatória em todos os entrepostos que recebem, manipulam e comercializam ovos também de produção de terceiros.



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

Rua José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000

CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

1. Poderá ser permitida a lavagem, ovoscopia e classificações manuais nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de **produção própria**, até o máximo de 3.000 (três mil) ovos/dia;
 2. Entrepósitos e/ou distribuidoras que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagem próprias são obrigadas a executar nova ovoscopia;
 3. Entrepósitos e/ou distribuidoras que recebem comprovadamente ovos de 01 (um) único fornecedor já devidamente registrados e inspecionados por órgão oficial e reembalam em embalagem próprias, a critério do SIM/POA poderão ser dispensados de nova ovoscopia.
- b) **CALDEIRA**, quando existente, deve:
1. Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência que é determinada pela legislação específica vigente;
 2. Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
 3. Quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores e outros animais nocivos.

Art. 14º – CONTROLE DE QUALIDADE:

- a) 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 de Agricultura e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitados a documentação comprobatória da origem dos ovos.
- b) Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos 'IN NATURA' devem apresentar a cada 06 (seis) meses laudos negativos de salmonelose obtido por meio de método padrão das granjas fornecedoras de ovos e emitido por um Médico Veterinário.
- c) 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 rotulo, etiqueta, isto é valido também para ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias de ovos.
- d) Para exposição de ovos no comércio dentro do município de Rebouças fica estabelecida a seguinte classificação:

TIPO	PESO
JUMBO	mínimo de 68g
EXTRA	mínimo de 58g – máximo 67,99g
GRANDE	mínimo de 48g – máximo 57,99g
MÉDIO	mínimo de 38g – máximo 47,99g

- e) É recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha 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 produzido ou comercializados sendo indispensável um responsável técnico.