

RESOLUÇÃO Nº 04, DE 14 DE ABRIL DE 2025

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal Caiuá Ambiental- CICA, no uso das atribuições que lhe confere o Artigo 06 nos termos da Lei nº 11.107/2005, Decreto Federal nº 6.017/07, art. 6º, inciso VIII do Estatuto do Consórcio CICA, publicado em 12 de julho de 2017 e com base na Resolução Colegiada nº 06, de 13 de dezembro de 2023.

Considerando os aspectos de saúde pública diretamente relacionados com a higiene do pessoal, instalações, dependências e equipamentos dos estabelecimentos de carne e derivados sob Inspeção Municipal Consorciada;

Considerando igualmente a importância do controle de qualidade sobre as matérias-primas, produtos e subprodutos em estabelecimentos de ovos;

Resolve:

Aprovar as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para Ovos

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECEMENTOS PARA OVOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o estabelecimento, prevista futura expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas.

A área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias primas e saída de produtos acabados.

A localização poderá ser urbana, suburbana ou rural, desde que não transgrida as normas urbanísticas, os Códigos de Postura Estaduais e Municipais e não cause problemas de poluição. Para tanto devem ser ouvidas as autoridades competentes.

O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

As áreas circundantes, tais como, pátios e ruas de acesso deverão ser pavimentados, de modo a não permitir formação de poeira, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas.

O material a ser usado na pavimentação, além de não permitir a formação de pó, deverá possibilitar a limpeza do pátio. Para agroindústrias classificadas como pequeno

porte, a pavimentação poderá ser realizada com britas, exceto nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição cuja pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

A área do complexo industrial terá que ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

É vedado residir no corpo industrial ou no perímetro de delimitação do mesmo. O estabelecimento agroindustrial classificado como pequeno porte pode ser instalado anexo à residência, para isso, deve possuir acesso independente.

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, os estabelecimentos devem possuir as características definidas na Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, tendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento, e as chuvas, não prejudiquem os trabalhos industriais.

As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção de matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito deverá possuir altura suficiente para permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 – Teto:

O forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores, que não acumule sujeira e proporcione vedação adequada.

Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não se permitindo, neste caso, o uso de madeira. Nesses casos o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.

Proíbe-se o uso de pintura descamável nas seções onde são manipulados produtos comestíveis.

1.2.1.4 – Piso:

O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso. O piso deverá possuir uma declividade mínima de 2% em direção aos ralos ou canaletas. Os ângulos formados pelas paredes entre si e por estas com o piso deverão ser arredondados.

Cumpra à Inspeção Municipal Consorciada ajuizar da exigência particular de cada seção e da necessidade de reparações ou substituição total do piso.

1.2.1.5 – Paredes, portas e janelas:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara, podendo ser utilizada tinta do tipo “epóxi” na impermeabilização das paredes. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIMC.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

Consideram-se áreas “sujas”, a recepção de leite e de cestas plásticas, onde, a critério do SIMC, poderá ser usado parede de tijolo de vidro com a finalidade de melhorar a iluminação.

As paredes das câmaras deverão ser convenientemente isoladas e revestidas com cimento liso ou outro material aprovado.

As portas deverão ser de material não oxidável, impermeável e resistente às higienizações. Nas câmaras frias, serão de aço inoxidável, fibra de vidro ou outros materiais aprovados, dotadas ou não de cortina de ar.

A largura deverá ser suficiente para atender a todos os trabalhos, além de permitir o livre trânsito de “carros” e equipamentos.

As janelas poderão ser metálicas ou de vidro, providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.

É obrigatório o uso de telas milimétricas a prova de insetos em todas as janelas das dependências onde são elaborados produtos comestíveis. As telas devem ser removíveis e terão que ser dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais.

Na construção total ou parcial de paredes, não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vasado” ou combogós, exceção à sala de máquinas.

1.2.1.6 – Iluminação e ventilação:

O prédio industrial será dotado de suficiente iluminação e ventilação natural, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas ou de material que não permita estilhaçamento, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascarem ou determinem falsa impressão da coloração dos produtos.

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, a ventilação poderá ser

complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 – Abastecimento de água:

A fonte abastecedora deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos industriais, recomendando-se a relação de 0,6 (zero vírgula seis) litros de água para cada dúzia de ovos.

A água deve ser potável e possuir pontos para o seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do estabelecimento, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;
- Ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento ou outro tratamento que garanta a sua inocuidade microbiológica.

Os depósitos de água tratada, tais como, caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente tampados.

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo Programa de Autocontrole do estabelecimento, previamente aprovado pelo SIMC.

O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. Esse sistema pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

1.2.1.8 – Rede de esgoto:

A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. As canaletas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até às canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, assim como, no seu tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos provenientes das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.2 – Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 – Natureza do material:

Os equipamentos e utensílios deverão ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos. Os utensílios usados nas dependências de fabricação, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira.

Atenção especial deverá ser dispensada ao perfeito acabamento dos equipamentos e utensílios, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte podem fazer uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação. Após a retirada das bombonas da área de trabalho, as mesmas serão armazenadas em local específico para armazenamento de resíduos.

1.2.2.2 – Das características dos equipamentos:

Não será permitido modificar as características dos equipamentos, nem os operar acima de suas capacidades, sem prévia autorização do SIMC.

Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Características específicas para as agroindústrias de ovos e derivados:

- A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para esse fim;
- Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem;
- É proibida a lavagem por imersão de ovos;
- Os ovos de galinha e de codorna destinados à fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento;
- É proibida a utilização de substância descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão);
- 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;
- Entrepósitos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar nova ovoscopia.

1.2.2.3 – Localização dos equipamentos:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção, inspeção e de higienização. A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

1.2.3 – Seções:

1.2.3.1 – Prédio industrial:

1.2.3.1.1 – Recepção:

O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

1.2.3.1.2 – Industrialização:

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e higienização de equipamentos, pisos, paredes e forros. Devem ser separadas das demais dependências por paredes inteiras.

Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

Tais dependências terão de ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à chegada da matéria prima, câmaras frias, câmaras de maturação, seção de embalagem e acondicionamento, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto a ser fabricado, terá que possuir depósito de ingredientes.

A guarda das embalagens a serem utilizadas nos trabalhos diários, deverá ser feita em local próprio e estratégico, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

Todas as dependências aonde se manipulem e/ou elaborem produtos comestíveis deverão dispor de pias com fechamento automático, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha de um único uso e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal. Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16° C (dezesesseis graus centígrados).

Para agroindústrias classificadas como pequeno porte 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.

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

A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Para a produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos:

- Câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;
- Classificador por peso; e
- Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

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

Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

- Equipamento ou utensílio para quebra;
- Peneira ou filtro;
- Recipiente coletor provido de embalagem primária;
- Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;
- Tanque de recepção;
- Filtro de linha sob pressão;
- Pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;
- Resfriador a placas ou resfriador tubular;
- Tanque pulmão;
- Envasadora; e
- Câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

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

O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termo registradores e termômetros.

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

Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem:

- Ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4° C (dois graus centígrados a 4 graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou
- Ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.

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

- Recipiente para lavagem;
- Recipiente para cozimento;
- Fonte de calor;
- Cesto perfurado;
- Recipiente para resfriamento;
- Máquina trincadora;
- Máquina descascadora;
- Recipiente para salmoura ou outros líquidos;
- Balança; e
- Medidor de pH.

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

- Recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e
- Termômetro.

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.

Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

1.2.3.1.3 – Estocagem:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras, bem como depósitos secos e arejados para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação a industrialização e a expedição.

As câmaras frias terão de atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos, além de higrômetros para as câmaras de maturação de queijos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIMC, não se permitindo o contato direto do produto, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado, com o piso e/ou paredes.

Os produtos que força de sua tecnologia exigirem a estocagem em câmaras frias, deverão guardar afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades do processo produtivo.

1.2.3.1.4 – Expedição:

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “óculo”. Sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIMC, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.3.1.5 – Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco indústria e situado de forma a facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local. Serão detalhados em normas específicas as condições para construção de fábrica de processamento de subprodutos.

O local para depósito de resíduos deverá ser revestido de forma a possibilitar a higienização do mesmo e possuir cobertura de proteção. Ficam dispensados de possuir refrigeração no depósito de resíduos os estabelecimentos que fizerem a retirada diária dos mesmos.

1.2.3.1.6 – Laboratório:

Os laboratórios poderão ser exigidos à critério do SIMC. Os laboratórios deverão estar adequadamente localizados de maneira a facilitar a colheita de amostras.

A Inspeção Municipal Consorciada e a empresa poderão operar num mesmo laboratório, sendo que o controle de qualidade é da responsabilidade da empresa sob a supervisão da Inspeção Municipal Consorciada. Esse controle de qualidade será exercido sem qualquer prejuízo para os trabalhos de inspeção das matérias primas e produtos acabados, exercido necessariamente pelo Serviço de Inspeção Municipal Consorciado.

As análises de controle de qualidade deverão obedecer às exigências do SIMC e seus resultados lançados em boletim próprio a ser frequentemente remetido à Inspeção Municipal Consorciada, que terá livre acesso aos exames, registros e laboratórios operados pela indústria.

1.2.3.2 – Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 – Sede da Inspeção Municipal Consorciada:

A sede da Inspeção Municipal Consorciada, dimensionada de acordo com a necessidade e número de funcionários para atendimento dos trabalhos da inspeção e o porte do estabelecimento, deverá ser construída separada de qualquer outra dependência,

permitindo-se, entretanto, sua localização no prédio administrativo, desde que disponha de acesso exclusivo.

As suas instalações compreenderão o gabinete do inspetor, sala de auxiliares, vestiários, banheiros e sanitários, sendo recomendado que não haja comunicação direta com as vias públicas, bem como, esteja estrategicamente situada de modo a permitir ampla visão da entrada e saída de matérias primas e produtos.

Os móveis e utensílios deverão constar de mesas, cadeiras, sofás, armários, máquinas e outros materiais que poderão ser solicitados à firma, a juízo da Inspeção Municipal Consorciada.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

1.2.3.2.2 – Vestiários, sanitários/banheiros:

Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna. Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica.

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.

Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Os pisos e paredes impermeáveis, forros adequados e janelas metálicas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados.

Os lavatórios serão com fechamento automático, dispondendo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.

Para estabelecimentos classificados como pequeno porte fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros.

1.2.3.2.3 – Barreira Sanitária:

Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

1.2.3.2.4 – Refeitório: O estabelecimento deverá dispor de refeitório instalado em local próprio e dimensionado em função do número de operários, proibindo-se refeições nos locais aonde se desenvolvam trabalhos industriais.

1.2.3.2.5 – Lavanderia:

Recomenda-se a instalação de lavanderia, esta quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

A lavagem dos uniformes poderá ser realizada por empresa terceirizada, devendo ser apresentado ao SIMC o contrato de prestação de serviço.

1.2.3.2.6 – Local para higienização de caminhões - Posto de lavagem e lubrificação de veículos:

Os estabelecimentos que recebem matéria prima caminhões, deverão possuir local adequado e coberto, dispondo de água fria e quente, sob pressão, além de todos os agentes de limpeza necessários à higienização dos mesmos.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

O posto de lavagem e lubrificação de veículos, quando existentes, deverá ser afastado do prédio industrial.

1.2.3.2.7 – Almoxarifado:

O almoxarifado, construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Será destinado a guarda dos materiais de uso geral da indústria, permitindo-se o depósito de ingredientes e/ou embalagens desde que reservado local próprio e convenientemente separado dos materiais ali depositados.

A armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes, e demais insumos a serem utilizados deve ser feito em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

1.2.3.2.8 – Caldeira:

A caldeira, quando existente, localizada em prédio específico, deverá manter afastamento mínimo de 03 (três) metros em relação a outras construções, bem como, atender a legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

1.2.3.2.9 – Sala de máquinas:

A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas, exceção feita aos postos de refrigeração.

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

A estação de tratamento de água, quando existente, deverá ser localizada adequadamente de modo a facilitar o abastecimento. Os tanques de depósitos deverão ser protegidos.

1.2.3.2.11 – Escritório:

O escritório, quando existente, deverá estar localizado fora do prédio industrial e situado próximo à entrada do estabelecimento.

1.2.3.2.12 – Oficina mecânica:

A oficina mecânica, quando existente, deverá ser instalada fora do prédio industrial, recomendando-se o seu acesso direto às vias públicas.

1.2.3.2.13 – Varejo:

A seção de varejo, de construção opcional, deverá ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento.

2– PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

A fabricação de ovos e derivados deverá seguir os padrões descritos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ para o respectivo produto, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

O estabelecimento deverá utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Os estabelecimentos registrados no SIMC/POA, e que manipulam ovos “in natura” devem apresentar a cada 6 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelose (obtido por meio de método padrão) das granjas fornecedoras de ovos.

Os vos destinados à classificação em entreposto, devem estar obrigatoriamente acompanhados da respectiva Nota de Produtor Rural, constando as seguintes informações:

Da Origem:

- Nome da Granja;
- Endereço da Granja;
- Nº de cadastro da Granja no órgão de controle sanitário;
- Objetivo do Transporte;
- Data da Embalagem dos ovos na Granja; e

- Assinatura do Proprietário.

Do Destino:

- Nome do Entrepasto;
- Endereço do Entrepasto; e
- N° de registro do Entrepasto no Serviço de Inspeção Competente.

Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados, 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 de ovos.

Para a exposição de ovos no comércio dentro do município de Rondon 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

É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, capaz de assegurar a inocuidade dos alimentos processados.

José Gabriel Gonçalves Fachiano
Presidente do CICA