



S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA GRANJA AVÍCULA – OVOS

E DERIVADOS

A) O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Desenvolvimento Econômico (SICADE) só concederá registro para Granjas Avícolas, quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por essa Secretaria, antes do início de qualquer obra.

B) Granjas Avícolas que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM, deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas, por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES:

1 - GRANJA AVÍCOLA: Entende-se por Granja Avícola, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e distribuição de ovos “in natura”, oriundos da própria Granja produtora.

OBS: Todos os recipientes destinados a embalagem de ovos, julgados em mal estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Para exposição de ovos no comércio dentro do município de São Lourenço, MG, 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;

2 - INSTALAÇÕES:



S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, classificação, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

3 - EQUIPAMENTOS:

Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de classificação e envase de ovos.

4 - FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

4.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

-A Granja Avícola deverá estar localizada em área delimitada, afastada de fontes produtoras de mau cheiro, ou de locais que possam abrigar insetos, roedores e etc.

- Área de terreno suficiente, visando futuras ampliações.

- Distante de demais construções ou abrigo de animais.

- Construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências, porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios.

- Afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 05 (cinco) metros.

- Fácil acesso e circulação interna.

- Dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários.

- Área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas. As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

4.2 - CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES



S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

4.3 - ÁREA CONSTRUÍDA:

Deverá ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

4.4 - INSTALAÇÕES:

Deverá dispor de dependências para :

- Recepção e seleção de ovos.
- Classificação, envase e armazenamento do produto embalado.
- Depósito para material de envase e rotulagem; dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque, para a higienização dos vasilhames e utensílios.
- Vestiários e sanitários. As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

4.5 - PISOS E ESGOTOS:

O piso deverá ser anti-derrapante, constituído de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, recomendando-se ladrilho de ferro, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo SIM, rejuntado adequadamente e apresentando uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção aos ralos e canaletas. Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências. Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários, independente daquela oriunda das dependências industriais.

4.6 - PAREDES, PORTAS E JANELAS:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,80m (um e oitenta) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser

S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM. Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros. Acima da área de 1,80m (um e oitenta) metros as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades. Todas as portas com comunicação para o exterior, possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

4.7 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:

As instalações necessitam de luz natural e artificial, abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

4.8 - TETO:

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de classificação e estocagem de ovos. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

4.9 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, classificação e envase de ovos, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

5 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS

5.1 - EQUIPAMENTOS:



S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM.

5.2 - NATUREZA DO MATERIAL:

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

5.3 - DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS:

É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização da SIM.

5.4 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

5.5 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecendo, os padrões de potabilidade. Poderá ser exigida a cloração, e em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície. Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de evitar possíveis contaminações. As mangueiras deverão ser mantidas em suportes, quando fora de utilização.

5.6 - TRATAMENTO DE EFLUENTES:

No momento do registro, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

6 - ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

6.1 - VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão



S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de paredes. Serão providos de duchas com água morna, e mobiliários de acordo com a necessidade. Os sanitários serão sempre de assentos. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro e coletor de toalhas usadas, também acionado a pedal. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionados de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente, da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos. Admite-se, conforme o caso, a localização dos vestiários e sanitários na residência do proprietário, quando para isto existirem condições, bem como edificação de apenas 01 sanitário quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar, mediante autorização do SIM.

6.2 - UNIFORMES:

Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos aprovados pelo SIM, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas. Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, sendo guardadas em local próprio. Proibido a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais. O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também a operários do sexo masculino. Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

6.3 - BARREIRA SANITÁRIA:

A barreira sanitária disporá de: lavador de botas com água corrente, escova, sabão e pia com torneira acionada a pedal ou joelho, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior do estabelecimento.

6.4 - ALMOXARIFADO:

S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

6.5 - ESCRITÓRIO:

O escritório quando houver, deverá estar localizado fora do setor industrial.

6.6 - 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.

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.

7 - PARA ESTABELECIMENTOS DE “OVOS IN NATURA”:

- Setor de recepção e depósito de ovos sujos (recepção através de óculo).
- Setor de lavagem, ovoscopia, classificação e embalagem de ovos limpos.
- Setor para depósito de ovos prontos.
- Setor de expedição de ovos prontos (expedição através de óculo).
- Setor de depósito de embalagens vazias.
- Vestiários e Sanitários.



S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

- Além dos setores acima, os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas (vindas dos galinheiros) para a recoleta 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 bandeja sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

7.1 - PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS:

- Setor de recepção e separação de ovos com óculo para comunicação com o interior da indústria.
- Setor de cozimento, resfriamento ou desidratação de ovos.
- Setor de envase e esterilização.
- Setor de rotulagem, acondicionamento, depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).
- Setor de depósito de embalagens vazias como: vidros, tampas, caixas, sacos plásticos, etc.
- Setor de depósito de aditivos e condimentos.
- 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.

8 - ZONA SUJA:

S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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

9 - ZONA LIMPA:

É composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos.

10 - 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.

10.1 - SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM:



S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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.

10.2 - SETOR DE DEPÓSITO 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 óculo adequado para a finalidade.

E- Expedição dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante interpéries.

11 - CONTROLE DE QUALIDADE DO ESTABELECIMENTO:

Todos os estabelecimentos registrados no SIM, e que manipulam ovos “IN NATURA” devem apresentar a cada 6 (seis) meses o laudo negativo de Salmonela.

11.1 - NOTA DO PRODUTOR:

Todos os ovos destinados à classificação; devem estar obrigatoriamente acompanhados da respectiva informação, de origem: (Nota do Produtor).

1)Nome da Granja 2)Endereço da Granja 3)Objetivo do transporte 4)Data da embalagem dos ovos
5) Assinatura do Proprietário ou Responsável legal.

CONTROLE DE QUALIDADE: 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.



Prefeitura Municipal
São Lourenço/MG

S.I.M. – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL