



NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO OVOS E DERIVADOS

Adair Tochetto, Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Viadutos em exercício, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal Nº 2.195, de 21 de março de 2007, e atendendo ao disposto no Decreto Executivo Nº 22/2025, de 16 de junho de 2025.

RESOLVE:

Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de unidade de beneficiamento ovos e derivados

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Os estabelecimentos que já estiverem registrados 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 Serviço de Inspeção Municipal - SIM antes do início de qualquer construção, ou quando esse julgar necessário.

O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Viadutos concederá registro a unidade de beneficiamento de ovos e derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo SIM, antes do início de qualquer obra.

Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS: estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

II INSTALAÇÕES: 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.



III EQUIPAMENTOS: tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de classificação e envase de ovos.

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

1 FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1 LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

A unidade de beneficiamento de ovos e derivados deverá estar localizada em área delimitada, afastada de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais.

- 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.

1.2 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1.2.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES

1.2.2 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.

1.2.3 INSTALAÇÕES



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Deverá dispor de dependências para:

- recepção e seleção de ovos;
- classificação, envase e armazenamento do produto embalado;
- classificação e industrialização de ovos, compatível com a tecnologia utilizada e convenientemente aparelhado para o processamento;
- local apropriado para a quebra dos ovos, preferencialmente provido de equipamento para quebra automatizada de ovos;
- envase e armazenamento do produto embalado;
- depósito para material de envase e rotulagem; dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;
- local apropriado e convenientemente aparelhado, a critério do SIM, para lavagem e/ou esterilização de recipientes, baldes, bandejas ou similares;
- vestiários e sanitários.

As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.4 PISOS E ESGOTOS

O piso deverá ser antiderrapante, constituído de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, 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 será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.5 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 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.



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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.

Recomenda-se como mínimo necessário a largura de 1,20 (um metro e vinte centímetros).

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

1.2.6 PÉ DIREITO

Mínimo de 3 (três) metros.

1.2.7 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 deverá ser por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

1.2.8 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.

1.2.9 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 à 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.



2. CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS

2.1 EQUIPAMENTOS

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

Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, carrinhos e outros continentes que recebam produtos comestíveis, deverão ser de aço inoxidável. Caixas e bandejas poderão ser de plástico apropriado às finalidades.

2.1.2 NATUREZA DO MATERIAL

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

2.1.3 DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS

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

2.1.4 LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

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

Os equipamentos fixos deverão ser localizados obedecendo um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e higienização, recomendando-se como regra geral, um afastamento mínimo de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) das paredes e 0,80 m (oitenta centímetros) do piso. O afastamento entre si também deverá ser de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

3. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos 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.



4. TRATAMENTO DE EFLUENTES

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

5. ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

5.1 VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Construídos com acesso independente à qualquer outra dependência, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede, da área das privadas. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficientes.

Os sanitários serão sempre de assentos e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

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, mediante autorização do SIM.

6. 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, 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, será guardado em local próprio. Proíbe-se 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.



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

7. BARREIRA SANITÁRIA

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

8. ALMOXARIFADO

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.

9. ESCRITÓRIO

O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.

10. VAREJO

A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, localizada preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

11. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Responsável do SIM.

Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Viadutos, 02 de outubro de 2025

Adair Tochetto

Secretário Munic. de Agricultura

Matrícula 190230907

Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente
Prefeitura Municipal de Viadutos/RS