

# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

## RESOLUÇÃO N° 08, DE 31 DE JANEIRO DE 2024.

Dispõe sobre aprovação de Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos de ovos no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado de Produtos de Origem Animal – SIMC/POA.

**CONSIDERANDO** os aspectos de saúde pública diretamente relacionados com a higiene do pessoal, instalações, dependências e equipamentos dos estabelecimentos de ovos sob Inspeção Municipal Consorciada SIMC/POA;

**CONSIDERANDO** igualmente a importância do controle de qualidade sobre as matérias-primas, produtos e subprodutos em estabelecimentos de ovos registrados ou que pretendam se registrar ao SIMC/POA;

**O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DO CENTRO NOROESTE DO PARANÁ - CICENOP**, no uso de suas atribuições legais elencadas no Protocolo de Intenções, Contrato de Consórcio Público e Estatuto Social Consolidado,

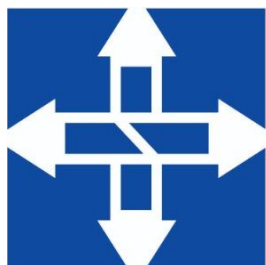
### RESOLVE:

**Art. 1º.** Aprovar no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado de Produtos de Origem Animal – SIMC/POA, as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos de ovos, registrados ou que pretendam se registrar ao SIMC/POA, conforme consta do **ANEXO 01** desta resolução.

**Art. 2º.** Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE  
PUBLIQUE-SE.

*Marco Antonio Franzato*  
*Presidente do CICENOP*



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

## **ANEXO 01**

### **NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA OVOS**

#### **1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

##### **1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:**

1.1.1 - 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.

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

1.1.3 - 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.

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

1.1.5 - 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.

1.1.6 - 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.

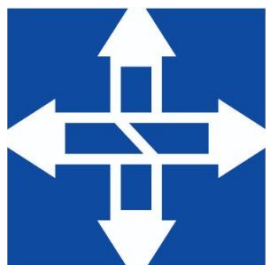
1.1.7 - A área do complexo industrial terá que ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

1.1.8 - 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.

1.1.9 - 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:**



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

## 1.2.1.1 - Área construída:

1.2.1.1.1 - 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.

1.2.1.1.2 - 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:

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

1.2.1.3.2 – 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.

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

## 1.2.1.4 – Piso:

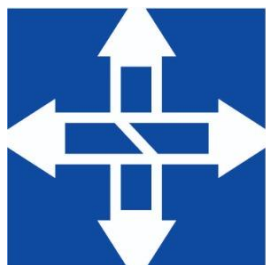
1.2.1.4.1 – O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

1.2.1.4.2 – 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.

1.2.1.4.3 – Cumpre 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:

1.2.1.5.1 – 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



# CICENOP

## Consórcio Público Intermunicipal do Centro Noroeste do Paraná

poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIMC.

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

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

1.2.1.5.4 – Consideram-se áreas “suja”, 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.

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

1.2.1.5.6 – 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.

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

1.2.1.5.8 – 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.

1.2.1.5.9 – 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.

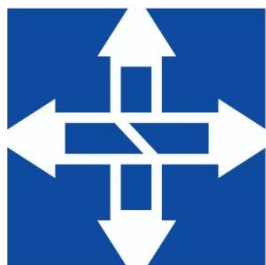
1.2.1.5.10 – Na construção total ou parcial de paredes, não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vasado” ou combogós, exceção à sala de máquinas.

1.2.1.6 – Iluminação e ventilação:

1.2.1.6.1 – 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.

1.2.1.6.2 – 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.

1.2.1.6.3 – É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

## 1.2.1.7 – Abastecimento de água:

1.2.1.7.1 – 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.

1.2.1.7.2 – 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:

a) Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;

b) 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.

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

1.2.1.7.4 – 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.

1.2.1.7.5 – 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:

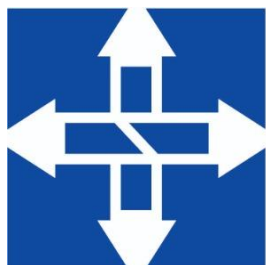
1.2.1.8.1 – A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. As canaletas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras 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.

1.2.1.8.2 – 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.

1.2.1.8.3 – 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:



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

1.2.2.1.1 – 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.

1.2.2.1.2 – 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.

1.2.2.1.3 – 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.

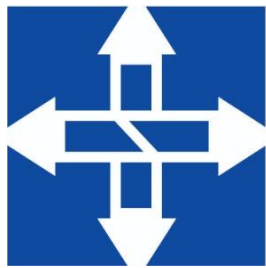
1.2.2.2 – Das características dos equipamentos:

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

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

1.2.2.2.3 – Características específicas para as agroindústrias de ovos e derivados:

- a) A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para esse fim;
- b) Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem;
- c) É proibida a lavagem por imersão de ovos;
- d) 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;
- e) 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);
- f) 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;
- g) Entrepostos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar nova ovoscopia.



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

## 1.2.2.3 – Localização dos equipamentos:

1.2.2.3.1 – 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.

1.2.2.3.2 – 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:

1.2.3.1.1.1 – 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.

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

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

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

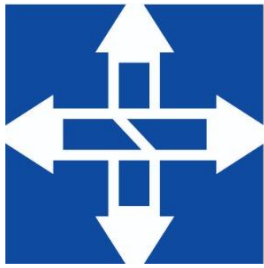
1.2.3.1.1.5 – A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

1.2.3.1.1.6 – 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:

1.2.3.1.2.1 – 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.

1.2.3.1.2.2 – Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

1.2.3.1.2.3 – 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.

1.2.3.1.2.4 – 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.

1.2.3.1.2.5 – 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.

1.2.3.1.2.6 – 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 (dezesseis graus centígrados).

1.2.3.1.2.7 – 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.

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

1.2.3.1.2.9 – 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.

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

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

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

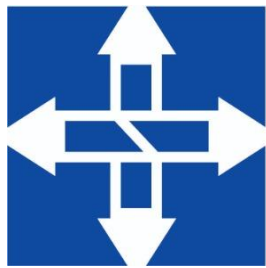
1.2.3.1.2.12 – As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

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

1.2.3.1.2.14 – Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

- a) Equipamento ou utensílio para quebra;
- b) Peneira ou filtro;
- c) Recipiente coletor provido de embalagem primária;





# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

- d) Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;
- e) Tanque de recepção;
- f) Filtro de linha sob pressão;
- g) Pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;
- h) Resfriador a placas ou resfriador tubular;
- i) Tanque pulmão;
- j) Envasadora; e
- k) Câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

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

1.2.3.1.2.16 – O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorregistradores e termômetros.

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

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

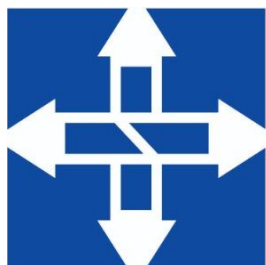
- a) Ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a 4 graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou
- b) Ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta)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

1.2.3.1.2.19 – 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.

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

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

- a) Recipiente para lavagem;
- b) Recipiente para cozimento;
- c) Fonte de calor;
- d) Cesto perfurado;
- e) Recipiente para resfriamento;
- f) Máquina trincadora;
- g) Máquina descascadora;
- h) Recipiente para salmoura ou outros líquidos;
- i) Balança; e
- j) Medidor de pH.



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

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

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

1.2.3.1.2.23 – 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.

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

1.2.3.1.2.25 – 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:

1.2.3.1.3.1 – 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.

1.2.3.1.3.2 – 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.

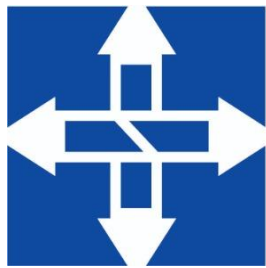
1.2.3.1.3.3 – Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIMC, não se permitindo o contato direto do produto, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado, com o piso e/ou paredes.

1.2.3.1.3.4 – 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.

1.2.3.1.3.5 – 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.

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

1.2.3.1.3.7 – 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.



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

#### 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:

1.2.3.1.5.1 – 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.

1.2.3.1.5.2 – 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:

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

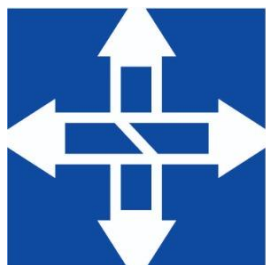
1.2.3.1.6.2 – A Inspeção Municipal Consorciada e a empresa poderão operar num mesmo laboratório, sendo que o controle de qualidade é da responsabilidade da empresa sob a supervisão da Inspeção Municipal Consorciada. Esse controle de qualidade será exercido sem qualquer prejuízo para os trabalhos de inspeção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

1.2.3.1.6.3 – 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:

1.2.3.2.1.1 – 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,



# CICENOP

## Consórcio Público Intermunicipal do Centro Noroeste do Paraná

sua localização no prédio administrativo, desde que disponha de acesso exclusivo.

1.2.3.2.1.2 – 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.

1.2.3.2.1.3 – 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.

1.2.3.2.1.4 – 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:

1.2.3.2.2.1 – 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.

1.2.3.2.2.2 – 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.

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

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

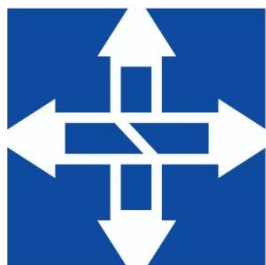
1.2.3.2.2.5 – Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados.

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

1.2.3.2.2.7 – 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:

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



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

1.2.3.2.3.2 – 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:

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

1.2.3.2.5.2 – 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:

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

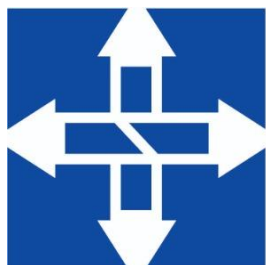
1.2.3.2.6.2 – Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização dos caminhões deve ser realizado em local coberto, dispendo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

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

#### 1.2.3.2.7 – Almoxarifado:

1.2.3.2.7.1 – 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.

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



# CICENOP

## Consórcio Público Intermunicipal do Centro Noroeste do Paraná

1.2.3.2.7.3 – 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:

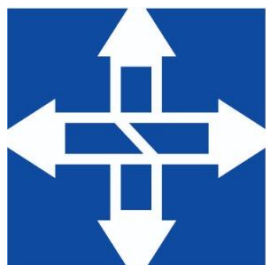
O escritório, quando existente, deverá estar localizado fora do prédio industrial e situado próximo à entrada do estabelecimento.

### 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.



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

## 2- PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

2.1 - 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.

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

2.3 - 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.

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

2.4.1 - Da Origem:

- a) Nome da Granja;
- b) Endereço da Granja;
- c) Nº de cadastro da Granja no órgão de controle sanitário;
- d) Objetivo do Transporte;
- e) Data da Embalagem dos ovos na Granja; e
- f) Assinatura do Proprietário.

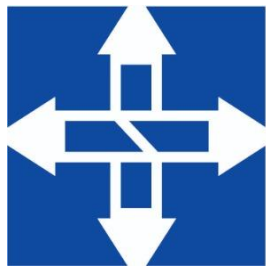
2.4.2 - Do Destino:

- a) Nome do Entreposto;
- b) Endereço do Entreposto; e
- c) Nº de registro do Entreposto no Serviço de Inspeção Competente.

2.5 - 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.

2.6 - 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



# CICENOP

Consórcio Público Intermunicipal  
do Centro Noroeste do Paraná

2.7 - 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.