



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 006, DE 17 DE MAIO 2019.

Normas Técnicas de instalações e equipamentos para Granjas Avícolas

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

B) Granjas Avícolas 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 previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES:

GRANJA AVÍCOLA: são os estabelecimentos destinados à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

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.

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

1. REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

1.1 ÁREA E LOCALIZAÇÃO

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado e permitir futuras ampliações, localizada preferentemente a uma distância mínima de 5 (cinco) metros das vias públicas e/ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas (realizadas no terreno do estabelecimento) as operações de recepção e expedição.

A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

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

Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, não será permitido o acesso direto entre os dois prédios, devendo possuir acesso independente.

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção e as operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

1.2.1 ÁREA CONSTRUÍDA

A área útil construída deve ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos, bem como apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção adequadas.

As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção dos ovos, classificação, embalagem, armazenagem e expedição.

1.2.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS

As paredes em alvenaria deverão ser lisas, de cor clara e de fácil higienização. O pé direito deve ter altura suficiente para permitir boas condições de temperatura, ventilação, iluminação e disposição adequada dos equipamentos, recomendando-se 3 (três) metros de altura. As áreas de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras (azulejos, tinta lavável ou com outro material aprovado pelo SIM) até a altura de 1,80m (um e oitenta) metros. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As portas e janelas serão metálicas ou de outro material aprovado pelo S.I.M., de fácil abertura e higienização, não se tolerando madeira na construção destas. Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos, com suportes removíveis para a higienização. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de e pessoas e equipamentos.

1.2.3 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.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

1.2.4 PISOS E ESGOTOS

O piso será liso, resistente, anti-derrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade em direção aos ralos e/ou canaletas para escoamento das águas residuais.

Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências.

A rede de esgotos deve ter dispositivos adequados, que evitem refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras e resíduos sólidos. Não será permitido o deságüe 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 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

As instalações necessitam de luz natural e artificial e de ventilação suficiente em todas as dependências, devendo ser instaladas janelas com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

Quando a necessidade assim indicar, poderá ser exigida a climatização de determinadas seções ou instalação de exaustores, os quais devem ser providos de telas milimétricas em suas aberturas.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.6 LAVATÓRIOS DE MÃOS

Em todos os locais onde são realizadas as operações de recebimento, classificação e envase de ovos, deverão existir lavatórios de mãos, com torneiras com desligamento automático (aceita-se dispositivo que possibilite o seu fechamento sem o uso das mãos), providos de sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor (lixeira) de toalhas usadas, acionado a pedal.

1.2.7 COLETORES DE RESÍDUOS

As dependências internas e externas onde há geração de resíduos deverão dispor de coletores, com capacidades suficientes para atender as necessidades diárias, providos de tampas acionadas a pedal.

1.2.8 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A água utilizada na agroindústria deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade.

O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias, com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que utilizam água para processamento e higienização. Quando for o caso, deve possuir as instalações necessárias para o tratamento de água. Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

  3



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

1.2.9 INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR

A água quente é indispensável para adequada higienização das instalações e equipamentos. Desta forma, o estabelecimento deve possuir água quente em quantidade suficiente para atender as necessidades diárias.

1.2.10 TRATAMENTO DE EFLUENTES

Para registro no SIM, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

1.3 CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS

Os equipamentos necessários compõem-se basicamente de ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM.

O material empregado na constituição de equipamentos e utensílios deverá ser de material impermeável e de fácil higienização não sendo permitido o uso de madeira.

É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e 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.

1.4. SEÇÕES

1.4.1 RECEPÇÃO E SELEÇÃO DE OVOS

O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e interiorização dos ovos, com cobertura suficiente para proteção das operações nela realizadas e para abrigar os veículos transportadores.

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.

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



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

1.4.2 CLASSIFICAÇÃO, ENVASE E ARMAZENAMENTO

Esta seção deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

A armazenagem das embalagens e dos rótulos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados. As embalagens devem ser de primeiro uso.

1.4.3 EMBALAGEM SECUNDÁRIA, ESTOCAGEM E EXPEDIÇÃO

Esta seção deve ter dimensões suficientes para as etapas nela realizadas.

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

Recomenda-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque, para a higienização dos vasilhames e utensílios.

Preferencialmente, a área de expedição deverá apresentar prolongamento para abrigar os veículos transportadores.

1.4.4 DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS

Deve ser disponibilizado local adequado e protegido para a estocagem de produtos químicos e materiais de limpeza, fora da área de manipulação de matéria-prima e de expedição.

1.4.5 BARREIRA SANITÁRIA

A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas com água corrente, escova, sabão, pia com torneira com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis de papel não reciclado e coletores de papel com tampa acionada sem contato manual.

1.4.6 VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Deverão ser construídos em material lavável, com piso impermeável e de fácil higienização, com acesso independente a qualquer outra dependência do estabelecimento. Suas dimensões e instalações deverão ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Os sanitários devem dispor de vaso sanitário com tampa, pia para a higienização das mãos, sabonete líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas acionado a pedal.

Os vestiários devem possuir tamanho adequado para guarda e troca de roupas dos manipuladores.

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.

As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento. Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

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 (um) sanitário quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar, mediante autorização do SIM.

1.4.7 RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO

A existência de varejo na mesma área da agroindústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a agroindústria apenas por óculo.

2 UNIFORMES

É obrigatório o uso de uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, touca e botas, utilizados exclusivamente nos recintos da agroindústria.

A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

3 TRANSPORTE

O trânsito dos produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, garantindo a sua integridade.

Os veículos transportadores deverão ser devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

4 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos estabelecimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos e demais legislações vigentes.

É obrigatório o curso de Boas Práticas de Fabricação para os manipuladores da agroindústria.

5 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e
- III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Esta instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Coronel Barros, 17 de maio de 2019.

Edison Osvaldo Arnt,
Prefeito