



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04 INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS			
Nº de páginas: 12	Data da 1ª Versão 12/11/2025	Data da Modificação -	Versão nº: 01

INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS.

O Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Tigre, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 3.727, de 30 de outubro de 2025 e Decreto Municipal nº 3.760, de 31 de outubro de 2025, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Resolvem:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de estabelecimentos de ovos e derivados.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, só concederá registro aos estabelecimentos de Ovos e Derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), antes do início de qualquer obra.

Art.3º Os estabelecimentos que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art.4º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I - Granja Avícola: o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria, destinados à comercialização direta. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: o 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. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados já os receber classificados. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se exclusivamente à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de produtos.

III - 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.

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

CAPÍTULO III

PROCEDIMENTO DE INSPEÇÃO

Art. 5º Para efeito desta Instrução Normativa, o que não estiver contemplado no Decreto Municipal nº 8.283/2025, serão seguidos o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ e os procedimentos de inspeção contidos na portaria 01 de 21 de fevereiro de 1990 – MAPA, RIISPOAD ecreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações, bem como PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.179, DE 5 DE SETEMBRO DE 2024 e PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.250, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025.

CAPÍTULO IV

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 6° A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§1° A área construída deve possibilitar a circulação de veículos de modo a facilitar chegada de matérias-primas, embalagens e saídas de produtos prontos.

§2° As áreas de circulação de veículos e pessoas e todo o entorno deverão estar sempre organizadas e delimitadas de modo a não permitir a entrada de animais, sem presença de entulhos, lixo e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores, se com flora, e está devidamente aparada.

§3° Quando houver outras dependências em anexo ao estabelecimento, as mesmas não poderão ter comunicação nem acesso direto ao estabelecimento.

§4° A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, observada a legislação aplicável, o Código de Posturas do Município, a Lei Orgânica do Município e outras legislações pertinentes.

CAPÍTULO V

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 7° A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, recepção, classificação, inspeção, estocagem, expedição e armazenamento de embalagens, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

§1° Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

§2° Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

§3° Quando necessário dispor de calçada de, no mínimo, 1 (um) metro a redor

do estabelecimento, preferencialmente devendo ser protegida da chuva e higienizável.

Art. 8º O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1% (um por cento) em direção às canaletas e/ou ralos para facilitar o escoamento das águas residuais em direção contrária ao fluxo de produção, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

§1º O piso será ainda de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo *korodur*, cerâmica industrial, *gressit*, granitina, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados.

§2º Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de escoamento das águas residuais, estas deverão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas.

Art. 9º A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

§1º Não será permitido o desague 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.

§2º A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários serão independentes daquela oriunda das dependências industriais.

Art. 10. As paredes poderão ser de alvenaria ou outro material aprovado pelo DIPOA, devem ser lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, preferencialmente com azulejo ou outro material aprovado pelo DIPOA até a altura mínima de 2m (dois metros) ou totalmente nos locais em que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

§1º As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro no mínimo 8mm, ou plástico rígido.

§2º Preferencialmente as paredes devem possuir cantos arredondados, formados entre si e pela intersecção das paredes com o piso, para facilitar a higienização.

Art. 11. Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo deverá ser suficiente para manter a sanidade dos procedimentos operacionais.

Art. 12. Quando existirem corredores, deverá ter largura que possibilite a passagem e circulação das pessoas e todo e qualquer material ou equipamento.

Art. 13. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos, a entrada de matéria-prima utilizando recipiente ou equipamento aprovado pelo DIPOA.

§1º Quando as circunstâncias permitirem recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

§2º As portas com comunicação para o exterior terão abertura para fora, deverão ser mantidas fechadas, com fechamentos automático, ou outra barreira para evitar a entrada de vetores.

Art. 14. As portas e janelas poderão ser metálicas, de alumínio, de vidro, de plástico rígido, ou outro material aprovado pelo DIPOA, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira (portas, janelas e marcos) na área de classificação/ovoscopia.

§1º Os peitoris das janelas serão preferencialmente chanfrados em um ângulo que seja adequado para facilitar a limpeza e sem cantos angulares. Recomenda-se o ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) e nas partes internas a ausência de peitoril (chapado/beirada seca).

§2º As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 15. As instalações necessitam de luz natural e/ou artificiais abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

§1º As instalações devem dispor de luz artificial com lâmpadas protegidas contra queda e estilhaçamentos, ou uso de outra tecnologia, proibindo-se o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa coloração dos produtos.

§2º A iluminação artificial far-se-á por luz fria, suficiente para o processo.

§3º Exaustores, providos de telas milimétricas em suas aberturas para evitar a entrada de pragas e insetos, poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Art. 16. No teto poderão ser usados materiais como: concreto armado, plásticos, ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, de fácil lavagem e desinfecção e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira.

§1° Devem possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recepção, classificação, armazenamento, expedição, almoxarifado e outros.

§2° Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro onde há contato direto com o produto.

§3° O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica. Deve proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM, exceto nas áreas de classificação de ovos.

Art. 17. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento e reservatório de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências.

§1° A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar obrigatoriamente as características de potabilidade, conforme os padrões de potabilidade da legislação vigente, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

§2° O controle do nível de cloro livre na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente ou quando houver atividade.

§3° O reservatório deverá ser dimensionado, suficientemente, às necessidades do estabelecimento, garantindo a conclusão das atividades e atendendo o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de produção.

§4° Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação.

Art. 18. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

Parágrafo único. No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, ou no caso de isenção, deverá apresentar documento com as informações necessárias, assinado pelo responsável técnico e pelo representante legal do estabelecimento.

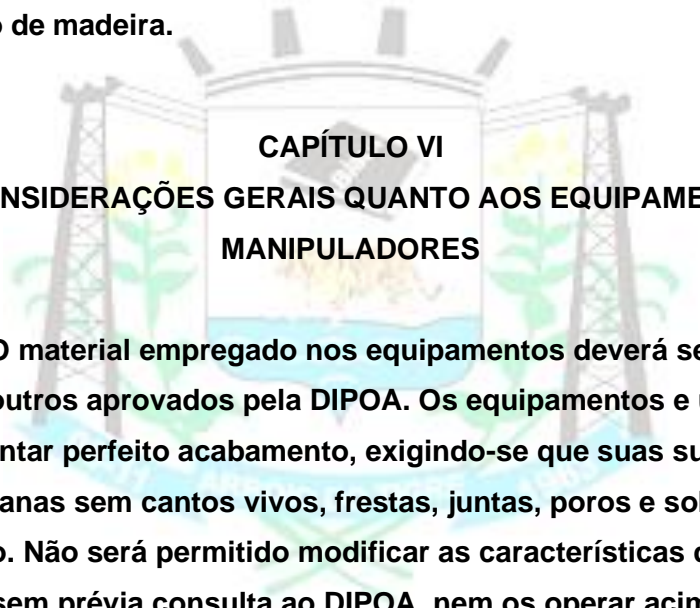
Art. 19. É necessário que todo estabelecimento disponibilize na entrada da sala de produção/classificação barreira sanitária completa, composta por:

I - Lavatório de mãos de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneira acionada a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal;

II - Lavador de botas com água corrente de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, provido de sabão líquido inodoro e escova.

Parágrafo único. A barreira sanitária deverá ser construída em local protegido da chuva e, preferencialmente, em todos os acessos ao interior do estabelecimento, ou outros locais que por ventura o DIPOA julgue necessário.

Art. 20. Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e, preferencialmente, sem cantos angulares, podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado, não se tolerando o uso de madeira.



CAPÍTULO VI

DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E MANIPULADORES

Art. 21. O material empregado nos equipamentos deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pela DIPOA. Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Parágrafo único. Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia consulta ao DIPOA, nem os operar acima de suas capacidades.

Art. 22. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias para que permita a correta higienização.

Art. 23. A lavagem e secagem dos ovos, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora específica para este fim, de acordo a legislação vigente.

Art. 24. Para a realização da ovoscopia o estabelecimento deverá dispor de câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos.

§1º Para produção de ovos de codorna é dispensada a etapa de ovoscopia.

§2º A operação de ovoscopia pode ser realizada em processo equivalente e simplificado desde que aprovado pelo DIPOA.

Art. 25. As embalagens primárias para ovos devem ser de primeiro uso.

Art. 26. Os uniformes utilizados por todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão ser uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, camiseta ou jaleco, protetor decabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas. Podem-se incluir no uniforme avental impermeável quando a atividade industrial exigir.

§1º Os colaboradores que exercem outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis deverão usar uniformes diferenciados.

§2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio. Proíbe-se a entrada de colaboradores nos sanitários, portando tais aventais.

§3º Proíbe-se que os mesmos se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes ser utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

§4º Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

Art. 27. É obrigatória a fiel observância dos hábitos higiênicos do pessoal, não sendo permitido fumar ou comer nas dependências dos estabelecimentos. Ao saírem dos sanitários e antes de ingressarem nas seções de elaboração de produtos, é indispensável à lavagem das botas e a lavagem das mãos e antebraços corretamente.

§1º Todos os hábitos higiênicos devem estar descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação e os colaboradores devem atendê-los diariamente.

§2º Os colaboradores deverão manter-se rigorosamente barbeados.

§3º É proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.

Art. 28. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter anualmente renovado o atestado de saúde com a declaração de aptidão para manipular alimentos.

CAPÍTULO VII DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL

Art. 29. A seção de recepção da matéria-prima deverá ser localizada

contígua à sala de classificação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a esta dependência.

§1° Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria-prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores.

§2° A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo DIPOA, preferencialmente com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, ou outro meio de transporte.

Art. 30. A sala de classificação/ovoscopia deverá oferecer condições higiênico- sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de recepção, classificação/ovoscopia e armazenamento dos ovos.

§1° A sala de classificação/ovoscopia disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para as atividades do estabelecimento, como equipamento de classificação, ovoscopia, mesas de aço inoxidável, bandejas para armazenamento, recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação, estrados, etc.

§2° As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, classificação, ovoscopia, armazenamento e expedição.

§3° Todas as dependências onde são manipulados ovos deverão dispor de pias de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal. As pias deverão ser localizadas preferencialmente junto às mesas de classificação.

§4° As portas deverão ser mantidas fechadas com acionamento automático

§5° As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado pelo DIPOA.

Art. 31. No local para armazenamento dos ovos as bandejas e ou caixas devem estar depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Art. 32. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos

produtos do estabelecimento e de forma que evite a entrada de vetores.

§1º Poderá ser feita através de óculo com tampa articulada.

§2º Esta área deverá apresentar preferencialmente cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

Art. 33. Na seção de armazenamento de embalagens (bandejas/caixas), as embalagens deverão estar depositadas nesta sala independente das demais, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado pelo DIPOA. O acesso a mesma, poderá ser via óculo e/ou porta. As mesmas devem estar acondicionadas organizadamente, em local limpo, depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Art. 34. Na seção de higienização de caixas e bandejas, quando houver a necessidade desta seção, o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta área, que terá tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou material aprovado pelo DIPOA.



CAPÍTULO VIII DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 35. Os vestiários deverão ser 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 compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

§1º Os vestiários, para troca e guarda de roupas, deverão dispor de ganchos ou armários devidamente identificados e de maneira que não haja contato da roupa externa com o uniforme utilizado para a indústria.

§2º Todas as aberturas dos vestiários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 36. O almoxarifado, quando aplicável, será de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

§1º Deverá ter área compatível com as necessidades da indústria.

§2º As dependências deverão ser separadas fisicamente por paredes e/ou que se mantenha isolada por outra forma que seja aprovada pelo DIPOA.

§3º Poderão ser depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de

trabalho, materiais de embalagem e peças de reposição de equipamentos adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores etc.


§4° Os produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combate à vetores, não poderão ser armazenados com outros materiais usados na industrialização.

§5° O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

Art. 37. O escritório, quando aplicável, conforme a necessidade do estabelecimento deverá estar localizado fora do setor industrial, ou com acesso por fora, em local organizado e visível para acondicionamento de toda a documentação necessária para o DIPOA, além dos autocontroles e manuais do estabelecimento.

Art. 38. A seção de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no DIPOA. As atividades e os acessos serão totalmente independentes.

Art. 39. Os galpões de alojamento das aves (aviários) devem possuir obrigatoriamente registro no órgão competente de defesa sanitária animal.



CAPÍTULO IX DO TRANSPORTE

Art. 40. O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se a qualidade e limpeza da mesma.

Art. 41. No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO X
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 42º Casos omissos serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ..

Art. 43º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art. 44º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.



Arroio do Tigre, 12 de novembro de 2025.

Gilberto Abel Schaffer
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Jennifer Toassi
Diretor do Serviço de Inspeção Municipal