

DECRETO N° 254, DE 03 DE ABRIL DE 2020.

Aprova a Instrução Normativa SAMA nº 05/2020, que dispõe as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de ovos e derivados, a fim atender as exigências legais e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas e objetivando a operacionalização do Sistema de Controle Interno do Município, no âmbito do Poder Executivo,

DECRETA:

Art. 1º. As normas e procedimentos de padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos de ovos e derivados para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso, obedecerão aos procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa SMA nº 05/2020, aprovada por este Decreto.

Art. 2º. Fica revogado o Decreto de nº 046, de 07 de março de 2019.

Art. 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 03 de abril de 2020.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração

INSTRUÇÃO NORMATIVA SGP Nº 05/2020

Versão: 01

Aprovação: 03/04/2020

Ato de Aprovação: Decreto nº 254/2020

Unidade Responsável: Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Unidade Executora: Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Dispõe sobre as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de ovos e derivados.

O CONTROLADOR GERAL DO MUNICÍPIO DE SORRISO ESTADO DE MATO GROSSO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal de 1988, que estabelecem a missão institucional do Sistema de Controle Interno, na Lei Complementar Municipal nº 016/2004 alterada pela Lei Complementar Municipal nº 113/2010 que dispõe sobre a criação do Sistema Integrado de Controle Interno;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer normas e procedimentos para a padronização e parâmetros técnicos nas instalações e equipamentos para estabelecimentos de ovos e derivados.

RESOLVE:

CAPÍTULO I DA FINALIDADE

Art. 1º Aprovar as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de ovos e derivados.

Art. 2º Esta norma estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos de ovos e derivados para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso.

Art. 3º Os estabelecimentos de Ovos e derivados devem estar instalados:

I - Distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza;

II - Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

III - Para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: possuir acesso independente quando que for construído anexo à residência;

IV - Em área que permita a livre movimentação de veículos;
V - Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para via pública.

Art. 4º É proibido residir na área industrial do estabelecimento.

Art. 5º Todos os estabelecimentos de Ovos e derivados devem dispor de:

I - ÁGUA DE ABASTECIMENTO: ser potável e em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- a) Todas as dependências devem possuir pontos de água em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor;
- b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;
- c) Ter sido submetida à prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento. O teor de cloro deve ser monitorado sempre que o estabelecimento estiver em atividade;
- d) Toma-se como referência a necessidade de 0,6 litros de água para cada dúzia de ovos. Essa é a proporção referência do volume de água necessário para limpeza e higienização do estabelecimento, equipamentos e dependências sanitárias.

II - SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS: em conformidade à sua natureza, dimensionado conforme o volume produzido e que atenda aos seguintes requisitos:

- a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;
- b) As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento e de acordo com as determinações do órgão ambiental competente.
- c) As canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais devem ter fundo côncavo e liso.

III - INSTALAÇÕES: em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, que, para cada espécie, preenchem as condições a seguir especificadas:

- a) **Para estabelecimentos de “ovos in natura”:**
 - 1. Setor de recepção e depósito de ovos sujos (de preferência a recepção deve ser realizada através de óculo);
 - 2. Setor para as operações de lavagem, ovoscopia e classificação dos ovos;
 - 3. Setor de depósito e expedição de ovos prontos (de preferência a expedição deve ser realizada através de óculo);
 - 4. Setor de depósito de embalagens vazias;

5. Vestiários e sanitários;
6. Além dos setores acima, os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas (vindas dos galinheiros) para a coleta de ovos, devem ter um setor específico com equipamento adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas;

7. É terminantemente proibido o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

b) Para estabelecimentos industriais:

1. Setor de recepção e separação de ovos com óculo para comunicação com o interior da indústria;

2. Setor de cozimento, descasque, resfriamento ou desidratação de ovos;

3. Setor de envase e esterilização;

4. Setor de rotulagem, acondicionamento, depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo);

5. Setor de depósito de embalagens vazias como: vidros, tampas, caixas, sacos plásticos, etc;

6. Setor de depósito de aditivos e condimentos;

7. Vestiários e sanitários;

8. 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.

IV - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS: adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor.

V - VAPOR OU AGUA QUENTE: em quantidade suficiente às necessidades do estabelecimento. Poderá ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

VI - PISOS: de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação mínima de 2% (dois por cento) para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas.

VII - PAREDES: em alvenaria com as seguintes características:

a) Lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;

b) Construídas ou revestidas com materiais de cor clara;

c) Com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;

d) Cobertas com tinta que não descama nos compartimentos onde houver a manipulação de produtos comestíveis.

VIII - FORRO: de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores e que não acumule sujeira. É dispensado o uso de forro no estabelecimento quando a cobertura, cumulativamente:

- a) For metálica;
- b) Esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;
- c) Apresente sua face interna recoberta de tinta de cor clara contendo produto antimofa.

IX - JANELAS: metálicas providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos e quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídas em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus).

X - PORTAS: metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais.

XI - PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro dos setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (três) metros nas seções industriais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias (quando for o caso).

XII - FUNCIONÁRIOS: em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento. Quando em atividade deverão estar trajados com uniformes completos e de cor clara, compostos de calças, jalecos, aventais, gorros e botas.

XIII - VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

- a) Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;
- b) Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;
- c) Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna;

Art. 6º São utensílios: caixas, bandejas, baldes, cestos, mesas, estrados, entre outros, que devem atender aos seguintes requisitos:

I - Serem construídos de material impermeável, resistente e inoxidável, sendo proibida a madeira;

II - Ser de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

Art.7º São equipamentos: tanque, máquina classificadora, ovoscópio, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores, devendo atender aos seguintes requisitos:

I - Estarem em número e capacidade suficientes para atender a demanda do estabelecimento;

II - Serem construídos de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

III - Possuírem tecnologia adequada à sua finalidade.

Art. 8º A iluminação do estabelecimento deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria. Nas áreas de manipulação de matéria prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes, as lâmpadas devem estar devidamente protegidas contra rompimentos. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

Art. 9º A ventilação do estabelecimento deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc. É proibido o uso de ventiladores nas áreas de manipulação de matéria prima, fabricação e estocagem de produtos comestíveis.

Art. 10. Os pátios devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeira ou barro. Permite-se o revestimento primário (brita) desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

Art. 11. O acesso dos funcionários ao estabelecimento deve:

I - Ser único;

II - Ser dotado de lavadouro de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 12. Todos os estabelecimentos de Ovos e derivados, para serem registrados no SIM/Sorriso, devem possuir:

I - 1 (uma) zona suja;

II - 1 (uma) zona limpa;

III - Anexos.

Art. 13. A zona suja é composta de:

I - Setor de recepção dos ovos e depósitos de ovos sujos (vindo dos galinheiros) que deve ter 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, 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) e caixas de transporte de matéria prima. Essa área deve ser exclusiva, próxima à área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem. A higienização das caixas pode ser realizada na área da recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos;

d) Local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;

e) A comunicação da recepção dos ovos para o interior do estabelecimento deverá ser feita preferencialmente através de um óculo.

II - 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.

Art. 14. A zona limpa é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos. A zona limpa é composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis. A zona limpa deve dispor também de pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 15. Os anexos:

I - São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de ovos: o setor para depósito de bandejas plásticas limpas, sanitários e vestiários.

II - São considerados com anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

Art. 16. A área industrial pode ser constituída conforme a sua atividade por:

I - Setor de depósito de ovos vindos da granja;

II - Setor de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, devendo dispor também de pia (de preferencia com acionamento automático), saboneteira líquida, dispersor de desinfetante e toalha descartável para higienização das mãos;

III - Setor de cozimento, descasque e resfriamento;

IV - Setor de envase e esterilização;

V - Setor de rotulagem e embalagem;

VI - Setor de depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita preferencialmente através de óculo);

VII - Setor de condimentos e aditivos;

VIII - Setor de depósito de embalagens vazias (tampas, vidros, bandejas, caixas, etc.) e rótulos;

IX - Vestiários e sanitários.

Art. 17. Os diversos setores que compõe a área industrial devem:

I - Estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
II - Serem de tamanho adequado à sua destinação;
III - Terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
IV - Serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;
V - Terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
VI - Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor tais como: máquina de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos; fogão para cozimento, máquina para descasque, tanques, desidratadores, embaladeira, balanças, mesas, etc.

Art. 18. O setor de condimentos e aditivos deve:

I - Situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas da industrialização, e comunicar-se com o interior da indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo;
II - Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;
III - Ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.

Art. 19. O setor de depósito de embalagens vazias deve:

I - 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;
II - Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação das embalagens vazias ali armazenadas.

Art. 20. O setor de embalagem e rotulagem deve:

I - Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
II - Ser composto de utensílios suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como: embaladeiras, grampeadores, bandejas, caixas, estrados, prateleiras, etc.

Art. 21. O setor de produtos prontos e expedição deve:

I - Ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;
II - Ser equipado de prateleiras e estrados, de material apropriado, sendo vedada a utilização de madeira;
III - Ter fácil acesso para embarque de produtos;
IV - Expedição dotada de óculo adequado para a finalidade;
V - Dotado de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra intempéries.

Art. 22. Os outros anexos podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., em que:

Parágrafo único. O escritório deve ser localizado próximo à indústria ou entreposto, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior do estabelecimento.

Art. 23. Laboratório:

Parágrafo único. Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 24. Equipamentos específicos:

I - Máquina para lavagem, ovoscopia e classificação de ovos: é obrigatória em todos os estabelecimentos que recebem, manipulam, embalam, e comercializam ovos. Os estabelecimentos que recebem a produção de terceiros também deve possuir o citado maquinário.

a) 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;

b) A lavagem e secagem dos ovos, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim, sendo proibida a lavagem por imersão dos ovos. É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem dos ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão);

c) Entrepostos/e ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar nova ovoscopia;

d) Entrepostos e/ou distribuidores que recebem comprovadamente ovos de 1 (um) único fornecedor já devidamente registrado e inspecionado por órgão oficial e reembalam em embalagens próprias, a critério do SIM/Sorriso poderão ser dispensados de nova ovoscopia.

II - A caldeira, quando existente, deve:

a) Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distancia determinada pela legislação vigente;

b) Ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

c) Quando a caldeira for à lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

Art. 25. Controle de qualidade:

I - Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIM/Sorriso somente poderão receber ovos provenientes de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado à documentação comprobatória da origem dos ovos.

II - Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados adequadamente, bem

como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta, etc., isto é válido também para ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias de ovos.

III - Para exposição de ovos no comércio dentro do Município de Sorriso 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

IV - É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos ou comercializados, sendo indispensável um Responsável Técnico.

Art. 26. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor a 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;

III - Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 27. O proprietário do estabelecimento, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 28. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 03 de abril de 2020.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

LAÉRCIO COSTA GARCIA
Controlador Geral

ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração