



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 06 DE 28 DE AGOSTO DE 2025

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA GRANJAS AVÍCOLAS E UNIDADES PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO DE OVOS COMERCIAIS NO MUNICIPIO DE TRIUNFO.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO, no uso da atribuição legal, que lhe confere a Lei orgânica do município de Triunfo, Portaria de nomeação N° 900/2023, a Lei n°1.387 de 18 de janeiro de 1999 e o Decreto n° 3.455 de 22 de maio de 2024, resolve estabelecer:

LIVRO I

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA GRANJAS AVÍCOLAS E UNIDADE PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS REGISTRADOS NO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE TRIUNFO-RS.

TÍTULO I

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OUTROS SETORES NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE GRANJAS AVÍCOLAS E UNIDADE DE PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DEFINIÇÕES

Art. 1º Para fins desta IN, consideram-se as seguintes definições:

I - ovo: o ovo de galinha, em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem;

II - ovo resfriado: o ovo conservado pelo frio industrial sob temperatura entre 0° e 8°C (zero e oito graus Celsius), não podendo retorná-lo à temperatura ambiente nas etapas subsequentes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

III - ovo liofilizado: ovo submetido à secagem através do emprego de frio e vácuo, no qual a água é retirada do alimento por meio de sublimação;

IV - conserva de ovos: o produto resultante do tratamento térmico (cozimento) do ovo, seguido do descasque manual ou automático, adicionado de salmoura ácida, adicionado ou não de outros ingredientes, conforme regulamento técnico específico, envasado em recipiente hermeticamente fechado, conservado em temperatura ambiente e com pH não superior a 4,5 (quatro inteiros e cinco décimos) durante toda a vida de prateleira do produto;

V - semiconservas: o produto resultante do tratamento térmico (cozimento) do ovo seguido do descasque manual ou automático, adição em salmoura ácida com pH não superior a 3 (três), no momento da fabricação da salmoura, adicionado ou não de outros ingredientes, conservado sob refrigeração, em temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius);

VI - ovo líquido: o ovo desprovido de casca, que conserva as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza, destinado à pasteurização;

VII - ovo integral pasteurizado: o ovo desprovido de casca, que conserva as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza, homogeneizado e submetido ao processo de pasteurização;

VIII - mistura de ovos: o ovo em natureza desprovido de casca, submetido ao processo de pasteurização, em que não se conservam as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza, resultando em mistura homogênea;

IX - gema: entende-se o produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da clara ou albumina;

X - clara: entende-se o produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da gema;

XI - ovo desidratado: o produto resultante da desidratação do ovo integral pasteurizado;

XII - gema desidratada: o produto resultante da desidratação da gema pasteurizada;

XIII - clara desidratada: o produto resultante da desidratação da clara realizada em etapa anterior ou posterior à pasteurização;

XIV - ovo trincado: ovo com casca danificada, mas com a membrana interna intacta;





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

XV - ovo proveniente de estabelecimento avícola de reprodução e incubatório: ovo não submetido ao processo de incubação destinado, exclusivamente, para uso industrial;

XVI - ovo sujo: ovo com matéria estranha na superfície da casca, incluindo gema de ovo, fezes ou terra;

XVII - ovo trincado sujo: ovo cuja casca apresenta sujidades ou qualquer matéria estranha aderida, além de fenda ou ruptura da casca;

XVIII - pasteurização: tratamento térmico por calor cujo binômio tempo e temperatura seja capaz de reduzir a carga de microrganismos patogênicos a um nível aceitável de segurança, seguido de refrigeração imediata, sem alteração sensível da constituição física do ovo ou partes do ovo;

XIX - área suja: setor de lavagem de recipientes e o setor de recepção de ovos, quando a recepção é feita de forma manual; e

XX - área limpa: dependências onde são realizadas as operações de classificação, industrialização e expedição.

CAPÍTULO II

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Entende-se por 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 destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Entende-se por 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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º 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 ovos.

§ 6º É facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, desde que disponha de estrutura e condições apropriadas, nos termos do disposto nesta IN.

CAPÍTULO III

CARACTERÍSTICAS GERAIS DA GRANJA AVÍCOLA E DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 3º A granja avícola e unidade de produção e beneficiamento de ovos pode estar localizada em área rural ou urbana não consolidada, desde que atenda aos seguintes requisitos:

- I - área de terreno suficiente, visando futuras ampliações;
- II - distante de demais construções ou abrigo de animais;
- III - construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências, afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 10 (dez) metros;
- IV - fácil acesso e circulação interna;
- V - área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas;
- VI - a área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas;
- VII - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- VIII - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento,



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas, e produtos comestíveis;

IX - área para recepção de matérias-primas e insumos provida de cobertura, protegida contra intempéries e entrada de pragas e vetores;

X - dependências e instalações exclusivas para armazenagem de materiais de higienização e produtos químicos;

XI - área de armazenamento para produtos acabados separada da área de classificação com disposição adequada de paletes de forma a permitir o trânsito de pessoas e equipamentos;

XII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

XIII - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XIV - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo e com áreas de status sanitário diferentes;

XVI - forro em todas as dependências onde se realizem trabalhos de manipulação e preparo de ovos e seus produtos;

XVII - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVIII - luz natural ou artificial, suficiente para permitir avaliação das condições higiênicas do ambiente e das operações, e ventilação adequadas em todas as dependências;

XIX - sistema de iluminação artificial suficiente provido de luz fria, protegido contra rompimentos, proibido o uso de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades;



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

XX - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, instalados de forma a permitir completa higienização, sendo vedado o uso madeira e recipiente de alvenaria;

XXI - recipientes e utensílios destinados à recepção de ovos em casca devem estar isentos de odores e de materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos e seus derivados;

XXII - dependência para lavagem de utensílios, subdividida em área suja e limpa, separadas fisicamente e comunicadas entre em si por meio de óculo, com fluxo adequado e unidirecional e com local para guarda de utensílios limpos;

XXIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXIV - dependências para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos com separação entre áreas suja e limpa, sem cruzamento de fluxo;

XXV - local coberto para recepção dos recipientes oriundos do meio externo destinados à higienização;

XXVI - doca de expedição com cobertura de proteção para veículos transportadores;

XXVII - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis que deverão ser marcados com a indicação do seu uso, e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis;

XXVIII - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXIX - depósitos de água tratada, constituídos de material atóxico, de fácil higienização, atendendo ao previsto em normas específicas, permanecendo sempre tampados e protegidos de contaminação externa;

§ 1º A exigência de forro de que trata o inciso XVI poderá ser dispensada nos casos em que a cobertura for construída de material impermeável, resistente, de fácil limpeza e desinfecção e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§ 2º A possibilidade de dispensa de que trata o parágrafo anterior não se aplica às dependências onde se realizem os trabalhos de quebra ou de industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV

CARACTERÍSTICAS GERAIS DA ÁREA CONSTRUÍDA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

SEÇÃO I

ÁREA CONSTRUÍDA

Art. 4º A área construída deve ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

SEÇÃO II

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As instalações devem dispor das seguintes dependências:

I - As Granjas Avícolas devem dispor de dependências apropriadas para a recepção, ovoscopia, classificação por peso, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos.

II - dependências apropriadas para recepção, ovoscopia, classificação por peso, industrialização, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos e seus derivados, definidas de acordo os produtos elaborados;

III - depósito para material de envase e rotulagem;

IV - dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque, para a higienização dos vasilhames e utensílios.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§ 1º Em caso de recepção manual, deve ser prevista uma área para armazenamento dos paletes de ovos a serem classificados.

§ 2º Para realização da quebra de ovos de que trata o § 6º do art. 3º, as granjas avícolas devem apresentar instalações e equipamentos específicos para essa finalidade previstos para as unidades de beneficiamento de ovos e derivados.

SEÇÃO III

PISOS E ESGOTOS

Art. 6º O piso deve ser antiderrapante, constituído de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, recomendando-se ladrilho de ferro, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo SIM, rejuntado adequadamente e apresentando declividade em direção aos ralos e canaletas.

Parágrafo único. Deve possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências.

Art. 7º A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários deve ser independente daquela oriunda das dependências industriais.

SEÇÃO IV

PAREDES, PORTAS E JANELAS

Art. 8º As paredes em alvenaria devem ser impermeabilizadas até a altura de 2,00 (dois) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara.

§ 1º Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

§ 2º O rejunte do material de impermeabilização também deve ser cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

Art. 9º Nas seções industriais o pé-direito deverá ser de, no mínimo, 2 (dois) metros ou de acordo com o Serviço de Inspeção Municipal se não possuir esta metragem.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 10. As portas com comunicação para o exterior devem possuir dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos.

Parágrafo único. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

Art. 11. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45º (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza.

Art. 12. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

SEÇÃO V

TETO

Art. 13. No teto devem ser usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização.

Parágrafo único: Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de beneficiamento de ovos e derivados.

CAPÍTULO V

ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

Art. 14. As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

Art. 15. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

CAPÍTULO VI

DO PROCESSO

SEÇÃO I





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Da recepção.

Art. 16. A recepção é a etapa destinada ao recebimento e à pré-seleção dos ovos, retirando-se os ovos trincados sujos, e os ovos trincados.

§ 1º Dispensa-se a pré-seleção, quando a etapa de lavagem é realizada após a ovoscopia.

§ 2º É facultada a realização da etapa de lavagem nesse setor.

Art. 17. Os ovos trincados sujos devem ser imediatamente descartados ou, quando não for possível o descarte imediato, devem ser quebrados em recipiente, devidamente identificado, de forma a garantir o destino apropriado desses, sendo vedada a sua utilização para a alimentação humana e diretamente na alimentação animal.

Parágrafo único. Os ovos trincados sujos poderão ser utilizados como matéria-prima para fabricação de produtos destinados à alimentação animal, desde que previsto em norma específica.

Art. 18. Os ovos recebidos diretamente do produtor, comercializados a granel, devem ser acompanhados de documentos com indicação do produtor de origem, da quantidade e identificação do lote para controle da rastreabilidade.

Parágrafo único. Em casos de mistura de mais de um lote durante a coleta dos ovos, deverá ser considerada a data do lote mais antigo.

SEÇÃO II

Da lavagem

Art. 19. A lavagem é a etapa destinada à higienização dos ovos, sendo obrigatória para os ovos sujos não trincados e aos destinados à industrialização.

§ 1º É obrigatória a operação de pré-seleção dos ovos se a lavagem for feita anteriormente a ovoscopia.

§ 2º É vedada a lavagem de ovos trincados.

§ 3º A lavagem deve ser realizada totalmente por meios mecânicos com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo.

§ 4º Quando quebrados na granja avícola, é obrigatória a lavagem prévia dos ovos não trincados.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§ 5º A temperatura da água de lavagem dos ovos deve ser mantida entre 35 a 45 °C (trinta e cinco a quarenta e cinco graus Celsius) ou sob temperatura superior à do ovo, em 10°C (dez graus Celsius), durante toda a operação de lavagem.

§6º Quando destinados a unidade de beneficiamento de ovos e derivados, é facultada a lavagem de ovos sujos não trincados no estabelecimento de origem.

Art. 20. A operação de lavagem deve ser contínua e completada o mais rápido possível, não se permitindo equipamentos de lavagem de ovos por imersão.

Parágrafo único. É facultada a lavagem por imersão de ovos destinados à fabricação de produtos imersos em salmoura ou em outros líquidos de cobertura, desde que submetidos ao cozimento em operação continua ao envase.

Art. 21. A água utilizada na operação de lavagem dos ovos deve estar de acordo com os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 22. É facultada a recirculação de água de lavagem de ovos, desde que haja renovação total a cada quatro horas ou em intervalos mais curtos, se necessário, com água hiperclorada e na temperatura definida no §5º do art. 18, devendo o equipamento possuir peneiras e filtros que garantam as condições de uso da água durante o período de recirculação.

Parágrafo único. No caso da recirculação de água prevista no caput, é obrigatório o processo de sanitização dos ovos posterior à lavagem, e com água de primeiro uso.

Art. 23. Os ovos devem ser secados mecanicamente, em operação continua à lavagem.

Art. 24. É permitida a utilização de sanitizante na água de lavagem, desde que aprovado pelo órgão competente para uso em ovos, e que não afete adversamente a segurança do produto.

Parágrafo único. No caso de uso de sanitizantes na água de lavagem, deve ser utilizado equipamento dosador.

Art. 25. É proibida a utilização de ovos trincados sujos para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 26. É dispensada a secagem de ovos quebrados ou processados imediatamente após a lavagem, desde que não haja risco de contaminação do conteúdo interno do ovo pela água de lavagem durante o procedimento de quebra.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

SEÇÃO III

Da Ovoscopia e Classificação

Art. 27. A ovoscopia e classificação são etapas destinadas à avaliação e à separação dos ovos por categoria e por peso, respectivamente.

§ 1º A ovoscopia deve garantir a avaliação das características internas e externas do ovo, assegurando a classificação de acordo com as suas características qualitativas e a segregação dos ovos impróprios.

§ 2º A ovoscopia deve ser realizada com os ovos em movimento de rotação, em câmara escurecida com incidência indireta de luz, de modo que todos os ovos sejam examinados.

§ 3º Para a operação de ovoscopia deve haver número de funcionários suficiente, conforme as dimensões do equipamento e a velocidade da linha.

§ 4º Poderá ser autorizada a utilização de equipamentos eletrônicos que apresentem resultados equivalentes à ovoscopia tradicional, desde que esteja prevista checagem manual por sistema de amostragem devidamente validado.

§ 5º A classificação dos ovos por categoria observará o disposto na Portaria SDA N° 747, de 06 de fevereiro de 2023

§ 6º A classificação dos ovos por peso observará o disposto no Anexo I.

§ 7º Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior

Art. 28. É facultada a destinação de ovos trincados livres de sujidades na casca e com membrana testácea intacta à unidade de beneficiamento de ovos e derivados para que sejam industrializados em até 72 horas, desde que mantidos em temperaturas inferiores a 16°C (dezesseis graus Celsius).

Art. 29. É facultada a ovoscopia para os ovos de codorna devido às suas particularidades

Parágrafo único. É obrigatória uma etapa de pré-seleção para a retirada de ovos trincados sujos e impróprios.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 30. Não se aplica a classificação por peso e categoria para os ovos de codorna.

SEÇÃO IV

Da embalagem

Art. 31. A embalagem é a etapa destinada ao acondicionamento dos ovos e seus derivados em embalagem primária e secundária.

Art. 32. Os ovos destinados ao consumo direto podem ser individualmente identificados com a data de validade e com o número de registro do estabelecimento produtor.

Parágrafo único. A tinta utilizada para a impressão ou marcação da casca de ovos em natureza deve ser específica para uso em alimentos, atóxica, não constituir risco de contaminação ao produto, bem como atender aos padrões estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 33. Embalagens secundárias que acondicionem múltiplas embalagens primárias desprovidas de rótulo devem conter a descrição "proibida a venda fracionada", além das demais informações obrigatórias previstas na legislação específica.

Art. 34. Na embalagem de ovos, é proibido acondicionar em um mesmo recipiente, ovos oriundos de espécies, de categorias, pesos e cores diferentes.

§ 1º Se houver mistura de ovos de categorias diferentes, todo o conteúdo da embalagem será tratado como ovos categoria B.

§ 2º Caso os ovos sejam originados de raças de galinhas que produzam ovos de cores variadas, poderão ser acondicionados na mesma embalagem, sem necessidade da indicação da cor, desde que:

I - seja colocada a explicação ao consumidor sobre a raça, atendendo ao estabelecido em norma específica;

II - idade semelhante de aves, com mesma alimentação e manejo;

III - ovos devem ser oriundos da mesma granja;

IV - ovos oriundos de aves de mesmo lote;

V - ovos devem ter o mesmo lote;





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

VI - obrigatoriedade de serem ovos de mesma categoria e peso; e

VII - garantia de rastreabilidade.

Art. 35. O ovo líquido e suas partes devem ser acondicionados em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e de transporte.

Art. 36. Os derivados de ovos devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes de primeiro uso que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

Art. 37. Os recipientes de vidro, os balde de plástico ou similares utilizados como embalagem primária devem estar em condições sanitárias satisfatórias para o uso em alimentos, de acordo com a legislação específica, de forma que impeçam a contaminação dos produtos acondicionados.

SEÇÃO V

Da armazenagem e expedição

Art. 38. A armazenagem e expedição é a etapa destinada ao armazenamento e à expedição dos produtos acabados.

§ 1º É vedada a estocagem simultânea de ovos com produtos que apresentem odores.

§ 2º É facultada a expedição de produtos que podem ser conservados em temperatura ambiente a partir da área de armazenamento.

Art. 39. A expedição dos produtos acabados deve ser feita diretamente a partir do local de armazenagem e, no caso de produtos frigorificados, a partir da antecâmara, que deve permitir o acesso direto ao transporte

Art. 40. O produto resfriado ou congelado deve manter sua temperatura durante o transporte até o destino final.

Art. 41. O veículo ou contentor de transporte de produto resfriado ou congelado deve ser dotado de equipamentos capazes de manter a temperatura de conservação desses durante o trajeto até o destino final, de modo a não interromper a cadeia de frio.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§ 1º O veículo ou contentor de transporte de produto resfriado ou congelado deve ser dotado de dispositivo de controle de temperatura.

§ 2º O veículo ou contentor de transporte de produto resfriado ou congelado deve ser dotado de compartimento revestido de superfície lisa, íntegra e impermeável, de fácil higienização para o armazenamento dos produtos.

Art. 42. A temperatura dos produtos derivados de ovos resfriados não deve exceder 5°C (cinco graus Celsius).

Art. 43. A temperatura dos produtos derivados de ovos congelados não deve exceder a -12°C (doze graus Celsius negativos).

Art. 44. Após a pasteurização, os produtos derivados de ovos devem ser mantidos em tanques de armazenagem providos de termômetros e agitadores adequados.

Art. 45. Os recipientes devem ser dispostos de forma a permitir a perfeita circulação do ar nas câmaras de estocagem.

CAPÍTULO VII

ÁGUA DE ABASTECIMENTO E TRATAMENTO DE EFLUENTES

SEÇÃO I

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Art. 46. O estabelecimento deve dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade.

Parágrafo único: Poderá ser exigida a cloração da água, e em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície.

Art. 47. Os depósitos de água tratada devem permanecer fechados, a fim de evitar possíveis contaminações, sendo que as mangueiras devem ser mantidas em suportes, quando fora de utilização.

SEÇÃO II

TRATAMENTO DE EFLUENTES





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 48. O estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente no momento do registro.

CAPÍTULO VIII

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Art. 49. Os vestuários e sanitários devem ser construídos com acesso independente à qualquer outra dependência, devem ser sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização.

§ 1º. Suas dimensões e instalações devem ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Art. 50. Os sanitários devem ser sempre de assentos e em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

Art. 51. As aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários devem ser dimensionados de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e sempre providas de telas à prova de insetos.

CAPÍTULO IX

BARREIRA SANITÁRIA

Art. 52. A barreira sanitária deve dispor de lavador de botas com água corrente, escova e sabão; e pia com torneira acionada a pedal ou joelho e sabão líquido, devendo estar localizada nos acessos para o interior da indústria.

CAPÍTULO X

ALMOXARIFADO, ESCRITÓRIO, LABORATÓRIO E VAREJO

SEÇÃO I

ALMOXARIFADO



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 53. O almoxarifado deve estar em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingredientes e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

SEÇÃO II

ESCRITÓRIO

Art. 54. O escritório deve estar localizado fora do setor industrial.

SEÇÃO III

LABORATÓRIO

Art. 55. O Serviço de Inspeção Municipal pode requerer ao estabelecimento a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias.

SEÇÃO IV

VAREJO

Art. 56. A seção de varejo, quando existente, deve ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, localizada preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.

CAPÍTULO XI

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 57. Aplica-se o disposto nesta IN aos ovos das demais espécies de aves, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis

Art. 58. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo coordenador do "SIM" ouvido o Secretário Municipal da Agricultura.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 59. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

João Batista dos Reis Cunha

Cláudia Leite Lisbôa / CRMV-RS 07756

Secretário Municipal de Agricultura

Coordenador(a) do SIM

Portaria nº 900/2023

Portaria nº 959/2023



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO I

1. Ovos (categoria A)	
1.1. Ovos, tipo jumbo	– (peso mínimo de 68 g por unidade)
1.2. Ovos, tipo extra	– (peso entre 58 g e 67,99 g por unidade)
1.3. Ovos, tipo grande	– (peso entre 48 g e 57,99 g por unidade)
1.4. Ovos, tipo pequeno	– (peso menor que 47,99 g por unidade)
2. Ovos (categoria B)	
2.1. Ovos tipo industrial	(exclusivo para industrialização)
3. Ovo líquido resfriado	(produto destinado à pasteurização)
4. Ovo líquido congelado	(produto destinado à pasteurização)
5. Gema de ovo resfriada	(produto destinado à pasteurização)
6. Gema de ovo congelada	(produto destinado à pasteurização)
7. Clara de ovo resfriada	(produto destinado à pasteurização)
8. Clara de ovo congelada	(produto destinado à pasteurização)



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: DE50-47EC-E6FF-FD41

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ CLÁUDIA LEITE LISBÔA (CPF 552.XXX.XXX-00) em 08/10/2025 07:34:45 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

✓ JOÃO BATISTA DOS REIS CUNHA (CPF 803.XXX.XXX-34) em 09/10/2025 14:15:46 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://triunfo.1doc.com.br/verificacao/DE50-47EC-E6FF-FD41>