

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das suas atribuições que lhes confere os incisos I e II, parágrafo único, art. 87, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 7º do Anexo do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, resolve:

Art 1º Estabelecer os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados.

Art. 2º Para os efeitos desta Instrução Normativa, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinhas e ovos de codorna e derivados aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

III - recebe no máximo 2.400 ovos por dia para processamento ou recebe no máximo 12.000 ovos de codorna por dia para processamento; e

IV - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins de cálculo da área útil construída o estabelecimento de postura comercial, os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 3º Para efeito da lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco.

Art. 4º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§1º As áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devem ser compactas e pavimentadas com material que não permita formação de poeira e empoçamentos.

§2º Nas áreas de recepção, expedição e circulação de pessoas o material utilizado para pavimentação deve permitir a lavagem e higienização.

§ 3º A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Art. 5º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes que por sua natureza possam prejudicar a identidade e inocuidade dos produtos.

Art.6º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria prima, ovoscopia, classificação, produção, resfriamento, congelamento, embalagem e acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:



I - possuir condições higiênico-sanitárias que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos e higienização;

II - o pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III - é proibida a utilização de materiais do tipo elemento vasado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas;

IV - é proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residências;

V - todos os elementos que compõe as dependências, tais como pisos, paredes, teto, forro, portas, janelas, equipamentos e utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

VI - as paredes da área de processamento deverão ser revestidas com azulejos, cerâmica industrial, ou outro revestimento que confira perfeita impermeabilização, em cores claras, na altura adequada para a realização das operações; e

VII - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

Art. 7º A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§1º O controle do teor de cloro da água de abastecimento deve ser realizado diariamente.

§2º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída em todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§3º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 8º As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º As redes de esgotos da residência ou de qualquer outra origem não devem ser instaladas junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§ 3º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 4º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deverá atender às normas específicas em vigor.

Art. 9º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas suspensas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima e produtos devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.



Art. 10. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Art. 11. As operações devem ser realizadas de tal forma a evitar contaminação cruzada

Art. 12. Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 2º É proibido modificar as características dos equipamentos ou operá-los acima de suas capacidades.

§ 3º Os equipamentos e utensílios não devem transmitir substâncias tóxicas, odor ou sabor as matérias-primas e produtos.

Art. 13. Quando a exaustão de ar não for suficiente, devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização.

Art. 14. Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.

Art. 15. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênicas sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 16. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinhas e ovos de codorna e derivados deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

## **Seção I**

### **Das Dependências Industriais**

Art. 18. O estabelecimento deve possuir área de recepção de ovos de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

§ 1º A seleção quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

§ 2º O estabelecimento que recebe matéria-prima em veículo transportador deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção dos ovos.

§ 3º Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.



Art. 19. 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.

Art. 20. A higienização das caixas e baldes para a expedição de produto, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Art. 21. A higienização de utensílios e embalagem de vidro utilizados na área de processamento pode ser realizada nesta área, desde que dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade.

Parágrafo único. A higienização da embalagem de vidro deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 22. Para a produção de ovo líquido o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16° C.

Art. 23. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de processamento.

Parágrafo Único. A barreira sanitária deve ser coberta, possuir lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 24. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser estocados com afastamento adequado, permitindo a circulação de frio.

§ 2º Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 4º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 5º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Art. 25. A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes, materiais de limpeza e de produtos químicos poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados ou em dependência própria.

Art. 26. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção dos produtos.



Art. 27. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§ 1º Quando os sanitários não forem contíguos ao estabelecimento o acesso deverá ser de calçamento e afastado de áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Art. 28. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo Único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras.

Art. 29. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

## Seção II

### Dos Equipamentos

Art. 30. A lavagem e secagem dos ovos, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora

§ 1º Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem.

§ 2º É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§ 3º Os ovos de codorna destinados à produção de conserva podem ser submetidos à lavagem por imersão.

§ 4º É proibida a utilização de cloro em níveis superiores a 50 ppm, bem como substâncias sanitizantes à base de iodo na água de lavagem de ovos.

Art. 31. Para realizar a ovoscopia e a classificação por peso são necessários os seguintes equipamentos:

I- câmara escurecida dotada de foco de luz incidente sob os ovos;

II- superfície de apoio para a câmara escurecida;

III- classificador de peso; e

IV- recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 32. As operações de lavagem, secagem, ovoscopia e classificação por peso podem ser realizadas em equipamento único.

Art. 33. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas, de ovoscopia e classificação.

Art. 34. As embalagens primária e secundária para ovos de galinhas e ovos de codorna e derivados devem ser de único uso.

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

Art. 36. Para a quebra manual ou mecanizada dos ovos é necessário:

I - equipamento ou utensílio para quebra;

II- peneira ou filtro;

III - recipiente coletor provido de embalagem primária; e

IV- recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

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

Art. 37. O ovo líquido deve ser imediatamente resfriado ou congelado após a quebra.

§ 1º O ovo líquido resfriado deve ser mantido a temperatura de 2º a 4º C graus e submetido à pasteurização no período máximo de 72 horas após a quebra.

§ 2º O ovo líquido congelado deve atingir a temperatura de - 12 ºC graus em até 60 horas após a quebra e submetido à pasteurização.

§ 3º O ovo líquido resfriado ou congelado deve ser transportado para outro estabelecimento sob inspeção oficial para ser submetido à pasteurização.

Art. 38. Para conserva de ovos de galinha e ovos de codorna são necessários os seguintes equipamentos:

I- recipiente para lavagem;

II- recipiente para cozimento;

III- fonte de calor;

IV - cesto perfurado;

V- recipiente para resfriamento;

VI- máquina trincadora;

VII - máquina descascadora;



VIII - recipiente para salmoura ou outros líquidos;

IX - balança; e

X- medidor de pH.

§1º Os estabelecimentos que produzem conserva não resfriada devem possuir ainda os seguintes equipamentos:

II- recipiente para tratamento térmico da conserva embalada; e

III- termômetro

§ 2º A conserva resfriada, após embalada, deve possuir pH máximo de 4,3 até o final do prazo de validade.

§ 3º A conserva não resfriada deve ser submetida a tratamento térmico após embalada e possuir pH máximo de 4,3 até o final do prazo de validade.

Art. 39. Os ovos de galinha e ovos de codorna em conserva devem ser imersos em salmoura ou outros líquidos e envasados em embalagem hermética.

Art. 40. 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 ou 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.

Art. 41. 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.

Art. 42. O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 43. Esta instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.