



## NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA GRANJAS AVÍCOLAS

### Considerando:

- A padronização dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Arroio do Meio;
- A melhoria técnica e padronização das empresas com vistas a qualidade e inocuidade dos produtos;
- A adequação e regularização de plantas apresentadas à aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;
- A Instrução Normativa nº16/2015, que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal referentes a agroindústrias de pequeno porte;

### Fica estabelecido que:

- O Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento de Arroio do Meio, só concederá registro as GRANJAS AVÍCOLAS, quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por este serviço, antes do início de qualquer obra.
- As Granjas Avícolas que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

### Definições

- Granja Avícola: Entende-se por Granja avícola, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e distribuição de ovos “in natura”, oriundos da própria Granja produtora.
- Instalações: Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, classificação, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.
- Equipamentos: Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de classificação e envase de ovos.

## 1. LOCALIZAÇÃO E CONSIDERAÇÕES DA INSTALAÇÃO

- 1.1. A Granja Avícola deverá estar localizada em área delimitada, afastada de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou qualquer outros animais;
- 1.2. Área de terreno suficiente, visando futuras ampliações;
- 1.3. Distante de demais construções ou abrigo de animais;
- 1.4. Construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências, porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios;
- 1.5. Afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 05 (cinco) metros;
- 1.6. Fácil acesso e circulação interna;



- 1.7. Dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;
- 1.8. Área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas;
- 1.9. As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas;
- 1.10. As instalações deverão dispor de dependências para recepção e seleção de ovos, classificação, envase e armazenamento do produto embalado, depósito para material de envase e rotulagem; 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, vestiários e sanitários;
- 1.11. As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores;
- 1.12. A área construída deve ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

## **2. ÀGUA DE ABASTECIMENTO**

- 2.1. O estabelecimento deve possuir água suficiente e potável para suprir as necessidades, obedecidos os padrões de potabilidade;
- 2.2. Poderá ser exigida a cloração, e em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície;
- 2.3. Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de evitar possíveis contaminações;
- 2.4. As mangueiras deverão ser mantidas em suporte, quando fora de utilização.

## **3. TRATAMENTO DE EFLUENTES**

- 3.1. No momento do registro, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

## **4. ESGOTO**

- 4.1. Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências;
- 4.2. Não será permitido o deságüe direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente;
- 4.3. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

## **5. BARREIRA SANITÁRIA**

- 5.1. A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão;



- 5.2. Disponibilizará pia com torneira acionada a pedal ou joelho e sabão líquido;
- 5.3. Deve estar localizada em todos os acessos para o interior do estabelecimento.

## **6. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES**

### **6.1 Pisos**

6.1.1. O piso deverá ser anti-derrapante, 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;

6.1.2. Apresentem rejunte adequado e uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção aos ralos e canaletas.

### **6.2 Paredes**

6.2.1. As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,80m (um e oitenta) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM;

6.2.2. Acima da área de 1,80m (um e oitenta) metros as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável;

6.2.3. Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros;

6.2.4. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

### **6.3 Teto**

6.3.1. No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização;

6.3.2. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de classificação e estocagem de ovos;

6.3.3. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

### **6.4 Aberturas**

6.4.1. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos;

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

6.4.3. Recomenda-se como mínimo necessário a largura de 1,20 (um metro e vinte centímetros);

6.4.4. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza;

6.4.5. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

### **6.5 Iluminação e ventilação**

6.5.1. As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros;

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



## **7. CARACTERÍSTICAS DOS MÓVEIS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

### **7.1 Lavatórios de mãos e higienizadores:**

7.1.1 Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, classificação e envase de ovos, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

### **7.2 Equipamentos**

7.2.1. Basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM

### **7.3 Natureza do Material**

7.3.1. O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

### **7.4 Das características dos Equipamentos**

7.4.1. É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.

### **7.5 Localização dos Equipamentos**

7.5.1. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

## **8. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS**

8.1. Construídos com acesso independente à qualquer outra dependência, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização;

8.1. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento;

8.3. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede, da área das privadas;

8.4. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficientes;

8.5. Os sanitários serão sempre de assentos e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres;

8.6. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro e coletor de toalhas usadas, também acionado a pedal;

8.7. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionados de maneira à permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos;

8.8. Admite-se, conforme o caso, a localização dos vestiários e sanitários na residência do proprietário, quando para isto existirem condições, mediante autorização do SIM.

## **9. UNIFORMES**

9.1. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos aprovados pelo SIM, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas;

9.2. Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares;



9.3. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardadas em local próprio. Proíbe-se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais;

9.4. O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também a operários do sexo masculino;

9.5. Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

## **10. ALMOXARIFADO**

10.1. Em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento;

10.2. Local adequado para armazenar embalagens, mantendo separados dos outros materiais.

## **11. ESCRITÓRIO**

O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.

## **12. VAREJO**

12.1. A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento;

12.2. Localizado preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independentemente da área industrial.