PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATIBA DO SUL - RS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA,
PECUARIA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM
e-mail: sim.itatibadosul@gmail.com
FONE: 54-30835040

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2026

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE OVOS

O Secretário Municipal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Itatiba do Sul, no uso das atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os padrões mínimos para instalações e equipamentos em estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de ovos, Granja Avícola.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos 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; e

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

Parágrafo único: Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, refeitório, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 3º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos deve ter produção própria de, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha por dia.

CAPÍTULO II

LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 4º A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição. Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

Parágrafo 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

Parágrafo 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve ser lavável.

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

Art. 5º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo os duzentos e cinquenta metros quadrados.

Parágrafo 1º As dependências devem estar orientadas de maneira que os raios solares, o vento e a chuva, não prejudiquem os trabalhos industriais.

Parágrafo 2º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

Parágrafo 3º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

CAPITULO III

CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

Art. 6º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento,

rotulagem, armazenagem e expedição, afim de evitar contaminação, atendendo os seguintes requisitos:

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

II - o forro deve ser constituído de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

III - o piso deverá ser liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção dos ralos e canaletas. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

IV - as paredes devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações, podendo ser de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente; e

V - as aberturas para a área externa devem ser de material impermeável, dotadas de telas milimétricas à prova de insetos, com dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. Os peitoris das janelas deverão ser chanfrados em ângulo de 45°.

Parágrafo 1° É proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais, assim como a utilização de materiais do tipo elemento vazado na construção total ou parcial de paredes, exceto no depósito de produtos químicos.

Parágrafo 2° Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender os requisitos do inciso II do caput deste artigo

Parágrafo 3° Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso deverão ser arredondados para facilitar a higienização.

Art. 7° A dependência de ovoscopia e classificação é o espaço equipado para a lavagem/higienização, quando for realizado, ovoscopia e classificação dos ovos por tamanho e peso e deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das

demais dependências por paredes inteiras. Podendo, a rotulagem e a embalagem, acontecer na mesma sala.

Art. 8º Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura; lavador de botas com água corrente, escova e sabão liquido; pia dotada de torneiras com fechamento sem contato manual, sabão liquido 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. 9º Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 10º A iluminação artificial, quando necessária, far-se-á por luz fria e com proteção contra rompimento de lâmpadas.

Art. 11º A água de abastecimento deve ser potável e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, utilizando conexões e tubulações em material adequado atóxico

Parágrafo 1º O controle do teor de cloro deve ser realizado no início das atividades e a cada quatro horas.

Parágrafo 2º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

Parágrafo 3º Reservatórios e tubulações devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação e serem higienizados a cada 6 meses.

Art. 12° A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.

Parágrafo 1° 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.

Parágrafo 2° Não será permitido o deságue 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.

Parágrafo 3° A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

Parágrafo 4° No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar documento concedido por órgão ambiental competente.

Art.13° O estabelecimento deve dispor de uma unidade de sanitário e uma unidade de vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 5 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros).

Parágrafo 1° Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

Parágrafo 2° Os vestiários devem ser de tamanho adequado para guarda e troca de roupas de seus funcionários, equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho. E deverão ficar o mais próximo possível do corpo da indústria ou a uma distância de até 40 m (quarenta metros) com corredor pavimentado entre os dois prédios.

Parágrafo 3° Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de

mãos, sabão liquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual. Construídos em alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização

Parágrafo 4º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art.14º O estabelecimento deve possuir área de recepção onde é realizada a internalização da matéria prima para processamento, isolada por paredes inteiras, sendo direcionadas por óculo para a sessão de seleção, ovoscopia, classificação e embalagem.

Parágrafo único: A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 15º A higienização das caixas de transporte de matéria prima, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único: A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

Art. 16º A lavagem e secagem dos ovos, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.

Parágrafo 1º É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

Parágrafo 2º É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

Art. 17º Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

Parágrafo 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.

Parágrafo 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, produção, limpeza e desinfecção.

Parágrafo 3º Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

Parágrafo 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 18º As embalagens, caixas, bandejas e rótulos deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários de material aprovado.

Art. 19º Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material impermeável e lavável, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado.

Art. 20º A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Neste local poderá ser feito a embalagem secundária dos produtos.

Art. 21º O estabelecimento deverá possuir um almoxarifado, local adequado para armazenamento dos produtos químicos, peças de reposição dos equipamentos, materiais de embalagem, adequadamente protegidas de poeira, pragas e roedores.

Art. 22º Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, que consiste em: calça, jaleco, touca, calçado que protege todo o pé. O pessoal que exerce atividades coleta de ovos nos galpões de postura é permitido a utilização uniformes coloridos que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATIBA DO SUL - RS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA,
PECUARIA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM
e-mail: sim.itatibadosul@gmail.com
FONE: 54-30835040

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. 27º 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. 28º O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 29º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Itatiba do Sul, 24 de novembro de 2026.

Alcari Norback
Secretário da Agricultura,
Pecuária e Meio Ambiente

Secretário Municipal da Agricultura,
Pecuária e Meio Ambiente

Janice Cristiane Chies
Médica Veterinária
CRMV/RS 08686

Responsável pelo SIM

Valdemar Cibulski
Prefeito Municipal

Ciente:
Prefeito Municipal

Certifico que este documento foi publicado no Quadro Oficial da Municipalidade no dia 24/11/26

Kelen R. Z. Andrighi-Of. Adm Matr. 729