

ANEXO 21

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação e embalagem de ovos:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

II- localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de instalações compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;

IV- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
- Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides.

V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

VIII- dispor de local para material de limpeza e higiene;

IX- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;



Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;

XI- ter paredes impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 02 (dois) metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso, ou outro material aprovado pelo S.I.M., de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XII- possuir forro liso e impermeável;

XIII- janelas de material metálico protegido contra corrosão, com inclinação de 45°, providas de telas milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;

XIV- as portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;

XV- possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos;

XVI- dispor de ventilação suficiente em todas as dependências;

XVII- dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;

XVIII- dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;



XIX- dispor de mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia), sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;

XX- dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;

XXI- dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XXII- dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10 (dez) cm, lisos e de fácil limpeza, para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;

Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 (sessenta) cm das paredes.

XXIII- dispor de local adequado para embalagens descartadas, distante do corpo do estabelecimento;

XXIV- dispor de lixeira grande com tampa na área externa;

XXV- é necessário apresentar previamente ao núcleo de Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M, a planta projeto assinada por profissional capacitado;

XXVI- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XXVII- proceder ao controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);

XXVIII- proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação.