OVOS PLUS QUALITY

CADERNO TÉCNICO 04

REQUISITOS TÉCNICOS DE CERTIFICAÇÃO APLICÁVEIS AS SALAS DE CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE OVOS

PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO OVOS PLUS QUALITY - OPQ
ASGAV | Associação Gaúcha de Avicultura/ Programa Ovos RS
www.asgav.com.br | www.ovosrs.com.br
AV. Mauá, 2011 | Porto Alegre – RS | Telefone: (51) 3228-8844

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 5

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM A ESTRUTURA FÍSICA PARA INSTALAÇÕES DA SALA DE CLASSIFICAÇÃO DE OVOS .. 5

ESTRUTURA FÍSICA PARA AS INSTALAÇÕES 5
PADRÕES PARA O PROJETO DAS INSTALAÇÕES 6
ÁREA DE RECEPÇÃO 7
ÁREA DE LAVAGEM E SECAGEM DE OVOS 8
ÁREA DE OVOSCOPIA E CLASSIFICAÇÃO 8
SALA DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS E ALMOXARIFADO 8
SALA DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E UTENSÍLIOS 9
ÁREAS ADMINISTRATIVAS, SEDE DA INSPEÇÃO E REFEITÓRIOS 9
VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS 9
INSTALAÇÕES PARA HIGIENIZAÇÃO DE VEÍCULOS 10
INSTALAÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS 10
ESTRUTURAS 10
PISOS 10
PAREDES 10
TETO E FORROS 11
PORTAS 11
JANELAS 11
LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS 11
PROJETO SANITÁRIO DE EQUIPAMENTOS 12
CÂMARA OVOSCOPIA 12

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM FORNECIMENTO DE ÁGUA, AR E ENERGIA PARA O PROCESSAMENTO DE OVOS 13

FORNECIMENTO DE ÁGUA 13
ÁGUA DE LAVAGEM 14
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA 14
QUALIDADE DO AR E VENTILAÇÃO 14

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS AO DESCARTE DE RESÍDUOS 15

RECIPIENTES E COLETORES PARA RESÍDUOS 15
GESTÃO DE RESÍDUOS 15
REDE DE ÁGUAS RESIDUAIS E ESGOTO SANITÁRIO 16

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS AO CONTROLE DE PRAGAS E VETORES 16

PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS 16
PREVENÇÃO DE ACESSO 16
PREVENÇÃO DE INFESTAÇÕES 17

MONITORAMENTO E DETECÇÃO 17
MEDIDAS DE ERRADICAÇÃO 17

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS AO CONTROLE DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES E CALIBRAÇÃO 18

PROGRAMA DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA 18
PROGRAMA DE CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO 19

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM OS PROCESSOS DE CONTROLE DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS DAS ÁREAS DE PRODUÇÃO DE OVOS 19

PROGRAMA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO 20
LIMPEZA E DESINFECÇÃO DA MÁQUINA DE LAVAGEM DE OVOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS 20

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM A HIGIENE DE MANIPULADORES DE OVOS 21

UNIFORME DE TRABALHO 21
CONDIÇÕES DE SAÚDE 22
HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL 22

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM OS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS E OPERAÇÕES DE CLASSIFICAÇÃO DE OVOS 23

CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS (OVOS), EMBALAGENS E INSUMOS 23
REQUISITOS PARA RECEBIMENTO DE MATERIAIS E OVOS 23
REQUISITOS PARA ARMAZENAMENTO DE MATERIAIS 24
CONTROLE DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO DE OVOS *IN NATURA* *26*
PROCESSO DE LAVAGEM E SECAGEM DE OVOS 26
OVOSCOPIA 26
OVOS IMPRÓPRIOS 26
CLASSIFICAÇÃO 27
EMBALAGEM E ROTULAGEM 27
ARMAZENAMENTO DO PRODUTO 29
EXPEDIÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DOS OVOS 29
PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA 30

REQUISITOS DE RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO 31

REQUISITOS GERAIS (PRODUÇÃO DE OVOS, CLASSIFICAÇÃO E FÁBRICA DE RAÇÕES) 31
RASTREABILIDADE NOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE OVOS 31
RECOLHIMENTO *RECALL* *32*

REQUISITOS GERAIS DO SISTEMA DE GESTÃO DE QUALIDADE 32

INFORMAÇÃO DOCUMENTADA 32
CONTROLE DE INFORMAÇÃO DOCUMENTADA 32
DOCUMENTAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA 33
DOCUMENTOS DE REGISTRO DA GRANJA OU UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS 33
SISTEMA DE PRODUÇÃO DE OVOS 33

FÁBRICA DE RAÇÕES....33
SALA DE CLASSIFICAÇÃO....34
COMPETÊNCIAS....34
GESTÃO DE RECLAMAÇÕES....34
ANÁLISES LABORATORIAIS....35

APÊNDICE I - DEFINIÇÕES....36

FORMAS VERBAIS (ABNT ISO 17021):....36
GRANJA AVÍCOLA....36
UNIDADE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS....36
CONTAMINAÇÃO....36
CONTAMINANTE....36
MATÉRIA ESTRANHA....36
PRAGA....36
PROCESSO....36
COMPETÊNCIA....36
AQUISIÇÃO DE COMPETÊNCIA....36
DOCUMENTO....36
PROCEDIMENTO....36
INFORMAÇÃO DOCUMENTADA....37
ÁGUA POTÁVEL....37
RASTREABILIDADE....37
RECOLHIMENTO....37
PRODUTO FINAL....37
ESTABELECIMENTO....37
SISTEMA DE GESTÃO....37

INTRODUÇÃO

Este caderno técnico descreve os requisitos estruturais das salas e requisitos de classificação de ovos a serem atendidos nas salas de classificação dos estabelecimentos para que estes sejam certificados pelo Programa de Certificação Ovos Plus Quality. Os requisitos específicos e particulares de ovos oriundos de cada sistema são detalhados e estão em destaque no decorrer do texto.

Desde o envio dos documentos e formulários iniciais, o estabelecimento deverá informar todos os sistemas de produção de ovos que possui e quais deseja certificar; deve indicar a aquisição de ovos de outros estabelecimentos ou a produção de ovos em sistema de integração. Somente galpões de produção que passaram por auditoria poderão ter sua produção comercializada com o selo de identificação da conformidade Ovos Plus Quality.

Estabelecimentos que classificam e comercializam ovos de acordo com outros regimes de inspeção que não o S.I.F. (Sistema de Inspeção Federal) devem indicar/disponibilizar as legislações e regramentos do seu sistema de inspeção para que as particularidades possam ser avaliadas, uma vez que todas as regras deste programa de certificação consideram a Legislação Federal.

Para fins de atendimento aos critérios técnicos de avaliação nas instalações da sala de classificação, armazenamento e transporte dos ovos o estabelecimento deve considerar que:

- Sempre que um item for descrito com a palavra **DEVE**, ele é considerado um requisito crítico que precisa ser atendido para que o estabelecimento possa ser certificado.
- Quando o item está descrito com a palavra **CONVÉM**, ele é considerado um requisito não crítico que pode gerar uma oportunidade de melhoria ao estabelecimento.
- Todas as práticas, manejos e rotinas adotadas devem ser descritas em documentos e planilhas que devem estar disponíveis para avaliação pelos auditores.
- Para ser aprovado neste Programa de Certificação o estabelecimento precisa atender todos os requisitos críticos (DEVE). Para os requisitos não críticos (CONVÉM) ações corretivas e adequações serão requeridas pelo organismo de certificação.

Ao final deste caderno técnico serão detalhados critérios de rastreabilidade que serão avaliados ao longo de toda a produção e que serão testados por meio de exercício de rastreabilidade por ocasião da avaliação *in loco*. Detalhes relacionados à gestão da qualidade e gestão documental também poderão ser consultados ao final deste caderno.

No Apêndice I estão descritos termos e expressões utilizadas ao longo do texto com as respectivas definições.

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM A ESTRUTURA FÍSICA PARA INSTALAÇÕES DA SALA DE CLASSIFICAÇÃO DE OVOS

ESTRUTURA FÍSICA PARA AS INSTALAÇÕES

O estabelecimento deve definir e implementar medidas para:

- Manter as vias de acesso e os pátios livres de entulhos, lixo, vegetação controlada ou qualquer material que propicie presença e o desenvolvimento de pragas.
- Permitir o escoamento e prevenir o acúmulo de poças de água.
- As vias internas e áreas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite perimetral, **devem** ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos. **Não é permitida** somente terra compactada.
- A sala de classificação **deve** possuir afastamento mínimo de 5 m das vias públicas, com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos.
- **Convém** que esteja localizada no centro do terreno.
- **Não é permitido** existir residências no corpo industrial ou no perímetro de delimitação do mesmo.



Divulgação: ASGAV

Perímetro industrial com acesso restrito

PADRÕES PARA O PROJETO DAS INSTALAÇÕES

- Os prédios e instalações **devem** ser sanitariamente adequados, construídos com materiais resistentes à água e duráveis e que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento, de forma a minimizar o risco com contaminações ambientais ou outro tipo de contaminação, bem como que permita a limpeza adequada e o controle eficiente de pragas e outros contaminantes ambientais como poeira e fumaça.
- A edificação **deve** possuir espaço suficiente para sua capacidade e equipamentos, com fluxo lógico de matérias-primas, produtos e pessoas e separação física entre a área de manipulação de matérias-primas e processamento final do produto.

Nota: A separação física pode estar antes ou depois da ovoscopia dependendo do projeto aprovado pelo sistema de inspeção.

***Nota:** A separação entre as áreas limpa e suja **devem** existir, compreendendo como área suja: recepção e armazenamento de matéria-prima (ovos in natura), lavagem e secagem dos ovos e ovoscopia e área limpa: a classificação dos ovos (pesagem), seção de acondicionamento, armazenamento e expedição dos ovos in natura.*

***Nota:** Para o fluxo lógico ou sequencial da matéria-prima (ovos) considerar: o recebimento, seleção e lavagem, classificação, embalagem, armazenamento e expedição do produto (ovo). Não **deve** haver contrafluxo ou retorno de produto. Fluxo lógico para pessoas: entrada por vestiários, barreira sanitária e acesso a sala de classificação.*

***Nota:** Exemplos de separação física: paredes, barreiras ou divisórias.*



Divulgação: ASGAV

Construções de material sanitariamente adequado

SISTEMAS CAIPIRA:

Convém a existência de área exclusiva para processamento de ovos caipiras. Quando não existir, o estabelecimento **deve** ter medidas documentadas para evitar a contaminação dos ovos caipiras com substâncias proibidas e com outros tipos de ovos.

SISTEMA ORGÂNICO:

Convém a existência de área exclusiva para processamento de ovos orgânicos. Quando não existir, o estabelecimento **deve** ter medidas documentadas para evitar a contaminação dos ovos orgânicos com substâncias proibidas e outros tipos de ovos.

- O processamento de ovos orgânicos **deve** ocorre em tempos diferentes ou em áreas isoladas.

ÁREA DE RECEPÇÃO

- **Deve** ser instalada em sala coberta e protegida de ventos e incidência direta de raios solares, mantendo as condições de iluminação e ventilação.

> ***Nota:*** *A sala* ***deve*** *ser parcial ou totalmente fechada atendendo as condições climáticas regionais.*

- A área de armazenamento **deve** ter a capacidade para a quantidade de ovos recebidos e depositados, bem como local adequado para coleta e armazenamento de cascas, lixo e outros detritos.



Divulgação: ASGAV

Área de recepção dos ovos

ÁREA DE LAVAGEM E SECAGEM DE OVOS

- Quando o estabelecimento realizar a lavagem de ovos, a sala de lavagem **deverá** ser instalada de forma sequencial à recepção de ovos.

> ***Nota:*** *A sala de lavagem e secagem de ovos pode ser instalada juntamente com o local de armazenamento e recepção de ovos.*

> ***Nota:*** *Estabelecimento pode optar por não lavar os ovos que comercializa, no entanto, somente ovos isentos de sujidades podem ser expostos ao comércio. Quando optar por lavar os ovos,* ***deve*** *atender aos requisitos descritos na legislação vigente e em item específico deste caderno.*



Divulgação: ASGAV

Lavagem e secagem dos ovos junto a área de recepção

ÁREA DE OVOSCOPIA E CLASSIFICAÇÃO

- **Devem** ser construídas de forma sequencial ao processo de lavagem e secagem de ovos, quando estes forem praticados.
- **Deve** haver separação física entre às áreas de recepção, lavagem de ovos e ovoscopia (área suja) da área de classificação (área limpa).

> ***Nota:*** *Caso a barreira de separação entre área suja e área limpa tenha sido aprovada e instalada antes da ovoscopia, estabelecimento* ***deve*** *apresentar o projeto aprovado para fins comprobatórios.*



Divulgação: ASGAV

Área de classificação dos ovos

SALA DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS E ALMOXARIFADO

- As áreas de armazenamento **devem** ser projetadas de modo a permitir a manutenção e limpeza.
- A sala **deve** possuir sistema de fechamento para assegurar a proteção contra poeira, condensações, ou outras fontes de contaminação.
- As janelas, quando existirem **devem** possuir telas de proteção contra entrada de insetos.
- O depósito de embalagens **deve** ser exclusivo para armazenamento das mesmas e pode ser construído junto ao prédio industrial.

> ***Nota:*** *Se o depósito de embalagem for localizado junto ao prédio industrial, deve possuir local exclusivo para recebimento da embalagem.*

- O almoxarifado **deve** ser isolado das demais áreas da produção e utilizado para guarda de materiais usados durante a produção.
- **Deve** possuir um ambiente exclusivo para guarda de produtos para higienização, utensílios e equipamentos utilizados na higienização. Pode ser utilizada uma sala fechada ou mesmo um armário desde que possua acesso limitado às pessoas da higienização.



Divulgação: ASGAV

Armazenamento de embalagens

SALA DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E UTENSÍLIOS

- **Deve** existir um local próprio e exclusivo para a higienização de recipientes, utensílios ou similares, dotado de água potável e produtos para higienização.
- **Deve** ser construída de forma contínua e com dimensões necessárias para comportar equipamentos, recipientes sujos e limpos para que não haja cruzamento de material sujo com materiais limpos.
- **Convém** que a localização da sala de higienização de bandejas seja próxima ao local em que são utilizados os recipientes, de forma que ofereça facilidade de fluxo de recipientes limpos até o local onde são utilizados.



Divulgação: ASGAV

Higienização de caixas e utensílios

ÁREAS ADMINISTRATIVAS, SEDE DA INSPEÇÃO E REFEITÓRIOS

- **Devem** ser construídos separados das áreas de classificação dos ovos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.
- O estabelecimento **deve** possuir local reservado para uso do órgão fiscalizador durante a inspeção.

VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

- **Devem** ser construídos separados das áreas ligadas à produção e industrialização dos ovos e situadas sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.
- **Devem** ser dimensionados em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado.
- Os vestiários **devem** ser separados fisicamente das instalações sanitárias e **devem** dispor de área destinada à troca de roupas equipada com dispositivo para guarda individual de botas, e quando dispor de armários, serão estes de estrutura metálica ou outro material de fácil limpeza e com separação interna para roupas e calçados.

> ***Nota: Devem** existir pias com água fria ou fria e quente, providas de detergente antisséptico, papel toalha de material não reciclável ou outros meios para secagem de mãos como jatos de ar e lixeira com tampa de abertura não manual.*

> ***Nota:** O dimensionamento das instalações sanitárias deve obedecer à proporção de 01 (um) lavatório, 01 (um) sanitário e 01 (um) chuveiro para até 15 operários do sexo feminino e até 20 operários do sexo masculino. Os mictórios devem ser dimensionados na proporção de 01 (um) para cada 30 (trinta) homens.*



Divulgação: ASGAV

Vestiários e Sanitários

INSTALAÇÕES PARA HIGIENIZAÇÃO DE VEÍCULOS

- **Devem** ser construídos separados das instalações industriais de classificação de ovos.
- **Devem** haver informações documentadas que descrevam a rotina de higienização dos veículos, produtos utilizados, periodicidade e responsabilidades.

INSTALAÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS

- Os Lavatórios de mãos e botas **devem** ser construídos e instalados nos acessos às áreas de processamento de ovos, na saída dos sanitários, e no acesso principal do estabelecimento.
- Pias e/ou lavatórios **devem** possuir dispositivo para acionamento não manual.
- Bebedouros **devem** ser instalados no interior das dependências, adequandamente localizados e **devem** possuir dispositivo de acionamento não manual.



Divulgação: ASGAV

ESTRUTURAS

- As paredes e pisos das áreas de processamento **devem** ser laváveis ou possibilitar a limpeza de acordo com os perigos inerentes ao processo ou ao produto.
- **Convém** que as junções entre piso e paredes sejam arredondadas.

PISOS

- **Devem** ser projetados para evitar a retenção de água e construídos de materiais impermeáveis e antiderrapantes e resistentes ao impacto e processo de limpeza, dessa forma não pode apresentar rachaduras ou estar quebrado.
- Pisos de áreas úmidas **devem** ser rejuntados e permitir adequada drenagem. Os drenos **devem** ser sifonados e dotados de sistema para fechamento.



Divulgação: ASGAV

Pisos

PAREDES

- **Devem** ser construídas com materiais sólidos impermeáveis, laváveis e apresentar cor clara.
- O pé-direito nas áreas de processamento **deve** ter altura suficiente para permitir a disposição dos equipamentos.

> ***Nota:*** *No projeto* ***deve*** *ser indicada a altura da faixa da parede que será impermeável (mínimo 02 (dois) metros). A faixa impermeável das paredes* ***deve*** *ser revestida com materiais impermeáveis aprovados, como cerâmica.*

> ***Nota: Convém*** *que as paredes de separação das seções de recepção de ovos e lavagem de recipientes, sejam construídas de alvenaria com visores de vidro, facilitando a iluminação.*

TETO E FORROS

- **Devem** ser projetados para impedir o acúmulo de sujidades e condensações.
- **Devem** ser construídos em material aprovado, de fácil higienização, resistentes à umidade e vapores e possuir vedação.
- Em caso de tetos e forros pintados, a tinta utilizada **deve** ser atóxica e não descamável (tipo epóxi) nas seções de processamento dos ovos.

> ***Nota:*** *O forro é dispensado nos casos em que a cobertura for metálica, refratária ao calor e possuir vedação suficiente para prevenir a entrada de pragas e pássaros.*



Divulgação: ASGAV

Área de classificação dos ovos com paredes claras e teto lavável

PORTAS

- **Devem** ser construídas de materiais não oxidáveis e que minimizem o acúmulo de sujidades.
- As portas das seções de pessoal e de circulação **devem** ser de fechamento automático, com largura compatível e suficiente para atender as atividades.
- As portas externas **devem** ser mantidas fechadas e possuir cortina de ar.



Divulgação: ASGAV

Portas em material adequado e bem ajustadas

JANELAS

- **Devem** ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades.
- As janelas, aberturas para exaustores ou sistema de ventilação, caso se comuniquem com exterior **devem** possuir telas contra entrada de insetos. As telas **devem** ser de fácil higienização e em bom estado de conservação.

LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

- **Devem** ser projetados e instalados em linha obedecendo o fluxo operacional de modo a minimizar o risco de contaminação e facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização.
- **Convém** um afastamento mínimo de 1,20 m das paredes e 0,80 m do piso. **Convém** que o afastamento entre si também seja de 1,20m.

> ***Nota:*** *Como paredes entenda-se também colunas e divisórias.*

PROJETO SANITÁRIO DE EQUIPAMENTOS

- Equipamentos que entram em contato com alimentos **devem** ser construídos com materiais duráveis, que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, impermeáveis e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção de acordo com legislação aplicável.
- **Devem** ser projetados e construídos de modo que assegurem a higiene e permita uma fácil e completa limpeza e desinfecção e, quando possível, deverão ser visíveis, para facilitar a inspeção.
- As superfícies **deverão** ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, corrosão etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

> ***Nota: Convém** que o material de construção seja de aço inoxidável ou plástico (para bandejas e utensílios). **Não é permitido** o uso de madeira e recipientes de alvenaria.*

> ***Nota:** Qualquer alteração nas características de equipamentos **deve** ser realizada sob autorização da inspeção.*



Divulgação: ASGAV

Equipamentos em material adequado



Divulgação: ASGAV

Ovoscopia manual

CÂMARA OVOSCOPIA

- Para a ovoscopia podem ser utilizadas câmara de ovoscopia de operação manual ou automatizada.
- As câmaras **devem** assegurar a remoção dos ovos impróprios através do exame visual.

> ***Nota:** Câmaras automáticas requerem calibração e regulação constante e devem constar no programa de manutenção e calibração.*

> ***Nota:** Câmaras manuais **devem** possuir todas as lâmpadas em funcionamento.*

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM FORNECIMENTO DE ÁGUA, AR E ENERGIA PARA O PROCESSAMENTO DE OVOS

O fornecimento e a distribuição de utilidades para as áreas de processamento e estocagem **devem** ser projetados para minimizar os riscos de contaminação. A qualidade dessas utilidades **deve** ser monitorada para minimizar o risco de contaminação. As informações documentadas **devem** ser retidas e **devem** estar disponíveis para a avaliação.

FORNECIMENTO DE ÁGUA

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para garantir que o fornecimento de água seja suficiente para atender as instalações e que a água utilizada em qualquer que seja o seu emprego, apresente as características de potabilidade de acordo com legislação aplicável.
- Os reservatórios de água **devem** ser devidamente tampados e protegidos de contaminação externa.
- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para a higienização, sua frequência, tipo de monitoramento e verificação da eficácia da higienização. As informações documentadas **devem** ser retidas.

> ***Nota:*** *Quando autorizado o uso de água não potável, a rede de distribuição* ***deve*** *ser diferenciada e identificada, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.*

- **Deve** implementar medidas para controle da potabilidade da água, incluindo todas as etapas: captação, tratamento, armazenamento, distribuição, pontos de coleta de amostras, análises, monitoramento, ações corretivas, verificação e registros.
- Dependendo da sua fonte, diferentes tratamentos **devem** ser empregados. Toda água, independente da fonte, **deve** ser clorada.

> ***Nota:*** *A concentração do cloro residual nas redes de distribuição* ***deve*** *permanecer entre 0,2 mg/L a 2,0 mg/L.* ***Deve*** *ser monitorado diariamente o cloro residual nos pontos de coleta. As informações documentadas devem ser retidas.*



Divulgação: ASGAV

Fornecimento de água e ponto de coleta para análises de monitoramento de água

ÁGUA DE LAVAGEM

- O estabelecimento somente **deve** dispor ovos *in natura* destinados ao consumo direto livre de sujidades, podendo realizar ou não a lavagem destes ovos.
- **Quando realizar a lavagem dos ovos o estabelecimento deve observar os seguintes critérios:**
- A água utilizada para a operação de lavagem de ovos **deve** ser potável e corrente.
- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para garantir a temperatura e cloração da água.
- O cloro residual **deve** ser superior a 2 ppm e inferior a 50 ppm na água de lavagem de ovos.
- **Convém** que a temperatura da água permaneça entre em 35 °C à 45 °C, mantida de forma contínua enquanto durar a operação de lavagem. As informações documentadas **devem** ser retidas (**deve** haver registros da temperatura da água durante a operação de lavagem dos ovos).

> ***Nota:* Convém** *que a temperatura da água seja pelo menos 10ºC superior a temperatura dos ovos.*

> ***Nota:*** *Ovos in natura destinados à fabricação de produtos à base de ovos* ***devem*** *ser obrigatoriamente lavados. Os ovos podem ser lavados no estabelecimento produtor ou estabelecimento industrializador.*



Divulgação: ASGAV

Controle de cloração e temperatura da água de lavagem dos ovos

ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- As fontes de luz artificial instaladas de forma suspensa ou aplicadas em equipamentos na área de processamento **devem** ser de tipo inócuo e estar protegidas contra rompimentos.
- As instalações elétricas **devem** ser recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não se permitindo cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de alimentos.

> ***Nota:* É proibido** *o uso de luz colorida que possa ocasionar falha na correta determinação da coloração dos produtos.*

QUALIDADE DO AR E VENTILAÇÃO

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para garantir remoção de vapor ou condensações, odores e para facilitar a secagem pós-lavagem úmida por meio da ventilação (o sistema de secagem **deve** ser mecânico).
- Os sistemas de ventilação mecânica **devem** ser projetados e instalados de forma que o ar não flua de áreas contaminadas para áreas limpas.
- Em caso de ventilação natural, as aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas etc.) **devem** ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de pragas conforme definido neste programa.

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS AO DESCARTE DE RESÍDUOS

O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para o descarte de resíduos, garantir que os resíduos e demais descartes sejam identificados, removidos e descartados, de maneira a prevenir a contaminação de produtos ou áreas de produção. As informações documentadas **devem** ser retidas e **devem** estar disponíveis para a avaliação.

RECIPIENTES E COLETORES PARA RESÍDUOS

- Os recipientes e coletores para depósito de materiais não comestíveis e resíduos de cascas e ovos e outros resíduos **devem** ser construídos de metal ou qualquer outro material impermeável e resistente de maneira a evitar vazamentos, que facilite a higienização e eliminação do conteúdo.
- **Devem** ser identificados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.
- **Convém** utilizar a identificação na cor vermelha.
- Os recipientes e coletores **devem** possuir tampa com acionamento não manual, salvo os destinados ao descarte de ovos durante o processamento.
- **Deve** ser previsto um local para armazenamento de cascas e outros detritos para os depósitos coletores. Esta área **deve** ser completamente isolada das áreas onde são processados ovos e seus derivados e distantes do corpo industrial ou das proximidades do estabelecimento e **devem** ser descarregados diariamente ou quando for necessário.

GESTÃO DE RESÍDUOS

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para coleta de resíduos de cascas e restos de ovos de equipamentos, esteiras e piso.
- A frequência da retirada de resíduos das áreas de produção **deve** ser realizada pelo menos uma vez por dia ou quando necessário, após a retirada dos resíduos, os equipamentos e recipientes que tenham contato com resíduos **devem** ser higienizados.
- Na área da ovoscopia **devem** existir recipientes identificados para o descarte de ovos impróprios.

> ***Nota:*** *Os resíduos das caixas de sedimentação das esteiras de transporte* ***devem*** *ser removidos durante a produção.*



Divulgação: ASGAV

Recipientes coletores de resíduos com identificação colorida conforme o destino do resíduo

REDE DE ÁGUAS RESIDUAIS E ESGOTO SANITÁRIO

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para evacuação de águas residuais. **Deve** possuir ralos sifonados em todas as áreas em que são processados os ovos.
- A rede de esgoto (incluído o encanamento de despejo das águas) **deve** ser construída de maneira que se evite a contaminação do abastecimento de água potável, possuir tamanho e capacidade para suportar cargas máximas geradas durante a produção.

> ***Nota:*** *Os efluentes* **devem** *ser tratados de acordo com a legislação aplicável.* **Não é permitido** *o despejo de águas residuais diretamente na superfície do terreno e o retorno de águas servidas.*

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS AO CONTROLE DE PRAGAS E VETORES

O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para prevenção e controle de pragas nas instalações internas e externas. O Programa de controle de pragas pode ser único contemplando as áreas da sala de classificação, fábrica de ração e galpões de produção. Estabelecimento pode optar por realizar o controle de pragas definindo um colaborador treinado e responsável por este controle. Também pode optar por contratar empresa terceira para realizar essa tarefa, mas fica responsável por monitorar e documentar as práticas e ações da empresa. As informações documentadas **devem** ser retidas e **devem** estar disponíveis para a avaliação.

PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS

- **Deve** ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do estabelecimento.
- O programa de controle de pragas **deve** ser documentado contendo informações de quais sãos as pragas-alvo (quando aplicado medidas de controle químico), planos de tratamento, métodos, programações, procedimentos de controle.
- Em caso de ser realizado por pessoal do estabelecimento **deve** prever a capacitação dessas pessoas.
- O estabelecimento **deve** ter uma pessoa capacitada para manusear produtos químicos e para exercer as atividades do programa de controle de pragas e/ou para gerenciar a empresa especializada responsável pelo controle de pragas.
- **Deve** possuir registro de treinamento no manuseio de produtos químicos e o responsável pelo programa **deve** possuir registro profissional.

PREVENÇÃO DE ACESSO

- O estabelecimento **deve** manter suas instalações em bom estado de conservação como ausência de frestas, rachaduras, rasgos nas proteções de aberturas.
- Todas as aberturas como orifícios ou drenos **devem** ser vedadas. Os ralos quando fora de uso **devem** permanecer fechados.
- As portas, janelas, exaustores **devem** ser projetados para minimizar a entrada de pragas e se contato externo **devem** possuir telas de proteção.
- O estabelecimento **deve** possuir cerca para impedir a entrada de animais domésticos.



Janela com comunicação ao meio externo dotada de dispositivos anti-pragas.

PREVENÇÃO DE INFESTAÇÕES

- Os insumos, ingredientes e embalagens **devem** ser estocados conforme descrito a seguir para minimizar a disponibilidade de alimentos para pragas.
- Os resíduos **devem** ser destinados de forma adequada conforme já descrito.
- **Deve** haver local específico fora das dependências industriais, para alimentação do pessoal.
- Medidas para prevenir os potenciais abrigos de pragas **devem** ser implementadas como fechamento de galerias, vegetação rasteira aparada e eliminar acúmulo de entulhos.

MONITORAMENTO E DETECÇÃO

- O programa de controle de pragas **deve** incluir a colocação de detectores e armadilhas para monitoramento e identificação de atividades de pragas.
- O estabelecimento **deve** possuir um mapa dos locais onde estão instaladas as armadilhas. As informações documentadas **devem** ser retidas.
- Os detectores e armadilhas **devem** ser projetados de acordo com a praga-alvo e localizados de forma a prevenir a contaminação de materiais, instalações e produtos.
- A frequência de monitoramento dos detectores, armadilhas e as barreiras físicas **deve** ser preestabelecida e registrada e **deve** ter como objetivo a identificação de novas atividades de pragas.
- Os resultados de monitoramento **devem** ser analisados para identificar tendência de surgimento de pragas.

MEDIDAS DE ERRADICAÇÃO

- As medidas para erradicação **devem** ser adotadas em caso de evidência de alguma praga invadir o estabelecimento.
- As medidas de combate de erradicação podem ser por tratamento com agentes químicos e/ou biológicos autorizados.
- O estabelecimento **deve** manter autorização de uso e fichas de segurança de cada produto utilizado no controle de pragas. As informações documentadas **devem** ser retidas.
- A aplicação **deve** ser controlada para evitar riscos à segurança das matérias-primas e dos produtos.
- Antes e após aplicação de pesticidas, medidas de prevenção de contaminação **devem** ser adotadas, como o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios contra a contaminação. As informações documentadas **devem** ser retidas.
- O armazenamento de substâncias perigosas como pesticidas, solventes ou outras substâncias tóxicas **devem** ser identificados.
- Estes produtos **devem** ser armazenados em salas separadas ou armários, com chave, especialmente destinado à finalidade, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente treinado, ou por outras pessoas desde que sob supervisão de pessoal competente.
- **Devem** ser mantidos os registros de aplicação de pesticidas contendo as seguintes informações: tipo de produto, quantidade e concentrações usadas, onde, quando e como foram aplicadas, bem como a praga-alvo.



Divulgação: ASGAV

Iscas para controle de praga

SISTEMA ORGÂNICO:

- As unidades de beneficiamento ou granjas avícolas de ovos orgânicos, além de atenderem os requisitos já descritos **devem** utilizar substâncias autorizadas para controle de pragas aceitas pela regulamentação de produção orgânica conforme legislação vigente.

> ***Nota:* É proibida** *a aplicação de produtos químicos sintéticos nas instalações de processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos. Em caso de também produzir ovos não orgânicos,* ***convém*** *utilizar somente produtos químicos permitidos para orgânicos, evitando-se assim possível contaminação cruzada.*

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS AO CONTROLE DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES E CALIBRAÇÃO

Estabelecimento pode optar por implementar um único programa de manutenção de instalações e equipamentos e calibração que contemple todas as instalações e equipamentos do estabelecimento e a calibração de todos os instrumentos de medida (sala de classificação, fábrica de ração e galpões de produção). **Devem** ser previstas ações de manutenção preventiva e corretiva, bem como a aferição e calibração dos instrumentos de medida, tais como: balanças, termômetros e outros. As informações documentadas **devem** ser retidas e **devem** estar disponíveis para a avaliação.

PROGRAMA DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para manter o estado de conservação das edificações, equipamentos e utensílios.
- Um programa de manutenção preventiva **deve** ser definido e implementado. As informações documentadas **devem** ser retidas.
- O programa de manutenção preventiva **deve** incluir todos os dispositivos utilizados para monitoramento e controle dos perigos à segurança de alimentos, bem como os prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimen-



Créditos: Pixabay

to, incluídos sistema de recolhimento de águas residuais, ventilação e iluminação.

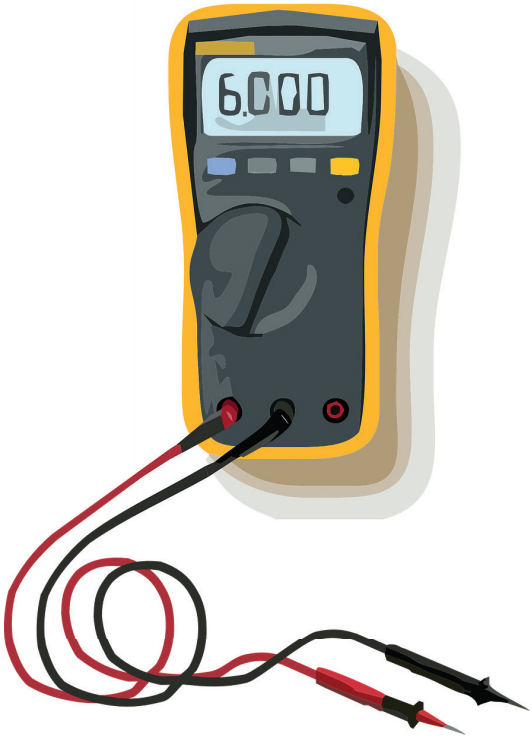
> ***Nota:*** *Os dispositivos de monitoramento podem ser: medidores de pH e cloro, termômetros, telas e filtros de ar.*

- O estabelecimento **deve** definir um procedimento e registro para realização das manutenções, esse **deve** incluir como prioridade de manutenção, medidas para evitar a contaminação do produto, medidas de higiene pós manutenção, inspeção após higienização, procedimento de liberação de produção, e procedimento de substituição para um conserto permanente que **deve** ser incluída na programação de manutenção.
- O procedimento de manutenção preventiva **deve** ser executado por pessoal com competência comprovada (treinamento). **Deve** possuir registro da capacitação.
- Lubrificantes **devem** ser de grau alimentício quando houver riscos direto e indireto de contato com os produtos.
- O estabelecimento **deve** definir reparos quando necessário para instalações, estas **devem** incluir raspagem, pintura reformas e substituição de pisos, tetos, janelas, portas, equipamentos, utensílios, outros materiais e objetos que possam estar comprometendo a higiene geral do estabelecimento.

PROGRAMA DE CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para garantir o funcionamento dos dispositivos de medição e monitoramento para controle dos perigos à segurança de alimentos.
- Um programa periódico de calibração **deve** ser estabelecido. As informações documentadas **devem** ser retidas.
- Os dispositivos de medição **devem** ser identificados e funcionar de acordo com o uso pretendido.
- O estabelecimento **deve** definir tolerância de desvios para cada dispositivo de medição, considerando o uso e os perigos à segurança de alimentos.
- Para termômetros e balanças de classificação **deve** ser implementado um registro de verificação para controle e identificação de desvios de medição:

a) Para termômetros **convém** a aferição de temperatura por meio de comparação com termômetro padrão.
b) Para balanças de classificação a aferição **deve** ser diária utilizando um peso padrão calibrado.



Créditos: Pixabay

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM OS PROCESSOS DE CONTROLE DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS DAS ÁREAS DE PRODUÇÃO DE OVOS

O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas de limpeza e sanitização para garantir que os equipamentos e o ambiente de processamento sejam mantidos em condições higiênicas. Os Procedimentos **devem** ser descritos e monitorados por meio de registros garantindo sua adequação e a eficácia continuamente.

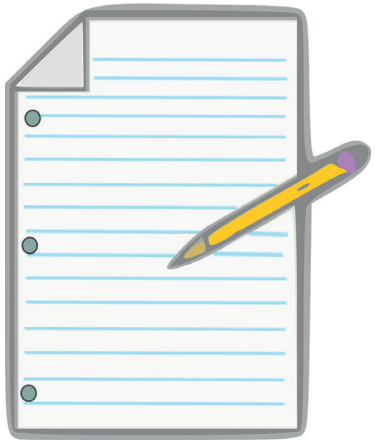
As informações documentadas **devem** ser retidas e **devem** estar disponíveis para a avaliação.

PROGRAMA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

- O estabelecimento **deve** definir e implementar o programa de limpeza e sanitização, para garantir que todos os ambientes, partes de equipamentos sejam limpos e desinfetados em uma programação preestabelecida, incluindo a limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados para limpeza. As informações documentadas **devem** ser retidas.

Os programas de limpeza e sanitização devem especificar:

a) Responsável pela execução do procedimento de limpeza e sanitização. O responsável **deve** possuir competência (treinamento) para manipular corretamente os produtos utilizados e realização da limpeza e sanitização;
b) As instalações, equipamentos e utensílios a serem limpos e sanitizados. **Deve** incluir instalações anexas, vestiários e sanitários e áreas externas;
c) Frequência: antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional);
d) Produtos utilizados aprovados, uso pretendido, diluição e preparo;
e) Descrição do método de limpeza, enxague e desinfecção;
f) Locais de armazenamento de produtos e utensílios de limpeza;
g) Procedimento de monitoramento e verificação;
h) Inspeções pós limpeza e antes do início das operações de produção e durante. **Deve** haver registro de monitoramento garantindo a efetividade do programa. As informações documentadas **devem** ser retidas.



Créditos: Pixabay

***Nota:** Os produtos **não devem** possuir substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas.*

***Nota:** Para a validação do monitoramento antes do início da jornada de trabalho, é indispensável que o piso esteja convenientemente limpo.*

***Nota: Devem** ser tomados cuidados com as seções de recepção, classificação e processamento, nessas seções as limpezas **devem** ocorrer continuamente durante as operações de processamento de ovos. **Devem** ser tomados cuidados (com respingos, materiais e utensílios utilizados) para evitar contaminação durante a realização das limpezas.*

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DA MÁQUINA DE LAVAGEM DE OVOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- A máquina de lavagem de ovos **deve** ser higienizada ao final de cada turno de trabalho ou a cada 04 horas (4 h) ou ainda quando se fizer necessário.
- Todos os equipamentos e utensílios **devem** estar convenientemente limpos ao início dos trabalhos, no decorrer das operações e nos intervalos para refeições ou outros que determinem interrupção das operações por tempo prolongado.



Divulgação: ASGAV

Equipamento de lavagem de ovos.

- A lavagem geral dos equipamentos **deverá** ser feita imediatamente após o término dos trabalhos industriais.
- Antes do início das operações e nos intervalos **deve** ser inspecionada quanto à eficiência da limpeza. As informações documentadas **devem** ser retidas.
- Recipientes de coleta de resíduos **devem** ser periodicamente higienizados durante a operação de processamento dos ovos *in natura*.
- No caso de máquina de ovoscopia automática, os coletores da máquina **devem** ser higienizados durante as operações.
- Os utensílios, tais como escovas, vassouras e outros utilizados para limpeza de paredes e pisos, **não devem** ser utilizados na limpeza de qualquer equipamento.

SISTEMA ORGÂNICO:

- As unidades de beneficiamento ou granjas avícolas de ovos orgânicos **devem** atender todos estes requisitos já descritos utilizando produtos para higiene autorizados pela regulamentação de produção orgânica descritos em legislação vigente.

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM A HIGIENE DE MANIPULADORES DE OVOS

O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para controle da higiene pessoal e de comportamento antes, durante e após os trabalhos, de forma a assegurar a qualidade sanitária dos produtos. Todo o pessoal, visitantes e contratados **devem** atender os requisitos definidos. As informações documentadas **devem** ser retidas e **devem** estar disponíveis para a avaliação.

UNIFORME DE TRABALHO

- O pessoal que trabalha, visitantes ou pessoas que tem acesso às áreas de produção, **devem** usar vestuário adequado à finalidade, limpo e em boas condições de conservação.
- O uniforme com finalidade de proteção ou higiene dos alimentos **não deve** ser usado para qualquer outra finalidade.
- Os uniformes **devem** ser na cor branca, inclusive as botas de borracha, calça e avental, ou macacão, gorro ou boné, touca e protetor impermeável quando recomendado.
- Para o pessoal que trabalha em seções auxiliares é permitido à utilização de uniformes na cor azul ou cinza.
- Os uniformes **devem** ser lavados periodicamente.
- A higienização dos uniformes **deve** ser de responsabilidade do estabelecimento ou empresa terceirizada. As informações documentadas **devem** ser retidas.



Divulgação: ASGAV

Uniformes higienizados

> ***Nota:*** *O uniforme de trabalho* ***deve*** *oferecer proteção adequada contra o risco de contaminação por cabelo e transpiração.* Uso do boné sem acompanhamento da touca não protege contra a contaminação por cabelo.

> ***Nota:*** *Os uniformes* ***não podem*** *ter botões nem bolsos externos acima do nível da cintura. Uso de zíper e botões de pressão são permitidos. Os calçados deverão ser de materiais impermeáveis.*

> ***Nota:*** *As instalações de lavanderia* ***devem*** *ser dispostas de forma que não haja cruzamento entre uniformes limpos e sujos.*

CONDIÇÕES DE SAÚDE

- Caso possuam mão-de-obra em regime de contrato de trabalho sob à Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), as granjas **devem** atender as legislações da Secretaria Especial de Previdência e Trabalho do Ministério da Economia.
- Estabelecimentos com mão-de-obra em regime de trabalho não CLT **devem** apresentar atestados médicos e controle de vacinação atualizados.
- As pessoas que mantêm contato direto com os alimentos durante seu trabalho **devem** ser submetidas a exames médicos por intermédio dos órgãos competentes de saúde admissionais antes de iniciarem operações de trabalho e, depois, periodicamente.
- Também **deve** ser efetuado exame médico nos trabalhadores em outras ocasiões, quando existem razões clínicas ou epidemiológicas.



Créditos: Pixabay

- As pessoas doentes ou suspeitas de estarem infectadas por alguma enfermidade ou mal que provavelmente possa transmitir-se por intermédio dos alimentos ou sejam portadores, **devem** ser impedidas de manipular alimentos ou materiais que entram em contato com alimentos.
- As pessoas **devem** relatar ao gestor as seguintes circunstâncias para possível afastamento das áreas de manipulação: possuir lesões de pele visivelmente infectadas, secreções em olhos, nariz e orelhas, febre, fraqueza, garganta inflamada e diarreia.

HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL

- As pessoas que trabalham em áreas de manipulação **devem** manter a higiene pessoal conforme descrito nesse item em todas as etapas dos trabalhos.



Divulgação: ASGAV

Instruções do correto procedimento de higiene de mãos

Em áreas de produção de alimentos, deve ser exigida a lavagem e sanitização das mãos de maneira frequente e cuidadosa sempre que:

a) Antes do início de alguma atividade de manipulação;
b) Imediatamente após utilizar o banheiro ou assoar o nariz;
c) Imediatamente após manusear qualquer material potencialmente contaminado, e;
d) Sempre que seja necessário.

> ***Nota: Devem*** *ser colocados avisos que indiquem a obrigação de higienização de mãos.*

- O estabelecimento **deve** garantir por meio de procedimentos documentados o comportamento requerido nas áreas de processamento, embalagem e armazenamento.

O procedimento deve descrever e abordar os seguintes itens como regra de comportamento pessoal:

a) **Devem** estar devidamente uniformizados, usando calçado adequado e com os cabelos cobertos exclusivamente no âmbito industrial;
b) **Devem** estar rigorosamente barbeados;
c) **É proibido** o uso de pulseiras e/ou relógios de pulso, outros adornos e similares, cílios postiços, esmaltes e perfumes;
d) As unhas **devem** ser mantidas curtas e limpas;
e) É permitido a guarda de objetos pessoais, como medicamentos e material de fumantes em áreas designadas;
f) Permissão de fumar e comer somente em áreas designadas;
g) **É proibido** acesso de pessoas na área de produção sem que estejam devidamente uniformizadas;
h) **É proibido** alimentar-se ou armazenar alimentos consigo ou nos vestiários.

> ***Nota:*** *Pessoas uniformizadas, durante os intervalos dos trabalhos e nas horas de descanso,* ***não poderão*** *sentar-se diretamente no chão, gramados ou outros locais que venham comprometer a higiene da indumentária.*

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para que todas as pessoas que manipulam alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria de manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal, bem como este programa. As informações documentadas **devem** ser retidas.



Divulgação: ASGAV

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM OS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS E OPERAÇÕES DE CLASSIFICAÇÃO DE OVOS

CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS (OVOS), EMBALAGENS E INSUMOS

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para aquisição de materiais (matéria-prima, embalagens e insumos) que impactam a segurança de ovos.
- A avaliação da conformidade dos itens adquiridos e recebidos com os itens especificados de compra **deve** ser registrada. As informações documentadas **devem** ser retidas.
- O estabelecimento **deve** garantir que os ovos produzidos externamente como por produtores integrados foram produzidos conforme os requisitos estabelecidos neste Programa de Certificação e somente ovos produzidos em locais inspecionados podem ser comercializados com o selo de certificação OPQ.
- O estabelecimento **deve** definir controles para verificar sua capacidade de seguir requisitos. A informação documentada dessas atividades **deve** ser retida.

REQUISITOS PARA RECEBIMENTO DE MATERIAIS E OVOS

- **Deve** haver um procedimento definido e implementado para inspeção e aprovação de materiais, quando necessário.
- O material utilizado nas embalagens **deve** ser aprovado para uso em alimentos segundo a legislação vigente, possuir especificação e certificado de análise de migração. A informação documentada **deve** ser retida.

- O estabelecimento que recebe ovos de produtores integrados **é responsável** por garantir à rastreabilidade dos ovos desde sua produção primária até a recepção do estabelecimento, incluindo o transporte.
- O estabelecimento **deve** possuir o cadastro dos produtores fornecedores atualizado, bem como garantir que os mesmos cumpram os requisitos deste Programa e sejam capacitados continuamente.



Créditos: Pixabay

> ***Nota:*** *Somente é permitido à unidade de beneficiamento o recebimento de ovos de outras localidades produtivas, mesmo que estas sejam de mesmo proprietário.*

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para assegurar que os ovos estejam próprios para classificação. **São considerados próprios para a classificação ovos *in natura* que não:**

a) Apresentem alterações;
b) Apresentem-se fraudados;
c) Contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
d) Contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
e) Contenham a presença de Salmonella spp.;
f) Contenham dioxinas, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação vigente;
g) Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
h) Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto.

- No procedimento de inspeção **devem** ser avaliadas também as condições dos veículos de entrega, quanto às condições higiênicas, ausência de infestações, etc. A informação documentada **deve** ser retida.
- Materiais reprovados **devem** ser identificados, armazenados em local adequado de forma a proteger do uso indevido e não intencional. A informação documentada **deve** ser retida.
- Os ovos recebidos na unidade, classificados na **categoria B** (exclusivo para industrialização) podem ser destinados a unidades de produção dos seus derivados desde que:

a) Estejam limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta. **É proibida** a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.
b) Caso realizem a quebra antes de enviar para unidade de industrialização de ovos e derivados, esta **deve** ser realizada em condições adequadas conforme legislação específica.

- **Deve** haver registro para assegurar o monitoramento adequado e eficaz em todas as etapas.

> ***Nota: Devem** ser exigidos documentos que garantam a qualidade e a segurança para uso em alimentos no recebimento de embalagens ou insumos diversos. Exemplo, Certificados de migração (embalagens), declaração de boas práticas de fabricação, certificados de grau alimentício (lubrificantes).*

- Os veículos utilizados no transporte dos materiais **devem** estar limpos e serem projetados e construídos de forma a manter a integridade das embalagens e dos insumos.
- **Deve** possuir registro para avaliação das condições dos veículos de entrega de ingredientes e matérias-primas, quanto às condições higiênicas, ausência de infestações e também se o veículo é projetado de forma impedir entrada de água ou pragas.

REQUISITOS PARA ARMAZENAMENTO DE MATERIAIS

- Os materiais (matérias-primas ou embalagens) armazenados nas dependências do estabelecimento **devem**

ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, que proteja os contra a contaminação e reduza as perdas ao mínimo.

- **Deve** haver procedimento definido e implementado para assegurar o uso não intencional de materiais vencidos ou reprovados.
- Os materiais **devem** ser depositados sobre estrados ou similares e afastados das paredes nas áreas de armazenamento.
- As embalagens **devem** ser armazenadas em locais destinados à finalidade.

> ***Nota:*** *Os estrados ou similares* ***devem*** *ser construídos de material que facilite a higienização.* ***É proibido*** *o uso de madeira nas áreas de processamento dos ovos in natura.*

- Recipientes ou similares em que serão recebidos os ovos em casca no estabelecimento de beneficiamento de ovos **devem** ser isentos de odores e materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos.



Divulgação: ASGAV

Depósito de embalagens e insumos

CONTROLE DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO DE OVOS *IN NATURA*

- Todas as etapas de processamento de ovos **devem** ser executadas por pessoal competente (treinado) e supervisionadas por pessoal tecnicamente competente.
- As etapas de operação **devem** ser contínuas e ocorrerem sem demoras, de forma evitar o risco de contaminação.

PROCESSO DE LAVAGEM E SECAGEM DE OVOS

- A etapa de lavagem e secagem de ovos **deve** ser realizada por meios mecânicos e **devem** ocorrer de forma contínua.
- A temperatura e a concentração de cloro residual da água de lavagem **devem** ser controladas conforme já descrito. A informação documentada dessas atividades **deve** ser retida.

> ***Nota:*** *O equipamento para lavagem de ovos* ***não pode*** *ser do tipo imersão. O equipamento* ***deve*** *ser higienizado conforme já descrito para evitar contaminação.*



Divulgação: ASGAV

Processo de lavagem e secagem de ovos

OVOSCOPIA

- A etapa de inspeção dos ovos em câmara de ovoscopia pode ser manual (visual) ou automatizada. Quando ocorrer a operação de lavagem, **convém** que o exame pela ovoscopia dos ovos seja realizado após esta.
- Os ovos **devem** ser inspecionados quanto às condições da casca do ovo, bem como o seu aspecto interno. A informação documentada **deve** ser retida.
- Na inspeção **devem** ser observadas as seguintes categorias conforme o destino dos ovos:

a) **Categoria A: Ovo in natura**

- Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- Gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; e
- Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

b) **Categoria B: Exclusivo para Industrialização**

- Serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";
- Apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou;
- Serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

> ***Nota:*** *Os ovos que apresentam trincados, sujidades e anormalidade de casca podem ser destinados à industrialização. Os ovos destinados à industrialização deverão apresentar a casca livre de sujeira aderente após a operação de lavagem.*

OVOS IMPRÓPRIOS

- Os ovos e derivados **devem** ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentam:

a) Qualquer alteração, incluindo alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
b) Mumificação ou estejam secos por outra causa;
c) Podridão vermelha, negra ou branca;
d) Contaminação por fungos, externa ou internamente;
e) Sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
f) Rompimento da casca e estejam sujos;
g) Rompimento da casca e das membranas testáceas;
h) Ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

- Os ovos descartados durante a ovoscopia **devem** ser destinados ao tratamento de resíduos.

> *Nota: Ovos ou derivados considerados impróprios para o consumo humano serão condenados, podendo ser aproveitados para fins não comestíveis, e neste caso industrializados, sob autorização de órgão fiscalizador responsável.*

CLASSIFICAÇÃO

- Os ovos *in natura* **devem** ser classificados de acordo com a coloração da casca, qualidade definida no exame da ovoscopia e peso conforme a seguinte classificação:

a) Tipo Jumbo (peso mínimo de 66 g por unidade);
b) Tipo Extra (peso entre 60 g e 65 g por unidade);
c) Tipo Grande (peso entre 55 g e 59 g por unidade);
d) Tipo Médio (peso entre 50 g e 54 g por unidade);
e) Tipo Pequeno (peso entre 45 g e 49 g por unidade);
f) Tipo Industrial (peso abaixo de 45 g por unidade).



Divulgação: ASGAV

> ***Nota:*** *O ovo que na classificação não apresente as características mínimas exigidas para as diversas classes de qualidade e tipos estabelecidos, será considerado impróprio para o consumo, sendo permitida a sua utilização apenas para industrialização conforme o exame de categoria B.*

EMBALAGEM E ROTULAGEM

- Os ovos *in natura* **devem** ser acondicionados em embalagens de primeiro uso e livre de contaminantes.
- Os ovos **devem** ser dispostos na embalagem com a ponta menor para baixo.
- A embalagem contendo as descrições de rotulagem **deve** ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.
- As informações **devem** ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação aplicável.
- As informações da rotulagem **devem** permitir a rastreabilidade dos produtos.



Divulgação: ASGAV

> ***Nota:*** **É proibido** *o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de: Ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; ovos de espécies diferentes; e ovos de classe ou categoria diferentes.*

- Na rotulagem os ovos que não sejam de galinhas **devem** ser denominados segundo a espécie de que procedam.
- As informações obrigatórias de rotulagem previstas em legislação para produtos de origem animal e previstas por órgão regulamentador da saúde**, devem** ser apresentadas na embalagem.

> ***Nota:*** *É permitida a inclusão de informações que remetem ao sistema de produção ou às características específicas de produção, observando as regras para produção de ovos sob sistemas caipira e orgânico. Indicação de sistema de produção que não possua legislação aplicável* ***deve*** *ser acompanhada de breve explanação ao consumidor.*

Nota: *É permitida a inclusão de informações que remetem à qualidade, observando as regras da legislação vigente ou quando não existirem legislações* ***deve*** *ser acompanhada de breve explanação ao consumidor. Os atributos de qualidade* ***devem*** *ser mensuráveis e auditáveis e descritos na solicitação do rótulo.*

Na rotulagem ainda deve conter as seguintes expressões obrigatórias:

a) O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;
b) Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

SISTEMAS CAIPIRA:

- Na rotulagem **deve** constar além das informações obrigatórias as seguintes informações:

a) O uso de corantes e pigmentos autorizados;

b) A raça e linhagem utilizadas na produção de ovos caipiras;

c) Que a produção respeita Norma da ABNT 16437 de 2016.

SISTEMA ORGÂNICO:

- A denominação "orgânico" ou "produto orgânico" deve ser aprovada por órgão responsável.
- Na rotulagem, além de atender aos regulamentos técnicos vigentes específicos para ovos *in natura* e legislação específica de rotulagem, **deve** constar às determinações para rotulagem de produtos orgânicos e conter o selo deste Sistema. O tamanho, cores e estilo do selo **devem** atender as especificações estabelecidas por órgão competente.

Nota: *Somente poderão utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica os produtos comercializados diretamente aos consumidores que tenham sido verificados por organismo de avaliação da conformidade credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*

Nota: **É proibido**, *a utilização de expressões, títulos, marcas, gravuras ou qualquer outro modo de informação capaz de induzir o consumidor a erro quanto à garantia da qualidade orgânica dos produtos.*

ARMAZENAMENTO DO PRODUTO

- Os ovos **devem** ser armazenados em locais específicos para esta finalidade.
- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para garantir que o local de armazenamento se mantenha limpo, seco, protegido de poeira, condensação, fumaça, odores, ou outras fontes de contaminação.
- Os ovos embalados **devem** ser depositados sobre estrados de material lavável e impermeáveis, afastados das paredes para permitir a correta higienização da área.
- Os ovos **devem** ser armazenados e transportados protegidos da radiação solar.
- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para inspeção dos ovos armazenados quanto ao atendimento dos itens de classificação. A informação documentada **deve** ser retida.

SISTEMA ORGÂNICO:

- O estabelecimento **deve** possuir local identificado exclusivo para armazenamento de ovos orgânicos.

> ***Nota:*** *Os ovos orgânicos **devem** ser protegidos contra presença de substâncias não permitidas conforme definido em legislação vigente e de produtos não orgânicos.*

EXPEDIÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DOS OVOS

- A área de expedição **não deve** ter acúmulo de produtos.
- **Deve** existir uma cobertura de proteção para veículos transportadores.
- Os ovos devidamente acondicionados, protegidos contra contaminações **devem** ser transportados em veículos de transporte pertencentes à empresa alimentícia ou por esta contratados e autorizados pelo Órgão competente.
- Os veículos **devem** ser construídos de materiais que permitam a limpeza, desinfecção e desinfestação e **devem** ser construídos de forma a manter a integridade das embalagens e dos ovos evitando contato desses com o ambiente.
- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para inspecionar os veículos quanto suas condições de limpeza antes do carregamento dos ovos. A informação documentada dessas atividades **deve** ser retida.

SISTEMA ORGÂNICO:

- Os ovos orgânicos **devem** ser protegidos para que não se misturem com produtos não orgânicos e não tenham contato com materiais e substâncias não permitidas conforme legislação vigente.

PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA

- **Devem** ser estabelecidos procedimentos para prevenir, controlar e detectar contaminações cruzadas.
- O controle de contaminação cruzada por contaminantes microbiológicos **deve** incluir identificação das áreas com potencial risco de contaminação devido ao fluxo de processamento e implementação de medidas como: separação de áreas entre matéria-prima e produto acabado; uso de barreiras físicas para separar área suja e área limpa; controle de acesso do pessoal que trabalha na área suja para a área limpa com requisitos para troca de uniformes entre as áreas e barreira sanitária; fluxo de materiais e embalagens, processo, pessoas, equipamentos e utensílios.
- O controle de contaminação cruzada por contaminação física **deve** incluir a não utilização de materiais quebráveis como plásticos rígidos e vidros. A manutenção preventiva de equipamentos e barreiras de proteção contra pragas **deve** ser definida e implementada para evitar perda de parafusos ou peças menores.
- O controle de contaminação cruzada por produtos químicos **deve** incluir, o controle de uso adequado conforme indicado pelo fabricante, somente utilizar produtos com registros e autorização de uso e armazenamento adequado. A água **deve** ser monitorada com frequência quanto à concentração de cloro de acordo com os limites definidos neste programa.
- Os alergênicos presentes no produto final **devem** ser declarados. Os ovos **devem** ser protegidos contra contaminação cruzada não intencional com substâncias alergênicas.



Divulgação: ASGAV

Separações físicas entre as diferentes etapas do processo de classificação dos ovos

SISTEMA ORGÂNICO:

- O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas de prevenção para evitar a contaminação em caso de existir processamento de ovos não orgânicos.
- Os ovos orgânicos **devem** ser identificados e mantidos em local separado dos demais ovos processados. A informação documentada dessas atividades **deve** ser retida.

REQUISITOS DE RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

REQUISITOS GERAIS (PRODUÇÃO DE OVOS, CLASSIFICAÇÃO E FÁBRICA DE RAÇÕES)

- O estabelecimento **deve** definir e implementar meios para identificar de forma única o produto final, assegurar sua conformidade e **deve** reter a informação documentada para possibilitar a rastreabilidade.
- **Deve** ser possível estabelecer o histórico, a aplicação ou a localização de insumo ou produto, por meio de informações registradas, de forma que a partir do produto final se consiga identificar o núcleo ou o galpão onde o ovo foi produzido, tipo de sistema produtivo, linhagem da ave, alimentação, tratamentos e demais informações consideradas essenciais ao consumidor.
- O estabelecimento **deve** expor à distribuição apenas produtos que tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de produção, recepção, classificação e de expedição.

RASTREABILIDADE NOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE OVOS

- O sistema de rastreabilidade **deve** ser implementado e capaz de comprovar a origem e destino dos ovos produzidos e comercializados pelo estabelecimento.
- Aves **devem** ser oriundas de estabelecimento de reprodução ou recria registrados, acompanhadas de GTA e comprovantes de vacinas e tratamentos recebidos.
- Sempre que as aves forem tratadas com antibióticos o médico veterinário que realiza o controle sanitário do estabelecimento avícola **deve** manter registros demonstrando as datas inicial e final do tratamento, princípio ativo utilizado e toda a identificação do produto utilizado, para fins de verificação do serviço veterinário oficial quando necessário. As informações documentadas **devem** ser retidas.



Créditos: Pixabay

SISTEMAS CAIPIRA:

- **Convém** que o estabelecimento seja exclusivo para a produção de ovos caipiras, mas quando não possível **deve** haver um sistema de separação e rastreabilidade que permita identificar claramente cada tipo de produto. As informações documentadas **devem** ser retidas.

SISTEMA ORGÂNICO:

- O estabelecimento **deve** apresentar o Plano de Manejo Orgânico previsto em regulamentação federal e atender os requisitos já descritos neste caderno técnico.
- A introdução de animais no sistema de produção **deve** ser realizada apenas com animais provenientes de sistemas orgânicos. As informações documentadas **devem** ser retidas.

Nota: *Quando ocorrer indisponibilidade de animais provenientes de sistemas orgânicos para reposição, será possível adquirir animais de produção não orgânicos, preferencialmente em conversão para o sistema orgânico e respeitando-se o período de conversão previsto e já descrito nesse caderno técnico.*

RECOLHIMENTO *RECALL*

- O estabelecimento **deve** dispor de programa de recolhimento descrito conforme legislação aplicável.
- Além das orientações previstas na legislação **deve** prever as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que possam ter sido alterados ou fraudados. As informações documentadas **devem** ser retidas.
- **Devem** ser implantados procedimentos para assegurar que os ovos *in natura* que não atendam aos padrões de segurança sejam identificados, localizados e removidos em todos os pontos necessários da cadeia.
- Produtos recolhidos ou produtos afetados ainda em estoque **devem** ser mantidos em segurança e segregados até que se estabeleça seu destino.
- **Devem** ser documentadas todas as situações em que possa haver o recolhimento do produto de acordo com a legislação aplicável.
- Quando os produtos forem recolhidos em razão de perigos imediatos à saúde, **deve** ser reavaliada a segurança de produtos fabricados sob as mesmas condições.
- A necessidade de divulgação do alerta **deve** ser considerada. As informações documentadas **devem** ser retidas.

REQUISITOS GERAIS DO SISTEMA DE GESTÃO DE QUALIDADE

A Gestão de Qualidade é composta pelos manuais, procedimentos operacionais, instruções de trabalho, especificações de produto e de matéria-prima e registros, que são utilizados por todas as pessoas envolvidas nas atividades relacionadas à granja avícola ou unidade de beneficiamento de ovos.

A documentação **deve** abranger todas as fases da produção de ovos incluindo as boas práticas de manejo e na fabricação de rações, à biosseguridade e as práticas de bem-estar. Na etapa de classificação dos ovos abrange às boas práticas de fabricação desde o recebimento até a estocagem, transporte e distribuição. Os programas estabelecidos **devem** garantir a qualidade e a rastreabilidade dos ovos de acordo com os requisitos previstos em legislações e deste programa de certificação.

Convém que unidade de beneficiamento de ovos ou granja avícola, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de riscos e pontos críticos de controle.

INFORMAÇÃO DOCUMENTADA

- A unidade de beneficiamento de ovos ou granja avícola **deve** incluir a informação documentada requerida por este programa de certificação, ou seja, deve elaborar e manter registros e documentos que comprovem a realização das práticas, manejos e controles em todas as etapas da produção.
- Todas as informações geradas e utilizadas pelo estabelecimento **devem** ser registradas e revisadas.
- O controle inclui a sistemática de identificação e descrição (descrever o que é e quem é responsável pela atividade); formato (exemplo, digital ou físico) e; análise crítica antes de serem aprovados, emitidos e aplicados pelo estabelecimento.
- Os colaboradores **devem** conhecer as atividades e os documentos que registram as atividades por eles praticadas. **Convém** incluir a apresentação dos documentos e registros como atividade de treinamentos.

CONTROLE DE INFORMAÇÃO DOCUMENTADA

- As informações registradas, solicitadas por este programa de certificação **devem** ser controladas, ou seja, **devem** ser revisadas e atualizadas sempre que necessário para garantir que estejam adequadas ao uso pelo pessoal na execução de suas atividades.
- **Deve** existir controle para alterações (exemplo de versão), armazenamento, distribuição e cancelamento dos documentos retenção e disposição. **Convém** a elaboração de uma lista ou registro com a identificação de cada documento, local de aplicação, local de arquivo, versões e data das revisões.
- **Deve** ser realizada a revisão crítica periódica de todos os documentos, **convém** que seja realizada em períodos de no máximo 24 meses após a emissão de sua última revisão.
- Todos os documentos, regis-



Créditos: Pixabay

tros, certificados, e demais documentos relacionados aos controles realizados no estabelecimento **devem** ser retidos e armazenados por um período mínimo conforme estabelecido a seguir:

a) **Mínimo de 03 anos** para documentos relacionados ao manejo dos **sistemas produtivos**, exceto orgânico;
b) **Mínimo de 02 anos** para documentos relacionados à **fábrica de rações**;
c) **Mínimo de 03 anos** para documentos relacionados à **sala de classificação**;
d) **Mínimo de 05 anos** para documentos relacionados ao sistema de produção e classificação de **ovos orgânicos.**

> ***Nota:*** *Caso o estabelecimento utilize sistemas informatizados para registro de dados de monitoramento e verificação dos programas implementados, ou mesmo para armazenamento, o mesmo* ***deve*** *garantir à segurança, integridade e disponibilidade da informação.*

DOCUMENTAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA

- O estabelecimento **deve** documentar e possuir registros de monitoramento para os procedimentos descritos a seguir, nos diferentes ambientes da unidade de beneficiamento de ovos ou granja avícola.
- O estabelecimento pode definir e implementar informação documentada em comum entre os ambientes e áreas (por exemplo, um único controle de pragas para todo o estabelecimento) de forma única, desde que assegurem a definição e implementação em todas as etapas de produção desde à produção de ovos, rações até a etapa de classificação de ovos.

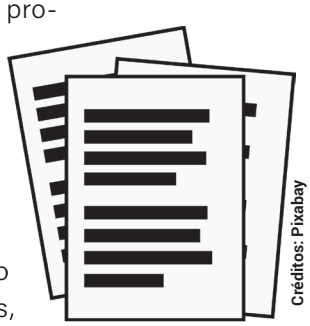
DOCUMENTOS DE REGISTRO DA GRANJA OU UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS

- Para certificação neste Programa de Certificação o estabelecimento **deve** apresentar os documentos requeridos para exercício da atividade:

a) Licença ambiental;
b) Registro junto ao Programa Estadual de Sanidade Avícola;
c) Registro junto ao órgão de inspeção.

SISTEMA DE PRODUÇÃO DE OVOS

- Todo o sistema de produção de ovos, incluindo etapas de aquisição de aves até a fase de produção de ovos **deve** possuir informação documentada definida e implementada para assegurar atendimento a legislação aplicável e os requisitos deste programa de certificação.


Créditos: Pixabay

- **Deve** possuir memorial descritivo das medidas higiênicossanitárias, de biosseguridade e dos processos e tecnologias aplicadas a cada sistema de produção contendo anexo os procedimentos e registros de monitoramento para os seguintes itens:

a) Manutenção de equipamentos e instalações;
b) Práticas de manejo e fornecimento de alimentos e água;
c) Controle de acesso;
d) Higiene e saúde pessoal;
e) Práticas de bem-estar animal;
f) Controle de pragas e roedores;
g) Limpeza e desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios;
h) Gestão de resíduos e de animais mortos;
i) Potabilidade de água;
j) Programa de sanidade e saúde das aves;
k) Práticas higiênicossanitárias de transporte de ovos até classificação;
l) Programa de Rastreabilidade.

> ***Nota:*** *Procedimentos específicos da produção orgânica* ***devem*** *estar estabelecidos.*

FÁBRICA DE RAÇÕES

- A fábrica de rações **deve** possuir o manual de boas práticas de fabricação conforme definido por legislação aplicável e possuir como anexo os procedimentos e registros de monitoramento para os seguintes itens:

a) Qualificação de fornecedores e controle de matérias-primas e de embalagens;
b) Limpeza/Higienização de instalações, equipamentos

e utensílios;
c) Higiene e saúde do pessoal;
d) Potabilidade da água e higienização de reservatório;
e) Prevenção de contaminação cruzada;
f) Manutenção e calibração de equipamentos e instrumentos;
g) Controle integrado de pragas;
h) Controle de resíduos e efluentes;
i) Programa de rastreabilidade e recolhimento de produtos (Recall).

SALA DE CLASSIFICAÇÃO

- Os documentos da sala de classificação (de granjas avícolas e/ou de unidades de beneficiamento de ovos e derivados) **devem** incluir o manual de boas práticas de fabricação conforme definido por legislação aplicável e possuir como anexo os procedimentos e registros de monitoramento para os seguintes itens:

a) Manutenção;
b) Água de abastecimento;
c) Controle Integrado de Pragas (CIP);
d) Higiene industrial e operacional;
e) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
f) Procedimentos Sanitários operacionais;
g) Controle de matéria-prima, insumos e embalagens;
h) Controle de Temperatura;
i) Análises laboratoriais;
j) Programa de recolha e rastreabilidade de produtos não conformes.

COMPETÊNCIAS

- O estabelecimento **deve** definir a competência (formação, capacitação e treinamentos) das pessoas que trabalham sob o seu controle, que afete o desempenho e a eficácia do sistema de gestão da qualidade.
- O pessoal responsável pela qualidade **deve** possuir conhecimento suficiente dos processos de industrialização, dos equipamentos, higiene e sanidade na produção de alimentos.
- **Deve** reter informação documentada e apropriada como evidência da competência (por exemplo, registros de treinamentos, educação ou experiência, certificados, entre outros).
- A informação documentada definida e implementada pela unidade de beneficiamento de ovos ou granja avícola **deve** ser comunicada e compreendida por todos os envolvidos conforme à atividade exercida e mantida atualizada e disponível para o pessoal na execução de suas atividades. **Convém** incluir nos treinamentos o conhecimento dos documentos e registros. **Deve** reter informação documentada e apropriada como evidência de treinamentos e competências dos colaboradores envolvidos nas diferentes áreas.


Créditos: Pixabay

- Os documentos **devem** estar disponíveis ao pessoal que realizam as atividades, todos os envolvidos com a implantação deste programa de certificação **devem** ter ciência formal dos documentos que dizem respeito às suas respectivas funções e como é realizada a atividade de treinamento em documentos.

GESTÃO DE RECLAMAÇÕES

- O estabelecimento **deve** definir e implementar um processo para o tratamento de reclamações enviadas pelo consumidor final contemplando os seguintes itens:


Créditos: Pixabay

a) Documentos e registros que demonstrem que há um método para tratamento das reclamações, evidenciando que o estabelecimento realiza a análise crítica sobre a reclamação e toma medidas para tratamento das reclamações recebidas, compromete-se a responder ao cliente quanto ao recebimento, tratamento e conclusão da reclamação, conforme prazos estabelecidos internamente.
b) Uma sistemática (planilha, documento ou outro controle que evidencia a existência da atividade) para o tratamento de reclamações contendo o registro de cada uma, o tratamento dado e o estágio atual.
c) A indicação formal de uma pessoa ou equipe, devidamente capacitada e com liberdade para o tratamento das reclamações.
d) Disponibilizem canais ou meios para atendimento às reclamações.

- Todas as informações documentadas dessas atividades **devem** ser retidas.

ANÁLISES LABORATORIAIS

- As matérias-primas industrializadas, tais como premixes e núcleos, utilizadas para a fabricação de ração deverão ser acompanhadas de certificado de análise para micotoxinas, dioxinas e furanos e Salmonella (estabelecimento **deve** solicitar ao fornecedor).
- Para as matérias-primas de origem agrícola, como milho, soja e outros, o estabelecimento **deve** garantir durante o armazenamento que não haja desenvolvimento de fungos e ou outros contaminantes. Observar condições de armazenamento, controle de pragas e vetores, utilizar os ingredientes na ordem em que chegam (primeiro que chega, primeiro que utiliza) entre outras ações capazes de manter a qualidade dos ingredientes.
- Os ovos também **devem** estar isentos de contaminantes residuais impossibilitando seu destino ao consumo humano.
- A ausência de contaminantes **deve** ser comprovada por meio de resultados de análises laboratoriais (análises de salmonella).
- **Devem** ser implementados procedimentos de coleta, plano de amostragem para análises físico-químicas e microbiológicas tanto para ovos prontos para o consumo quanto para o controle de água de abastecimento.
- Dentre os resíduos de contaminantes que **devem** estar em níveis aceitáveis de acordo com definido em legislação ou no Plano Nacional de Resíduos e Contaminantes (PNRC) para ovos estão: resíduos de medicamentos, micotoxinas, dioxinas e PCB, metais pesados e Salmonella.

> ***Nota:*** *Para análise de Salmonella em ovos a frequência de coleta* ***deve*** *ser realizada de acordo com legislação vigente.*

> ***Nota:*** *Para as demais análises (micotoxinas, resíduos de antimicrobianos, dioxinas e furanos, metais pesados (Arsênio, Cádmio e Chumbo)) nos ovos e nas rações e para Salmonella em rações, as análises* ***devem*** *possuir uma frequência mínima a ser definida pelo estabelecimento.*

> ***Nota:*** *As micotoxinas avaliadas podem variar conforme a matéria-prima utilizada e prevalência de ocorrência. No entanto,* ***convém*** *testagem para presença de aflatoxina - micotoxina com maior potencial cancerígeno, podendo ser metabolizada pela ave e depositada no ovo.*

> ***Nota:*** *Os laboratórios para a realização das análises* ***devem*** *ser credenciados em órgão competente.*



Créditos: Pixabay

APÊNDICE I - DEFINIÇÕES

Formas verbais (ABNT ISO 17021):

- "Deve" indica um requisito, item crítico que deve ser atendido para a certificação;
- "Convém": indica uma recomendação;
- "Pode": indica permissão/possibilidade ou capacidade.

Granja Avícola

Para fins de inspeção e venda de ovos é 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 (produzidos na mesma localidade da sala de classificação) destinada à comercialização direta. Permite-se a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos. Caso a granja avícola possua estrutura e condições apropriadas exigidas para à atividade definidas em legislação aplicável, é permitido a quebra de ovos com a finalidade exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento ovos e derivados.

Unidade Beneficiamento de ovos e derivados

Para fins de inspeção e venda de ovos é o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados. Sendo facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos in natura, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos. Caso disponha de estrutura e condições apropriadas

Contaminação

Introdução ou ocorrência de um contaminante em alimentos, alimentos para animais (rações) ou em seus ambientes (ABNT ISO/TS 22002-3:2013).

Contaminante

Qualquer agente biológico ou químico, matéria estranha ou outras substâncias adicionadas intencionalmente aos alimentos ou rações que podem comprometer a segurança dos alimentos (ABNT ISO/TS 22002-3:2013).

Matéria estranha

Refere-se a contaminantes físicos como pregos, pedaços de madeiras, insetos, parafusos etc.

Praga

Espécies indesejáveis de animais, considera-se roedores, pássaros e insetos, que possam ter um efeito prejudicial para seres humanos e suas atividades ou produtos produzidos por eles ou ainda para animais ou para ambiente (Adaptado - ABNT ISO/TS 22002-3:2013).

Processo

Conjunto de atividade inter-relacionadas ou interativas que utilizam entrada para entregar um resultado pretendido (ABNT ISO 9000:2015).

Competência

Capacidade de aplicar conhecimento e habilidades para alcançar resultados pretendidos.

> *Nota: A competência é demonstrada algumas vezes pela qualificação (Adaptado - ABNT ISO 9000:2015).*

Aquisição de competência

Processo para obtenção de uma competência.

Nota: Pode ser um treinamento/capacitação no processo desejado (Adaptado - ABNT ISO 9000:2015).

Documento

Informação (dados significativos) e o meio na qual ela está contida, exemplo, registros, manuais, normas, relatórios, especificações (Adaptado - ABNT ISO 9000:2015).

Procedimento

Forma especificada de executar uma atividade ou processo, os procedimentos podem ser documentados

ou não (Adaptado - ABNT ISO 9000:2015).

Informação documentada

É informação que se requer que seja controlada e mantida por uma organização (estabelecimento) e no qual ela está condida (Adaptado - ABNT ISO 9000:2015).

Água potável

Água de qualidade suficientemente elevada que pode ser consumida ou usada com baixo perigo de dano imediato ou a longo prazo.

> *Nota: Padrões de qualidade para água potável são descritas no Memorando do Mapa n.º 105/2018 e Portaria de Consolidação do MS n.º 5/2017.*

Rastreabilidade

"Capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação" (RIISPOA, 2017, p.6).

Recolhimento

"Ação a ser adotada pela empresa interessada e demais empresas da cadeia produtiva, que visa à imediata e eficiente retirada de lote(s) de produto(s) do mercado de consumo" (ANVISA, 2015, p.3).

Produto final

Produto que não será submetido a qualquer processamento ou transformação pelo estabelecimento (Adaptado – ABNT NBR ISO 22000:2018).

Estabelecimento

Pessoa ou grupo de pessoas que tem suas próprias funções, com responsabilidade, autoridades e relações para alcançar seus objetivos (Adaptado – ABNT NBR ISO 22000:2018).

Sistema de Gestão

Conjunto de elementos inter-relacionados ou interativos de um estabelecimento para determinar políticas, objetivos e processos que alcancem estes objetivos.

Nota: Os elementos do sistema incluem a estrutura da organização, funções e reponsabilidades planejamentos e operação (Adaptado – ABNT NBR ISO 22000:2018).



Coordenação Geral Programa de Certificação Ovos Plus Quality
José Eduardo dos Santos – Presidente Executivo ASGAV/SIPARGS
E-mail: eduardo@asgav.com.br | Fones: (51) 3228.8844 | (51) 9.9971.9777

Consultoria Técnica
Raquel Melchior - Dra. em Zootecnia e Consultora Técnica do Programa Ovos RS
E-mail: raquel@ovosrs.com.br | Fone: (55) 9.9928.0882

Janeiro de 2021.

MARKETING 360 GRAUS