



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
 CNPJ. 95.548.400/0001-42  
 Avenida Ponta Grossa, 480 – Fone: (43)3127-1000  
 E-mail: rh@mauadaserra.pr.gov.br

### PORTARIA Nº 042/2020

O Prefeito do Município de Mauá da Serra, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas em Lei.

### RESOLVE:

**ESTENDER CARGA HORARIA**, de 20 (vinte) horas semanais, para 40 (quarenta) horas semanais às Professoras abaixo relacionadas, de acordo com o **Art. 32 Inciso II da Lei 407/2013**, referente ao mês de Fevereiro de 2020.

Nome	Quantidade de Dias	Motivo
<b>Claudete Trindade Lopes</b>	<b>01 Dia</b>	Para substituir professora com atestado Médico
<b>Aline Franciele Dobicz Manago</b>	<b>06 Dias</b>	Para substituir professora com atestado Médico
<b>Neusa Batista Machado</b>	<b>01 Dia</b>	Para substituir professora com atestado Médico
<b>Rosana Siqueira Rodrigues</b>	<b>01 Dia</b>	Para substituir professora com atestado Médico

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Anotações necessárias.

Edifício da Prefeitura de Mauá da Serra, Estado do Paraná, aos dezanove dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte.

**HERMES WICHOFF**  
 Prefeito Municipal



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
ESTADO DO PARANÁ  
Avenida Ponta Grossa, 480 - fone/fax (43) 3464 1265  
CNPJ - 95.548.400/0001-42

### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA EXTRATO DE CONTRATO

**CONTRATANTE:** PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA

**CONTRATADA:** N CHRIST-ME

CNPJ - 02.644.728/0001-81

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE TROFEUS MEDALHAS, BOLAS E REDES PARA ATENDER SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES DO MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA.

**VALOR:** R\$ 17.320,00 (Sete mil novecentos e oitenta e três reais)

**DATA DE ASSINATURA:** 13 de Fevereiro de 2020.

**PROCESSO:** DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 06/2020

**CONTRATO:** 06/2020 PROCESSO ADMINISTRATIVO 10/2020

**PRAZO DE VIGENCIA 180 DIAS**



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
ESTADO DO PARANÁ  
Avenida Ponta Grossa, 480 - fone/fax (43) 3464 1265  
CNPJ: 95.548.400/0001-42

### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA EXTRATO DE CONTRATO

**CONTRATANTE:** PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA - PR  
**CONTRATADA:** HIDROLONDRI POÇOS ARTESIANOS LTDA - ME  
CNPJ: 17.864.676/0001-26

**OBJETO:.** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PERFURAÇÃO, E INSTALAÇÃO DE UM POÇO ARTESIANO/ACESSÓRIOS CONFORME CONSTA NO ORÇAMENTO E MOTOBOMBA ATÉ 2CV TRI NA LOCALIDADE DE SERRA DO CADEADO NO MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA

**VALOR:** R\$ 29.900,00 (Vinte e nove mil e novecentos reais)

**DATA DE ASSINATURA:** 19 de Fevereiro de 2020

**PROCESSO:** DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 08/2020

**CONTRATO:** 09/2020 PROCESSO ADMINISTRATIVO 15/2020

**PRAZO DE VIGENCIA 180 DIAS**



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

#### **DECRETO Nº 008/2020**

**SÚMULA:** Aprova as normas técnicas para os estabelecimentos de ovos e derivados no município de Mauá da Serra, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA, NO ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI,

#### **DECRETA:**

**Art. 1º.** Ficam aprovadas as normas técnicas para os estabelecimentos de ovos e derivados no município de Mauá da Serra, nos termos do Anexo Único que passa ser parte integrante do presente Decreto.

**Art. 2º.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

**Edifício da Prefeitura de Mauá da Serra, Estado do Paraná, aos 18 de fevereiro de 2020.**

**Hermes Wichhoff**  
**PREFEITO**



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

**NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

**CAPÍTULO I**  
**CLASSIFICAÇÃO**

1. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:
  - 1.1. Granja avícola;
  - 1.2. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
2. Granja avícola 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 destinada à comercialização direta.
3. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
4. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados 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.
5. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
6. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

**CAPÍTULO II**  
**INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O**  
**FUNCIONAMENTO**

**SEÇÃO I**  
**FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

**SUBSEÇÃO I**  
**LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO**

7. deverá estar localizado em área delimitada, afastada de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou qualquer outros animais, deve ainda:
  - 7.1. estar distante de demais construções ou abrigo de animais;
  - 7.2. construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências,



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios;

7.3. afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 05 (cinco) metros. Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública;

7.4. dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;

7.5. área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas.

**SEÇÃO II**  
**INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**SUBSEÇÃO I**  
**CARACTERISTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES**

**8. ÁREA CONSTRUÍDA:**

8.1. Deverá ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

**9. INSTALAÇÕES:**

9.1. em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, que, para cada espécie, preencham as condições a seguir especificadas:

**SUBSEÇÃO II**  
**PARA ESTABELECIMENTOS DE "OVOS IN NATURA"**

10. Setor de recepção e depósito de ovos sujos (recepção a através de óculo).

11. Setor de lavagem, ovoscopia, classificação e embalagem de ovos limpos.

12. Setor para depósito de ovos prontos.

13. Setor de expedição de ovos prontos (expedição através de óculo).

14. Setor de depósito de embalagens vazias.

15. Vestiários e Sanitários.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

16. Além dos setores acima, os estabelecimentos que fazem o real aproveitamento das bandejas sujas (vindas dos galinheiros) para a recoleta de ovos, devem ter um setor específico com equipamento adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

16.1. É TERMINANTEMENTE PROIBIDO o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

**SUBSEÇÃO III**  
**PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS**

17. Setor de recepção e separação de ovos com óculo para comunicação com o interior da indústria.

18. Setor de cozimento, descasque, resfriamento ou desidratação de ovos.

19. Setor de envase e esterilização.

20. Setor de rotulagem, acondicionamento, depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).

21. Setor de depósito de embalagens vazias como: vidros, tampas, caixas, sacos plásticos, etc.

22. Setor de depósito de aditivos e condimentos.

23. Vestiários e Sanitários.

23.1. Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada.

24. PISOS:

24.1. de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão anti-derrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

24.1.1. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

25. PAREDES:

25.1. em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

25.2. Os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;

**26. JANELAS:**

26.1. metálicas e dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema também eficiente.

26.2. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

**27. PORTAS:**

27.1. devem ter superfície lisa, não absorvente, serem fáceis de lavar e desinfecção, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos ou outros animais através de instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes e sistema de fechamento automático (vai e vem).

**28. O acesso de funcionários deve:**

28.1. ser único e preferencialmente através do vestiário;

28.2. ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional e construído de forma e tamanho tais que não permitam que se pule por cima do mesmo.

28.3. ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não foi via vestiário.

29. Deve ser prevista uma a porta em local apropriado com a finalidade exclusiva para o acesso de equipamentos, e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

**30. FORRO:**

30.1. de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de maneira a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

**31. PÉ DIREITO:**

31.1. deve permitir a disposição adequada dos equipamentos, espaço suficiente para que haja boas condições de temperatura, atender às condições higiênico sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades.

**32. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**





# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

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

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

### 33. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

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

### **SUBSEÇÃO IV** **CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS**

### 34. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

34.1. devem ser adequados e suficientes para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente as necessidades e características do estabelecimento.

35. Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, baldes, cestos, mesas, estrados entre outros e devem ser:

35.1. de material impermeável e resistente (proibido madeira);

35.2. de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

35.3. Compreende-se por equipamentos: tanque, máquina classificadora, ovoscópio, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores entre outros e devem ser:

35.4. em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

35.5. de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria-prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

35.6. de tecnologia adequada à respectiva utilização.

### 36. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

36.1. o estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ** Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000 CNPJ. 95.548.400/0001-42

às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade. Será compulsoriamente clorada como garantia da sua inocuidade microbiológica, independente de sua procedência (água de superfície, represadas, nascentes, poços comuns ou tubulares profundos, rede pública de abastecimento).

36.1.1. Os depósitos de água tratada, tais como, caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente tampados.

#### **37. SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS**

37.1. Deve ser adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

37.1.1. Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistemas de esgoto apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

37.1.2. Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

37.1.3. As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

#### **CAPÍTULO III** **ÁREAS DO ESTABELECIMENTO**

38. Todos os estabelecimentos de ovos e derivados para serem registrados no SIM/POA devem possuir:

38.1 - 01 (uma) ZONA SUJA.

38.2 - 01 (uma) ZONA LIMPA.

38.3 - ANEXOS.

39. A ZONA SUJA é composta de:

39.1. Setor de recepção de ovos e depósito de ovos sujos (vindos do galinheiro) que deve ser separado através de mureta ou meia parede das demais Áreas do estabelecimento, e ser constituído:

39.1.1. local apropriado para a recepção dos ovos;

39.1.2. prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

de descarga dos ovos;

39.1.3. local apropriado para lavagem e desinfecção de bandejas plásticas (caso sejam utilizadas);

39.1.4. local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;

39.1.5. a comunicação da recepção de ovos para o interior do estabelecimento deverá ser feita através de um óculo.

39.1.6. O local para higienização de bandejas deve ser constituído por uma sala anexa, com acesso independente da indústria ou unidade de beneficiamento e possuir equipamento necessário e suficiente para a finalidade.

40. A ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos.

41. ANEXOS:

41.1. são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de ovos: setor para depósito de bandejas plásticas limpas, sanitários e vestiários.

41.2. são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

42. A ÁREA INDUSTRIAL de um estabelecimento de ovos e derivados pode ser constituída conforme sua atividade de:

42.1. SETOR DE DEPÓSITO DE OVOS: sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares. Os ovos devem ser da granja sob controle veterinário oficial.

42.2. Setor DE LAVAGEM, OVOSCOPIA E CLASSIFICAÇÃO DE OVOS: Contíguo ao local de recepção será o local destinado a ovoscopia e classificação, onde deverá existir todos os requisitos necessários para a realização das operações, preservados os quesitos higiênicos pertinentes. Ovos destinados a industrialização devem ser previamente lavados observados os requisitos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal para o procedimento mencionado.

42.3. Setor de cozimento, descasque e resfriamento.

42.4. Setor de envase e esterilização.

42.5. Setor de rotulagem e embalagem.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

- 42.6. Setor de depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).
- 42.7. Setor de depósito de condimentos e aditivos.
- 42.8 Setor de depósito de embalagens vazias (tampas, vidros, bandejas, caixas, etc.) e rótulos.
43. Os diversos setores que compõem a área industrial devem:
- 43.1. estar dispostos em uma sequência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria-prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- 43.2. ser de tamanho adequado à sua destinação;
- 43.3. ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- 43.4. ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e desinfecção;
- 43.5. ter pisos impemeáveis, anti-derrapantes e de fácil higienização;
- 43.6. ser dotados de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor tais como: máquina para lavagem, ovoscopia e classificação de ovos; fogão para cozimento, máquina para descasque, tanques, desidratadores, embaladeira, balanças, mesas, etc.
44. SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS devem:
41. situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo;
- 41.1. ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;
- 41.2. ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.
42. SETOR DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS VAZIAS deve:
- 42.1. situar-se em posição adequada para atender as necessidades do setor de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo;
- 42.2. ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

conservação das embalagens vazias ali armazenadas.

43. SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM deve:

43.1. ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

43.2. ser composto de utensílios suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como: embaladeiras, grampeadores, bandejas, caixas, estrados, prateleiras, etc.

44. SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO deve:

44.1. ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;

44.2. ser equipado de prateleiras e estrados, de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;

44.3. ter fácil acesso para embarque de produtos;

44.4. expedição dotada de óculo adequado para a finalidade;

44.5. expedição dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante interperies.

45. OUTROS ANEXOS que são compreendidos por escritório, oficina, refeitório, residência, almoxarifado, entreoutros, devem:

45.1. o escritório deve ser localizado próximo à unidade de beneficiamento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior do estabelecimento;

45.2. os demais anexos devem estar localizados à uma distância mínima aproximada de 20 (vinte) metros do estabelecimento, com exceção de estabelecimento já instalado, o qual deverá ser aprovado previamente pelo serviço de inspeção.

46. EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

46.1. MÁQUINA PARA LAVAGEM, OVOSCOPIA E CLASSIFICAÇÃO DE OVOS, é obrigatória em todos os entrepostos que recebem, manipulam, embalam e comercializam ovos também de produção de terceiros.

46.2 Poderá ser permitida a lavagem, ovoscopia e classificação manuais nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de produção própria, até o máximo de 3.000 (três mil) ovos/dia.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ** Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000 CNPJ. 95.548.400/0001-42

46.3. Unidade de beneficiamento que recebem ovo de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar **nova ovoscopia**.

46.4. unidade de beneficiamento que recebem comprovadamente ovos de 1 (um) fornecedor já devidamente registrado e inspecionado por órgão oficial e reembalam em embalagens próprias, a critério do SIM/POA poderão ser dispensados de nova ovoscopia.

47. CALDEIRA, quando existente, deve:

47.1 estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à distância que é determinada pela legislação vigente;

47.2. ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

47.3. quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar presença de roedores e outros animais nocivos.

48. CONTROLE DE QUALIDADE:

48.1. Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIM/POA somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas na Defesa Sanitária Animal (DSA) da Secretaria da Agricultura, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.

48.2. Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos "IN NATURA" devem apresentar a cada 6 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelose (obtido por meio de método padrão) das granjas fornecedoras de ovos e emitido por um Médico Veterinário.

48.3. Os ovos destinados à classificação em outro Município, devem estar obrigatoriamente acompanhados da respectiva "NOTA DE PRODUTOR RURAL", constando as seguintes informações:

48.3.1. DA ORIGEM:

48.3.1.1. Nome da Granja.

48.3.1.2. Endereço da Granja.

48.3.1.3. Nº do cadastro da Granja na ADAPAR

48.3.1.4. Objetivo do transporte (ovos destinados exclusivamente para a classificação).

48.3.1.5. Data da embalagem dos ovos na Granja.

48.3.1.6. Assinatura do Proprietário.

48.3.2. DO DESTINO



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

48.3.2.1. Nome do Entrepasto.

48.3.2.2. Endereço do Entrepasto.

48.3.2.3. nº de registro do Entrepasto no Serviço de Inspeção competente.

49. Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados adequadamente, bem como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta, etc., isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias e ovos.

50. É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos ou comercializados, sendo indispensável um Responsável Técnico.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

#### **DECRETO Nº 007/2020**

**SÚMULA:** Aprova Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados no município de Mauá da Serra, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MAUÁ DA SERRA, NO ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI,

#### **DECRETA:**

**Art. 1º.** Ficam aprovadas as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados no município de Mauá da Serra, nos termos do Anexo Único que passa ser parte integrante do presente Decreto.

**Art. 2º.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

**Edifício da Prefeitura de Mauá da Serra, Estado do Paraná, aos 18 de fevereiro de 2020.**

**Hermes Wichhoff**  
**PREFEITO**





# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

### **NORMAS GERAIS DE INSPEÇÃO DE OVOS E DERIVADOS**

#### **CAPÍTULO I DEFINIÇÕES**

1. "OVO" - pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem o Art. 63 Decreto Municipal nº 091/2019.
2. "OVO FRESCO" - entende-se o ovo em casca que não foi conservado por qualquer processo e se enquadre na classificação estabelecida no Art. 66 do Decreto Municipal nº 091/2019. Este ovo perderá sua denominação de fresco se for submetido intencionalmente a temperaturas inferiores a 8°C, visto que a temperatura recomendada para armazenamento do ovo fresco está entre 8°C e 15°C com uma umidade relativa do ar entre 70% - 90%.
3. "OVO FRIGORIFICADO" - entende-se o ovo em casca conservado pelo frio industrial. A conservação pelo frio deve ser feita pela circulação do ar frio impelido por ventiladores, a temperatura não inferior a -1°C (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou, de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0°C e 1°C (zero e um grau centígrado).
  - 3.1. As câmaras destinadas à conservação de ovos serão utilizadas unicamente para essa finalidade.
4. "CONSERVA DE OVOS" - entende-se o produto resultante do tratamento do ovo sem casca ou partes do ovo que tenham sido congelados, salgados, pasteurizados, desidratados ou qualquer outro processo devidamente aprovado pela SIM/POA.
5. "OVO INTEGRAL" - entende-se o ovo em natureza desprovido de casca e que conserva as proporções naturais da gema e clara. Quando misturados, resultam em uma substância homogênea.
6. GEMA - entende-se o produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da clara ou albumina.
7. CLARA - entende-se o produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da gema.
  - 7.1. Quando diversas proporções da clara e gema forem utilizadas, não se observando a proporção de um ovo em natureza, o produto será designado Mistura de Ovos.
8. OVO DESIDRATADO entende-se o produto resultante da desidratação do ovo.
9. PASTEURIZAÇÃO entende-se por pasteurização o emprego conveniente do



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

calor com o fim de destruir microorganismos patogênicos sem alteração sensível da constituição física do ovo ou partes do ovo.

10. PROCESSAMENTO refere-se ao procedimento de classificação, ovoscopia, lavagem, quebra de ovo, filtração, homogeneização, estabilização, pasteurização, resfriamento, congelamento, secagem e embalagem do produto final.

11. INSTALAÇÕES refere-se ao setor de construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas, envolvendo também sistemas de água, esgoto, vapor, etc.

12. EQUIPAMENTOS refere-se a maquinaria e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

13. ESTABELECIMENTO abrange todos os tipos e modalidades de instalações previstos no Art. 61 do Decreto Municipal nº 091/2019. Pode-se ainda definir, mais especificamente, como determinada instalação ou local onde são recebidos e/ou processados, com finalidade industrial ou comercial, o ovo e derivados.

14. "RIISPOA" - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013/2017.

15. "CLASSIFICAÇÃO" - Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados de acordo com as categorias, peso e coloração.

**CAPÍTULO II**  
**PROCESSAMENTO DO OVO**

**SEÇÃO I**  
**RECEPÇÃO DE OVOS**

16. Será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

16.1. O local de recepção deve ter a capacidade adequada à quantidade de ovos recebidos e depositados

**SEÇÃO II**  
**LAVAGEM**

17. Ovos destinados a industrialização devem ser previamente lavados observados os requisitos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal para o procedimento mencionado.

17.1. Os seguintes requisitos devem ser atendidos para a operação de lavagem de ovos em natureza:



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

17.1.1. Deverá ser realizado totalmente por meios mecânicos com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo, através de sistema devidamente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

17.1.2. A água utilizada para a operação de lavagem de ovos deverá ser potável e renovada de forma contínua, não sendo permitida, desta forma, a recirculação da mesma, sem que passe por sistema de recuperação adequado e que permita seu retorno à condição de potabilidade.

17.1.3. O equipamento de lavagem de ovos deverá ser higienizado ao final de cada turno de trabalho (4hs) ou quando se fizer necessário, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

17.1.4. A operação de lavagem deverá ser contínua e completada o mais rápido possível, não se permitindo equipamentos de lavagem de ovos do tipo de imersão.

17.1.5. Os ovos devem ser secados rapidamente após serem lavados, de forma contínua, quando destinados à comercialização in natura.

17.1.6. É permitida a utilização de um sanitizante na água de lavagem desde que seja aprovado pelo SIM/POA, especificamente para a lavagem de ovos. Recomenda-se a utilização de equipamento com dosador.

17.1.7. Recomenda-se a não utilização de compostos de cloro em níveis superiores a 50 ppm como sanitizante na água de lavagem de ovos em natureza.

17.1.8. Recomenda-se a não utilização de substâncias à base de iodo como sanitizante na água de lavagem de ovos

17.1.9. Após a lavagem e secagem, deve-se ter o cuidado de evitar a recontaminação dos ovos nas etapas seguintes, observando-se os preceitos higiênicos recomendados na presente normativa.

17.1.10. Ovos em natureza não devem ser lavados na sala de quebra ou qualquer seção onde são realizados os procedimentos de industrialização após a quebra dos mesmos, excetuando-se nos casos de equipamentos automáticos de quebra de ovos.

### **SEÇÃO III** **OVOSCOPIA**

18. Para verificação da qualidade do ovo deve-se dispor do exame pela ovoscopia.

18.1. A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a esta finalidade.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

- 18.1.1. O exame pela ovoscopia dos ovos destinados a comercialização "in natura" deverá ser realizado preferentemente após à operação de lavagem.
- 18.1.2. A câmara de ovoscopia deverá ser adequadamente escurecida para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios através do exame visual.
- 18.1.3. Na ovoscopia revela-se a condição da casca do ovo, bem como o seu aspecto interno através de um foco de luz incidente sobre os ovos em movimento de rotação, mantendo-se local escuro para perfeita visualização.
- 18.1.4. Na área de ovoscopia deverá existir recipientes apropriados, resistentes à higienização, para a deposição de ovos considerados impróprios. Estes recipientes deverão estar perfeitamente identificados.
- 18.1.5. Na área de ovoscopia os recipientes para lixo e ovos impróprios deverão ser removidos toda vez que se fizer necessário, à critério do serviço de Inspeção Municipal, e deverão ser devidamente higienizados e/ou trocados, no caso de recipientes descartáveis.
- 18.1.6. Os ovos em natureza destinados à industrialização deverão apresentar a casca livre de sujeira aderente após a operação de lavagem.
- 18.1.7. Os ovos trincados ou que apresentem fenda ou quebra na casca poderão ser utilizados no processamento normal de ovos em natureza quando a casca estiver livre de sujeira aderente e as membranas da casca (testácea) não estiverem rompidas.
- 18.1.8. Ovos com casca livre de sujidades aderentes e que foram danificados durante o processamento, apresentando fenda ou quebra na casca e rompimento das membranas;
- 18.1.9. Recomenda-se que os ovos destinados à industrialização sejam submetidos à seleção previamente à lavagem.
- 18.1.10. Os ovos que foram destinados ao aproveitamento condicional e/ou submetidos à quebra imediata junto à seção de lavagem, deverão ser obrigatoriamente pasteurizados ou submetidos a processo similar aprovado pelo SIM/POA.

**CAPÍTULO III**  
**CLASSIFICAÇÃO DOS OVOS**

**SEÇÃO I**  
**CATEGORIA**

19. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas especificadas no Art. 68 Decreto Municipal nº 091/2019.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
 Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
 CNPJ. 95.548.400/0001-42

**SEÇÃO II**  
**COLORAÇÃO**

20. Serão ordenados em 02 (dois) grupos,

- 20.1. Grupo I) Branco.  
 20.2. Grupo II) De cor.

21. Enquadra-se no Grupo I o ovo que apresente a casca de coloração branca ou esbranquiçada.

22. Enquadra-se no Grupo II o ovo que apresente a casca de coloração avermelhada.

23. O ovo que na classificação não apresente as características mínimas exigidas no Decreto Municipal nº 091/2019 para as diversas categorias de qualidade e tipos estabelecidos, será considerado impróprio para o consumo, sendo permitida a sua utilização apenas para industrialização. Os ovos em natureza devem ser classificados de acordo com a coloração da casca, com exceção nos seguintes casos:

23.1. Ovos considerados "fabrico" que não se enquadrem nas características fixadas anteriormente, mas se forem consideradas em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

23.2. Ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem ser também destinados a confeitarias, padarias e similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequado para tanto.

**SEÇÃO II**  
**PESO**

TIPO	PESO
JUMBO	66 gramas ou mais
EXTRA	60 a 65 gramas
GRANDE	55 a 60 gramas
MÉDIO	50 a 55 gramas
PEQUENO	45 a 50 gramas
INDUSTRIAL	Menos de 45 gramas

**CAPÍTULO IV**  
**OPERAÇÃO DE QUEBRA DO OVO NA FÁBRICA DE CONSERVAS**

**SEÇÃO I**



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

### PARA INDUSTRIALIZAÇÃO

24. A sala de quebra de ovos deve possuir nas seções de inspeção e quebras, pelo menos 500 lux de intensidade luminosa, e as luzes dotadas de dispositivos protetores.
25. A ventilação dever ter preferentemente fluxo positivo e o ar filtrado.
26. A sala de quebra de ovos deve ter sua temperatura controlada, observando-se como parâmetro máximo 16º C.
27. O sistema utilizado para quebra dos ovos poderá ser manual ou mecânico, desde que seja adequado para o desvio de ovos rejeitados, quando quebrados; e seja de fácil higienização.
28. Deverão ser utilizadas peneiras, filtros e outros dispositivos para remoção de partículas de casca e demais materiais estranhos antes do bombeamento do produto líquido para o processamento.
29. Recipiente(s) apropriado(s). devidamente identificado(s), deve(m) ser previsto(s) para o produto líquido(s) de ovos considerados impróprios.
30. Utensílios e recipientes utilizados na quebra normal do ovo devem ser periodicamente lavados e higienizados ou, a critério da Inspeção Municipal, quando se fizer necessário, e da mesma forma os equipamentos automáticos existentes na linha de processamento do ovo.
31. Toda vez que se quebra um ovo considerado impróprio, os equipamentos e utensílios deverão ser limpos e desinfetados.
32. Os recipientes e utensílios utilizados a partir da sala de quebra não deverão circular nas seções de fluxo contrário.
33. Peneiras, filtros e os litros e dispositivos utilizados para remoção de partículas de casca e de outros materiais estranhos, deverão ser limpos e higienizados no final de cada turno de trabalho (4 horas).
34. O equipamento utilizado para quebra mecânica deve ser operado a uma velocidade adequada para completo console de inspeção e segregação de ovos considerados impróprios.

### SEÇÃO II QUE NÃO DISPÕE DE INDUSTRIALIZAÇÃO

35. permite-se a quebra de ovo neste tipo de estabelecimento nas seguintes condições:
- 35.1. disponha de área ou sala individualizada, com temperatura controlada (máximo 16°C), para operação de quebra do ovo.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
 Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
 CNPJ. 95.548.400/0001-42

35.2. Se a área ou sala obedecer todos os requisitos necessários e previstos nesta norma referente às instalações e equipamentos.

35.3. O produto líquido resultante da quebra deverá ser imediatamente filtrado, resfriado e congelado (não superior a 12°C), viabilizado assim o seu aproveitamento condicional.

**CAPÍTULO V**  
**INDUSTRIALIZAÇÃO**

**SEÇÃO I**  
**PASTEURIZAÇÃO, DESIDRATAÇÃO E OUTROS PROCESSOS**  
**APROVADOS**

36. Quando necessário, o Serviço Inspeção Municipal, poderá determinar a pasteurização, ou processo similar aprovado, dos produtos líquidos de ovos destinados ao congelamento ou desidratação.

37. A pasteurização ou desidratação deverá iniciar-se o mais rapidamente possível após a quebra dos ovos, para impedir a deterioração do produto, recomendando-se no período máximo de 72 horas a partir da quebra dos ovos, desde que mantidos em resfriamento (2°C a 5°C).

38. Os pasteurizadores terão de ser de placas e possuir painel de controle, com termo-registrador automático, termômetro e válvula automática de desvio de fluxo em perfeito estado de funcionamento. Outros tipos de pasteurizadores poderão ser aceitos; desde que comprovadas suas eficiências e aprovados pelo SIM/POA.

38.1. As conexões deverão ser de aço inoxidável, ou outro material similar aprovado pelo SIM/POA.

38.2. A pasteurização dos produtos líquidos de ovos deverá ser sob condições e requisitos definidos de TEMPO/TEMPERATURA ajustos às características de cada produto a ser processado, garantindo desta forma a eficiência completa dos procedimentos de pasteurização utilizados, recomendando-se os requisitos dispostos, na tabela abaixo: garantindo desta forma a eficiência completa procedimentos de pasteurização recomendando-se os requisitos dispostos, tabela abaixo:

38.2.1. TABELA DE REQUISITOS TEMPO/TEMPERATURA PARA PASTEURIZAÇÃO:

Produtos Líquidos	Requisitos Mínimos de Temperatura °C	Requisitos Mínimos de tempo M
Clara de ovo (sem utilização de	56,7	3,5



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
 Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
 CNPJ. 95.548.400/0001-42

produtos químicos)	55,5	6,0
Ovo integral	60,0	3,5
Misturas c/ ovo integral (com menos de 2% de ingredientes que não sejam ovos)	61,0	3,5
Ovo integral fortificado e misturas (24-38% de sólidos de ovo, 212% de ingredientes que não sejam ovos)	62,0 61,0	3,5 6,2
Ovo Integral salgado (c/ 2% mais de sal adicionado)	63, 5	3, 5
Ovo Integral doce (2- 12% de açúcar adicionado)	61, 0	3, 5
Gema Pura	61, 0 60, 0	3, 5 6, 2
Gema Doce (2 -12% de açúcar adicionado)	63, 5 62, 0	3, 5 6, 2
Gema Salgada (2 - 12% de adicionado)	63, 5 62, 0	3, 5 6, 2

38.3. Os procedimentos de pasteurização deverão assegurar efetividade, e as instalações e operações de embalagem deverão ser de forma que impeçam a contaminação do produto.

38.4. Produtos líquidos de ovos não pasteurizados poderão ser transportados de um entreposto de ovos ou fábrica de conservas de ovos para outro, para pasteurização ou outro processo devidamente aprovado pelo SIM.

38.5. Produtos líquidos de ovos poderão ser repasteurizados quando se fizer necessário, à critério do Serviço de Inspeção Municipal.

38.6. Produtos de ovos pasteurizados ou não pasteurizados poderão ser comercializados resfriados e/ou congelados, e os não pasteurizados deverão ser obrigatoriamente congelados até uma temperatura de 12°C ou menos, dentro de no máximo 60 horas após a quebra.

38.7. Os equipamentos do processo de industrialização do ovo devem ser localizados de acordo com o fluxograma operacional, proporcionando facilidades nas operações de higienização.

38.8. no caso da pasteurização ou sistema similar aprovado, deve-se dispor de tanques e mesas apropriadas para desmontagem e limpeza de tubulações, conexões e peças.

### SEÇÃO II RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO

39. Os dispositivos utilizados para o resfriamento deverão ser de modelo





# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

aprovado e capacidade suficiente para resfriar o total de ovo líquido nos parâmetros recomendados pela tecnologia utilizada para produtos líquidos de ovos.

40. Recomenda-se o resfriamento de produtos líquidos de ovos pasteurizados ou não nas temperaturas entre 2°C a 5°C.

41. Não será permitido a armazenagem ou retenção de produtos líquidos de ovos em temperaturas superiores a 7°C, com exceção de claras e produtos com mais de 10% de sal adicionado.

42. Os tanques de armazenagem para o ovo líquido deverão possuir termômetros e agitadores adequados.

43. Recomenda-se o uso de dispositivos adequados a fim de evitar a formação de espuma excessiva durante a armazenagem dos produtos líquidos de ovos.

44. Poderá ser autorizado, excepcionalmente, a critério do SIM, a utilização do gelo como meio de resfriamento dos produtos líquidos de ovos a serem desidratados. Neste caso, o gelo a ser utilizado deve apresentar as características de potabilidade.

45. Produtos líquidos de ovos pasteurizados ou não, quando submetidos ao congelamento, deverão atingir uma temperatura de 12°C ou menos.

46. A temperatura do produto congelado deverá ser medida no centro do recipiente.

47. Os recipientes deverão ser organizados (ou dispostos) de forma a permitir a perfeita circulação do ar nas câmaras de estocagem.

48. Não será permitido estocar recipiente de ovos líquidos que não estejam devidamente limpos externamente e totalmente isentos de qualquer escorrimento de produtos líquidos de ovos.

49. A temperatura da câmara de estocagem para produtos líquidos de ovos congelados deverá ser 18°C, exceto para gema com sal adicionado. Neste caso recomenda-se temperatura em torno de 23°C.

### **SEÇÃO II**

#### **DESCONGELAMENTO DE PRODUTOS LÍQUIDOS DE OVOS**

50. Ovo integral, claras e gemas congeladas podem ser descongeladas mediante processo devidamente aprovado pelo SIM.

51. Recomenda-se o descongelamento em câmaras frigoríficas em temperaturas de 2°C a 3°C e que as temperaturas do produto final descongelado não seja superior a 10°C.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

52. Todo produto líquido de ovos descongelados deve ser imediatamente processado.

**CAPÍTULO VI**  
**OUTRAS INSTALAÇÕES**

**SEÇÃO I**  
**INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS**

53. Este conjunto é constituído de antecâmara(s) de resfriamento, câmara(s) ou túnel(eis) de congelamento rápido, câmara(s) de estocagem e local para instalação de equipamento produtor de frio.

54. As instalações frigoríficas devem ter a sua capacidade compatível com a produção de ovos e derivados.

55. A localização das instalações frigoríficas deve ser em posição estratégica à(s) dependência(s) de industrialização e/ou expedição.

56. As antecâmaras servirão apenas como área de circulação, não sendo permitido o seu uso para outros fins, e deverão ser climatizadas.

57. As instalações frigoríficas deverão apresentar ainda as seguintes características:

57.1. paredes de fácil higienização, resistentes aos impactos e/ou protegidas parcialmente a amortecer os impactos sobre as mesmas;

57.2. sistema de iluminação do tipo luz fria, com protetores à prova de estilhaçamento;

58. As instalações frigoríficas deverão possuir termômetros para registro das temperaturas alcançadas, com leitura para o exterior.

**SEÇÃO II**  
**ARMAZENAGEM DE OVOS EM CASCA**

59. na armazenagem de ovos em casca recomenda-se, para curtos períodos (máximo de 30 dias), a utilização de temperaturas entre 4°C a 12°C, com controle de umidade relativa do ar.

60. recomenda-se evitar oscilações de temperaturas na câmara frigorífica, visto que as mesmas provocam perda de peso nos ovos, além de facilitar a penetração microbiana através da casca.

61. As oscilações não devem ultrapassar 0,5°C, em armazenagem sob baixas temperaturas (em torno de 0°C).



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

62. na armazenagem de ovos em casca para períodos longos, recomenda-se a utilização de temperaturas em torno de 0°C, sem no entanto atingir o ponto de congelamento, e com umidade relativa do ar entre 70% a 80%.

63. para armazenagem de ovos em casca, os mesmos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo.

64. não se permite estocagem simultânea de ovos com produtos que apresentem fortes odores, com frutas cítricas, maçã, cebola, etc, visto que o ovo absorve facilmente os odores do ambiente.

65. os ovos em casca, se destinados à comercialização in natura quando submetidos a temperaturas baixas (em torno de 0°C), ao serem retirados da câmara frigorífica devem ser aquecidos ate uma temperatura que evite a condensação de água sobre as cascas, sob as condições atmosféricas da região.

### **SEÇÃO III**

#### **EXPEDIÇÃO**

66. É a área destinada a saída de ovos ou derivados das câmaras frigoríficas e/ou locais de armazenagem apropriados, podendo ser dispensada quando a localização da antecâmara permitir o acesso ao transporte.

67. Recomenda-se que essa área seja também dimensionada para pesagem, quando for o caso, e acesso ao transporte, não sendo aí permitido o acúmulo de produtos.

68. Deve possuir cobertura de proteção para os veículos transportadores, na área de embarque.

### **SEÇÃO IV**

#### **DEPENDÊNCIA PARA HIGIENIZAÇÃO DE RECIPIENTES E UTENSÍLIOS**

69. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos em matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

70. Deverá haver local próprio e exclusivo para a higienização de recipientes, utensílios ou similares, dotado de água quente e vapor.

70.1. Na sua localização, principalmente em fábrica de conserva de ovos, deve ser levado em conta a posição do local de envase, de foma que ofereça facilidade de fluxo de recipientes limpos até o mesmo.

70.2. As suas dimensões devem ser suficientes para comportar os equipamentos necessários, depósitos de recipientes sujos e limpos separados



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

e sem cruzamento de fluxo.

70.3. Não se permite o uso de tanques tipo caixas de cimento amianto como equipamento de lavagem e higienização de recipientes e utensílios.

70.4. A recepção de recipientes do exterior deve ser feita em local devidamente coberto e adequado ao fluxo da área de lavagem e higienização dos mesmos.

70.5. Para o material de embalagens, deverá haver também dependência própria e exclusiva, podendo ou não ficar junto ao prédio industrial.

#### **SEÇÃO V** **DEMAIS DEPENDÊNCIAS**

71. As dependências auxiliares e sociais, não industriais, tais como vestiários e refeitório dos operários; sede de Inspeção Municipal e escritórios, preferentemente serão construídas em prédios separados da industrialização.

#### **SEÇÃO V** **LABORATÓRIO**

72. A análise laboratorial em estabelecimentos produtores de conserva de ovos é obrigatória, e para tanto os laboratórios devem estar devidamente equipados para a realização do controle físico-químico e microbiológico do ovo e seu derivados. O laboratório poderá ser localizado no mesmo prédio ou ainda afastado, cuidando-se, em ambos os casos, para que tenha adequado fluxograma operacional, sobretudo no procedimento de colheita de amostras.

73. As características físicas da construção, relativas ao piso, paredes, portas e janelas devem obedecer as mesmas das dependências de industrialização do ovo.

74. Os laboratórios serão específicos para as análises do ovo e seus derivados e da água de abastecimento.

75. O estabelecimento deverá possuir um programa de análises físico-químicas e Microbiológicas em conformidade com as especificações deste documento e da Portaria nº 01, de 28 de janeiro de 1987 da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária.

76. Os resultados deverão estar permanentemente à disposição do SIM.

#### **CAPÍTULO IV** **ASPECTOS HIGIÊNICOS DO PROCESSAMENTO**

#### **SEÇÃO I** **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

77. Deverá ser dada especial atenção à rigorosa lavagem e higienização diária de pisos, paredes, equipamentos, instrumento de trabalho e utensílios em geral, dando-se ênfase às dependências onde se elaboram produtos comestíveis.

78. Os depósitos coletadores de lixo, localizados distantes do corpo industrial, deverão possuir tampas de modo a evitar focos de insetos, roedores e outros animais, devendo ser descarregados diariamente, tantas vezes quantas foram necessárias.

79. Proíbe-se a colocação do lixo diretamente no perímetro industrial ou nas proximidades do estabelecimento.

80. As caixas de sedimentação deverão ser frequente e convenientemente limpas.

81. A Inspeção Municipal, quando julgar conveniente, determinará a 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.

82. O responsável técnico pelo estabelecimento, deverá fornecer à Inspeção Municipal, detalhado Plano de Higienização do estabelecimento, contendo informes básicos sobre a natureza do material de limpeza e higienização das diversas dependências, equipamentos, maquinários e utensílios, bem como a técnica utilizada.

#### **SUBSEÇÃO I** **PISOS, PAREDES E TETO**

83. Antes do início da jornada de trabalho, é indispensável que o piso esteja convenientemente limpo, com especial atenção às seções de recepção, classificação e industrialização, devendo esta limpeza manter-se no decorrer dos trabalhos, sendo necessário para isso a lavagem com água sob pressão, evitando-se respingos sobre os produtos.

84. A remoção das sujidades para as canaletas e ralos e a secagem por meio de rodos devem ser operações de natureza contínua.

85. Tanto quanto possível, além de limpo, o piso deverá ser mantido seco, evitando-se a estagnação das águas servidas em qualquer parte do estabelecimento.

86. Findo o trabalho, o piso, os ralos e as canaletas deverão ser submetidos à cuidadosa lavagem geral com água sob pressão e detergentes, exigindo-se, pelo menos uma vez por semana, a utilização de desinfetantes.

87. Detergentes e desinfetantes só poderão ser utilizados quando autorizados pelo SIM.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

88. As paredes, ao final dos trabalhos, identicamente ao piso, deverão ser lavadas com água sob pressão e detergente. O teto deve ser mantido limpo, exigindo-se periódica higienização.

### **SUBSEÇÃO II EQUIPAMENTOS**

89. Todos os equipamentos e utensílios deverão 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.

90. A lavagem geral dos equipamentos será feita imediatamente após o término dos trabalhos industriais.

91. Os utensílios, tais como escovas, vassouras e outros utilizados para limpeza de paredes e pisos, não poderão ser utilizados na limpeza de qualquer equipamento, sob qualquer pretexto.

92. Como regra geral, na lavagem e higienização dos equipamentos e utensílios, depósitos de produtos e/ou matérias-primas, recipientes e outros, são recomendadas as técnicas adiante expostas, ressalvando-se, no entanto, que todas poderão ser utilizadas, desde que autorizadas pelo SIM, quando da avaliação do "Plano de Higienização".

### **SEÇÃO II LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE PASTEURIZADORES, PRÉAQUECEDORES E RESFRIADORES DE PLACAS**

93. Logo após o uso, enxaguar com água corrente por um tempo médio de 10 (dez) minutos de circulação, quando então a água deverá estar saindo limpa, ocasião em que se fecha a unidade e desligam-se a água de refrigeração e o vapor.

94. A tubulação de descarga deverá ser reduzida em 1/2 (meia polegada) em relação à saída da bomba de circulação.

95. Em seguida fazer circular solução alcalina (0,5 a 1%) aquecida à temperatura de 77°C a 80°C. No caso dos pasteurizadores, deverá ser regulado o painel de controle para manter a temperatura entre 77°C a 80°C. Esta solução deverá circular através do equipamento durante 30 a 40 minutos, devendo passar pela válvula de derivação, por 5 a 10 minutos, assegurando que tanto o pistão da válvula como a linha, fiquem completamente limpos.

96. Após a circulação da solução de limpeza, proceder a drenagem, fazendo circular água corrente, até apresentar reação negativa para alcalino, seguindo-se o mesmo critério para enxaguagem do pistão da válvula de derivação e da



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

linha.

97. Em seguida, circular solução de ácido em uma concentração de 0,5 a 1%, a temperatura de 77°C a 80°C e por 20 a 30 minutos.

98. Finalizando, proceder a drenagem fazendo passar água corrente até que a descarga tenha o mesmo pH de água de abastecimento e a unidade esteja fria.

99. Durante as circulações, as placas devem ser afrouxadas e as torneiras de provas mantidas abertas.

**SUBSEÇÃO I**  
**ANTES DO USO**

100. Antes do uso, sanitizar o aparelho fazendo circular uma solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm por 15 a 20 minutos.

101. Observações a serem feitas:

101.1. Após cada jornada máxima de 8 (oito) horas de trabalho, o equipamento deverá ser submetido a nova limpeza e higienização.

101.2. Os equipamentos deverão ser desmontados para limpeza manual, recomendando-se pelo menos 1 (uma) vez por mês, ou respeitando a indicação do fabricante.

101.3. Cada vez que se desmontar o equipamento, para lavagem manual, dever-se-á abrir também as bombas sanitárias com a mesma finalidade.

101.4. A higienização química do equipamento com solução de cloro (hipoclorito de sódio) a 100 ppm, somente deverá ser feita observada e temperatura da solução inferior a 20°C.

101.5. A higienização com cloro só deverá ser procedida nos equipamentos após sua perfeita lavagem e ausência total de resíduos de ácido.

101.6. Nunca lavar os equipamentos sob temperatura superiores às indicadas, nem utilizar soluções mais fortes que as recomendadas.

101.7. As concentrações das soluções de limpeza poderão variar de acordo com o tipo de pasteurizador e o sistema de higienização utilizado.

101.8. objetos metálicos jamais deverão ser utilizados quando da limpeza do equipamento. Recomenda-se o uso de nylon ou similar.

102. Síntese da técnica:

102.1 - 1º pré-enchaguagem circulando água durante 10 (dez) minutos.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

102.2 - 2º circulação por 30 a 40 minutos de solução alcalina de 0,5 a 1% aquecida a 77 a 80°C.

102.3 - 3º circulação de água até reação negativa para alcalino.

102.4 - 4º circulação por 20 a 30 minutos, de solução ácida de 0,5 a 1%, a temperatura de 77°C a 80°C.

102.5 - 5º enxague final fazendo circular água até reação negativa para ácido.

102.6 - 6º antes do uso, sanitização com hipoclorito de sódio a 100 ppm, por 15 a 20 minutos.

103. Limpeza e higienização de tanques (depósitos) após o tanque ser esvaziado, enxaguar abundantemente com água morna a 40°C a 50°C, deixando a válvula de saída aberta para drenagem. Remover a vedação da "porta" de inspeção, termômetro e outras peças descartáveis, lavando-se em seguida, com auxílio de escova, usando solução detergente alcalina. Umidecer, ainda usando escova, toda a superfície do tanque com detergente alcalino, de preferência, até que fiquem limpas. A limpeza das pás do agitador, visores, válvulas de entrada e saída, vedação da "porta" de inspeção e outras, deverá ser feita com todo o cuidado.

104. Enxaguar abundantemente com água corrente, visando todos os resíduos de detergente.

105. Antes da utilização, sanitizar o tanque e todas as peças referidas com hipoclorito de sódio a 100 ppm. O enxague final deverá ser realizado com água clorada - 1 a 2 ppm.

106. Síntese da técnica

106.1 - 1º enxague abundante com água preferentemente morna entre 40°C a 50° C.

106.2 - 2º lavagem com solução alcalina de preferência clorada.

106.3 - 3º enxaguar abundantemente.

106.4 - 4º sanitização com hipoclorito de sódio a 100 ppm.

106.5 - 5º enxaguar finalmente com água clorada (1 a 2 ppm).

107. Limpeza e higienização de tubulações

107.1. Circulação forçada após o uso, circular água por um tempo de 10 (dez) minutos até que a descarga corra limpa. Em seguida, fazer circular solução





# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

detergente alcalina a 1-2%, aquecida a 77°C a 80°C, durante 15 a 20 minutos. Enxaguar abundantemente até que seja verificada reação negativa para alcalinos. Antes do uso, sanitizar com solução líquida de hipoclorito de sódio a 100 ppm, fazendo-a circular por 15 a 20 minutos. As tubulações deverão ser desmontadas para lavagem manual, pelo menos uma vez por semana.

107.2. Limpeza manual, após o uso, toda tubulação deverá ser enxaguada até que a descarga escorra limpa. Desmontar e lavá-las com solução detergente alcalina a 1-2%, com auxílio de escova própria para tubulações. Enxaguar abundantemente até que sejam eliminados os resíduos de detergentes utilizados e, finalmente, montar.

107.3. Antes do uso, sanitizar com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm por 10 a 15 minutos, ou aplicar vapor, observando a seguinte técnica:

107.4. Com a mangueira adaptada em um terminal da tubulação, com válvula de vapor pouco aberta, forçar a passagem do vapor.

107.5. Síntese da técnica:

107.5.1 Circulação forçada

107.5.1.1 - 1º enxaguar com água corrente por um tempo médio de 10 minutos.

107.5.1.2 - 2º circular solução detergente alcalina a 1- 2%, a uma temperatura de 77 a 80°C, por 15 a 90 minutos.

107.5.1.3 - 3º enxaguar até reação negativa para alcalino.

107.5.1.4 - 4º sanitizar com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm, por 15 a 20 minutos.

107.5.1.5 - 5º desmontar as tubulações pelo menos uma vez por semana para lavagem manual.

107.5.2. Limpeza manual

107.5.2.1 - 1º enxaguar toda a tubulação com água corrente até a descarga sair limpa.

107.5.2.2 - 2º desmontar e lavar com solução detergente alcalina a 1-2%.

107.5.2.3 - 3º enxaguar abundantemente até reação negativa para alcalinos.

107.5.2.4 - 4º montar, e antes do uso, sanitizar com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm, ou fazer passar por 15 minutos.

107.5.2.5 - 5º limpeza e higienização de conexões, válvulas e outras peças.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

107.5.2.6 - 6º é necessário manter-se um tanque de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM, destinada à lavagem de peças miúdas em geral.

107.6. Após abundantemente enxaguadas, proceder a lavagem com solução detergente alcalina, esfregando vigorosamente com escovas especiais recurvadas, a fim de permitir a limpeza de todas as curvas e ângulos.

107.7. Promover novo enxágue com água corrente para a retirada dos resíduos de detergente e, em seguida, sanitizar com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm, expondo as peças em prateleiras pelo tempo necessário a secagem.

107.8. As peças que necessariamente permanecerem desconectadas e/ou desmontadas, de um dia para outro, deverão ficar submersas em solução de hipoclorito de sódio a 10 ppm.

107.8.1. Síntese da técnica

107.8.1.1 - 1º pré-enxaguagem com água corrente.

107.8.1.2 - 2º lavagem com solução detergente alcalina a 0,5 - 1%.

107.8.1.3 - 3º enxaguagem

107.8.1.4 - 4º sanitização com hipoclorito de sódio a 100 ppm.

107.8.1.5 - 5º enxaguagem final com água levemente clorada a 1-2 ppm.

107.8.1.6 - 6º secagem e montagem.

**SEÇÃO III**  
**HIGIENE PESSOAL**

108. Deverá ser dedicada atenção especial a higienização do pessoal que trabalha na indústria de produtos comestíveis.

109. O estado de saúde dos operários, seus hábitos higiênicos e vestuários, deverão constituir motivo de permanente e rigoroso acompanhamento pela Inspeção e pelas firmas.

**SUBSEÇÃO I**  
**CONDIÇÕES DE SAÚDE**

110. As carteiras de saúde dos operários deverão estar rigorosamente de acordo com os prazos de validade estabelecidos pela legislação pertinente, obrigando-se a firma a zelar pelo atendimento desta exigência. A Inspeção Municipal caberá controlar o cumprimento do exigido, bem como verificar anotação médica sobre o acometimento de enfermidades incompatíveis com os trabalhos em estabelecimentos de alimentos, exigindo, tantas vezes quantas



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

forem necessárias, novas inspeções pelo Serviço Oficial de Saúde Pública ou por intermédio de médicos particulares, caso não haja na localidade aquele serviço.

111. Os operários portadores de dermatoses, doenças infectocontagiosas, salmoneloses e outras doenças infectantes, bem como ferimentos (mesmo que protegidos por curativos), serão afastados dos trabalhos.

### **SUBSEÇÃO II** **VESTUÁRIOS**

112. Será, rigorosamente observada a uniformização adequada dos operários, que será constituída de uniformes, obrigatoriamente de cor clara, inclusive as botas de borracha, calça e avental, ou macacão, gorro, boné ou touca, e protetor impermeável quando recomendado.

113. Para os operários que trabalham em seções auxiliares, tais como caldeira, sala de máquinas, casa de força e outras, permite-se o uso de macacões de cor azul ou cinza.

114. Os estabelecimentos que não dispuserem de lavanderia, deverão fornecer aos operários um conjunto de no mínimo três mudas de uniformes completos, de tal modo que se possa assegurar a troca obrigatória, pelo menos duas vezes por semana. Considera-se como suficiente a fornecimento de 1 (um) par de botas.

115. Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se os de lona e similares. Esta indumentária, bem como quaisquer outras de uso pessoal, serão guardadas em local próprio, sendo proibida a entrada dos operários nos sanitários portando tais aventais.

116. O uso de touca, a fim de propiciar a contenção total dos cabelos, será extensivo aos operários do sexo masculino quando estes, por uso e costume tiverem cabelos compridos.

117. Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, em dependências industriais de recebimento, expedição e manipulação, deverão manter-se rigorosamente barbeados.

118. Para todos aqueles que manipulem matérias-primas é proibido o uso de pulseiras e/ou relógios de pulso, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes. Proíbe-se terminantemente que os operários se retirem do estabelecimento vestindo os uniforme de trabalho, devendo estes serem utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

119. Os operários uniformizados, 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. Devem ser instalados bancos e/ou cadeiras nos pátios, os quais serão mantidos



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

permanentemente limpos.

120. Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que seja devidamente uniformizada.

### **SUBSEÇÃO III** **HÁBITOS HIGIÊNICOS**

121. É obrigatória a fiel observância dos hábitos higiênicos do pessoal, não sendo permitido fumar nas dependências internas dos estabelecimentos.

122. Ao saírem dos sanitários e antes de ingressarem nas seções de elaboração de produtos, é indispensável a lavagem das mãos e antebraço com água e sabão líquido e inodoro, e quando secadas com a utilização de toalhas, devem ser estas de um único uso e que não deverão ser colocadas diretamente no piso.

### **CAPÍTULO V** **CONTROLE DE QUALIDADE INDUSTRIAL**

123. O estabelecimento produtor de conservas de ovos deverá possuir Programa de Controle de Qualidade devidamente avaliado e aprovado pelo SIM, e deve abranger todas as fases da produção, estocagem, transporte, higiene e manutenção para garantir a qualidade do produto final de acordo com os requisitos básicos. Este programa deverá estar sob responsabilidade de técnico especializado, com completo conhecimento dos processos de industrialização e conseqüentemente de todos os equipamentos, e necessárias noções de higiene e sanidade na produção de alimentos.

124. É importante que os estabelecimentos produtores de conservas de ovos tenham à disposição um laboratório para controle dos produtos processados.

125. O programa de controle laboratorial a ser executado deverá ser avaliado pelo Serviço de Inspeção Municipal e devidamente aprovado, inclusive quanto ao tipo e periodicidade das análises.

126. Um esquema permanente de limpeza e desinfecção deverá ser desenvolvido por cada estabelecimento para garantir que todas as áreas estejam devidamente limpas, e todo o pessoal da limpeza deve ser devidamente treinado em técnicas de higienização.

### **SEÇÃO I** **INDUSTRIALIZAÇÃO**

127. a industrialização deve ser supervisionada por pessoal técnico habilitado.

128. todas etapas do processo de produção, incluindo embalagem, devem ser desenvolvidas sem atraso e sob condições que previnam a possibilidade da contaminação e/ou desenvolvimento microbiano.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

129. as responsáveis técnicas não devem permitir tratamento inadequado de embalagem ou continentes para prevenir a possibilidade de contaminação de produtos processados. Métodos de preservação e necessários controles devem ser de tal forma que protejam contra saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites da boa prática comercial.

130. industrialização deve ser conduzida de acordo com os procedimentos estabelecidos para garantir o cumprimento dos requisitos básicos.

131. o controle dos pontos críticos na industrialização, para cada lote do produto final, deve ser acompanhado para garantir o desenvolvimento de acordo com os procedimentos estabelecidos.

**CAPÍTULO VI**  
**PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO**

**SEÇÃO I**  
**INSPEÇÃO EM GERAL**

132. É responsabilidade do SIM garantir que a recepção, lavagem, ovoscopia, classificação, rotulagem e industrialização estejam de acordo com os requisitos básicos e que a higiene, incluindo todas as áreas e equipamentos, seja mantida antes, durante e depois dos trabalhos industriais.

133. As atividades da inspeção no estabelecimento de ovos e derivados deverá enfatizar o que abaixo se segue:

133.1. limpeza das instalações e equipamentos.

133.2. a precisão dos trabalhos de ovoscopia e classificação.

133.3. o uso de materiais adequados para embalagem e rotulagem.

133.4. a eficiência do equipamento de lavagem de ovos, particularmente em relação à potabilidade e temperatura da água de lavagem.

133.5. procedimentos de controle na industrialização dos ovos classificados.

133.6. controle diário na higiene de pessoal, principalmente no que se refere à uniformização e hábitos higiênicos.

133.7. controle das especificações para armazenagem e transporte de ovos e derivados.

134. Todas as deficiências devem ser registradas juntamente com observações sucintas de ações positivas, tomadas observado a correção das referidas deficiências.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

**SEÇÃO II**  
**INSPEÇÃO EM PARTICULAR**

135. a inspeção de ovos incidirá sobre as seguintes características:

135.1. verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa.

135.2. apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto.

135.3. o exame pela ovoscopia.

135.3.1. observação-externa:

135.3.1.1. Examina-se principalmente a forma, textura da casca, presença de sujidades ou possíveis rupturas ou trincas da casca.

135.4. análises laboratoriais.

135.4.1. físico-químicas.

135.4.2. microbiológicas.

135.5. ovos em natureza com odor forte deverão passar na ovoscopia e serem quebrados em separado para se determinar sua aceitabilidade para fins de industrialização.

136. a classificação dos ovos deve levar em consideração o Decreto Municipal nº 091/2019, bem como a presente norma, que aprova especificações referentes a coloração da casca, qualidade e peso.

136.1. ovos em natureza classificados para fins de industrialização não podem ser objeto de comércio internacional.

136.2. ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos com os de outra.

137. A reinspeção dos ovos que forem conservados pelo frio incidirá no mínimo, sobre 10% (dez por cento) da partida ou lote, ou ser estendida a toda partida ou lote, quando necessário.

137.1. os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas o SIM julgar necessário.

137.2. sempre que o SIM julgar necessário remeterá amostras de ovos e conservas de ovos a laboratório oficial para análises físico-químicas e microbiológicas, independente do cronograma periódico.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

137.3. o ovo em pó ou qualquer produto em que o ovo seja a principal matéria-prima, só poderá ser dado ao consumo após exame microbiológico da partida ou lote.

138. Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo continente ou recipiente, caixas ou volume:

138.1. ovos oriundos de espécies diferentes.

138.2. ovos frescos e conservados.

138.3. ovos de classe ou categoria diferentes.

139. Ovos em natureza destinados à industrialização, deverão apresentar o conteúdo com qualidade para uso comestível e a casca deverá estar íntegra e livre de sujeira aderente e material estranho, com as seguintes exceções:

139.1. ovos trincados ou que apresentam fendas ou quebra na casca poderão ser utilizadas no processamento normal desde que as membranas da casca (testácea) não estiverem rompidas.

139.2. ovos que apresentem fenda ou quebra na casca e rompimento da membrana da casca, poderão ser utilizados somente quando:

139.2.1. apresentarem gema intacta e não aderente à casca.

139.2.2. conteúdo não exsudando através da casca (contato com a embalagem). Neste caso, a pasteurização ou processo similar aprovado é obrigatório, observada os requisitos necessários para a quebra imediata do ovo.

140. Todos os ovos considerados não comestíveis deverão ser colocadas em um recipiente devidamente identificado e poderão ser utilizados para fabricação de ração animal.

140.1. Incluem-se nesta categoria os ovos previstos no Art. 73 do Decreto Municipal nº 091/2019 inclusive:

140.1.1. ovo com matéria estranha visível que não seja mancha de sangue e carne removíveis, e/ou outra qualquer.

140.1.2. ovo com parte da casca e membranas da casca faltando, e com manchas de carne aderidas e/ou contato com a parte externa da casca.

140.1.3. ovo com sujeira ou matéria estranha aderida à casca com rachaduras na casca e nas membranas da casca.

140.1.4. ovo líquido recuperado de recipientes de ovos em casca ou recipientes de quebra imediata junta a lavagem de ovos.



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

140.1.5. ovo com vazamento ocorrido na operação de lavagem.

140.1.6. ovo com indicação de que o conteúdo está exsudando ou já exsudou antes de sua remoção da embalagem.

141. Ovos rejeitados na incubadora não deverão ser trazidos para Fábrica de Conservas de Ovos ou Entrepasto de Ovos.

142. Definições

142.1. Ovo Trincado ovo com fenda ou ruptura da casca, porém sem comprometimento da membrana.

142.2. Ovo com Vazamento ovo cuja a casca e membranas da casca estejam quebradas ou rachadas, com conteúdo do ovo exposto ou exsudando.

142.3. Ovo Rejeitado pela Incubadora trata-se do ovo submetido à incubação e tenha sido removido desta durante as operações, como infértil ou de alguma outra forma não possível de ser chocado.

142.4. Ovo Sujo ovo cuja casca não esteja quebrada e tenha sujidades e/ou qualquer matéria estranha aderente.

142.5. Os ovos de aproveitamento condicional ovo trincado e ovo sujo, (Item E do capítulo IV).

142.5.1. Os ovos de aproveitamento condicional poderão ser utilizados para fabricação de produtos, desde que:

142.5.1.1. sejam eliminados todos os tipos de sujidades e/ou materiais estranhos aderentes à casca.

142.5.1.2. os ovos trincados sejam separados e quebrados à parte.

142.5.1.3. ovos acondicionados em continentes com odor forte sejam quebrados em separado para determinar sua aceitabilidade.

142.5.1.4. ovos com casca limpa que foram danificados durante o processo e que apresentarem falta de parte da casca, sejam utilizados apenas quando a gema estiver intacta e o conteúdo não exsudando para fora da casca.

143. Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentam:

143.1. alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue também na clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento).





# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

- 143.2. Mumificação (ovo seco).
- 143.3. Podridão (vermelha, negra ou branca).
- 143.4. Presença de fungos (interna ou externa).
- 143.5. Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem.
- 143.6. Quando contenham substâncias tóxicas.
- 143.7. Cor, odor, sabor anormais (azedo ou ranço).
- 143.8. Por outras razões a juízo da Inspeção municipal.
144. Ovos ou derivados considerados impróprios para o consumo humano serão condenados, podendo ser aproveitados para fins não comestíveis, e neste caso industrializados, a juízo do SIM.

#### **CAPÍTULO VII** **DISPOSIÇÕES GERAIS**

145. O SIM, quando julgar necessário, poderá exigir dispositivos especiais para regulação de temperatura e ventilação das dependências industriais, depósitos ou câmaras.
146. Recipientes ou continentes anteriormente usados só poderão ser aproveitados para o acondicionamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.
147. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.
148. O ovo e seus derivados, devidamente acondicionados, conforme tipo e natureza de cada um, deverão ser transportados em veículos comuns, isotérmicos ou frigoríficos, conforme a tecnologia específica que o produto exija.
149. No transporte, os ovos e derivados devem estar embalados de maneira apropriada e protegidos os produtos de contaminações e defomações.
150. Produtos derivados de ovos não comestíveis poderão ser armazenados em Fábrica de Conservas de Ovos ou Entrepósito de Ovos, desde que estes possuam condições de segregação e controle de tal produto.
151. Produtos derivados de ovos não comestíveis ou impróprios poderão ser



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



### **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ** Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000 CNPJ. 95.548.400/0001-42

processados nas Fábricas de Conservas de Ovos ou Entrepasto de Ovos, desde que sejam feitos em instalações isoladas das utilizadas para produção de conserva de ovos, sob prévia permissão do SIM.

152. O uso de aditivos químicos nas conservas de ovos depende de aprovação pelo SIM e devem ser declarados na rotulagem quando autorizados.

153. Os produtos derivados de ovos não devem apresentar ranço.

154. Os produtos derivados de ovos devem estar livres de corantes.

155. Com referência à nomenclatura oficial a ser utilizada para ovos e derivados quando na aprovação de rotulagem e registro no SIM.

156. É permitida a comercialização de produtos líquidos de ovos sob a forma resfriada quando forem devidamente submetidos ao processo de pasteurização, ou de processo similar aprovado, exceção feitas às claras de ovos e produtos com mais de 10% de sal adicionado.

#### **CAPÍTULO VIII** **PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA O OVO INTEGRAL**

##### **SEÇÃO I** **DESCRIÇÃO**

##### **SUBSEÇÃO I** **DEFINIÇÃO**

157. Entende-se por "Ovo integral" o produto de ovo homogeneizado que contém as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza.

##### **SUBSEÇÃO II** **DESIGNAÇÃO**

158. O produto é designado por ovo integral acompanhado de sua classificação. Ex: OVO integral pasteurizado resfriado.

##### **SUBSEÇÃO III** **CLASSIFICAÇÃO**

159. O ovo integral, de acordo com as suas características de processamento e de conservação, é classificado em:

159.1. resfriado - produto obtido pelo ovo integral, devendo permanecer sob refrigeração.

159.2. congelado - produto obtido pelo congelamento do ovo integral, devendo permanecer sob temperatura abaixo de 18°C (dezoito graus centígrados)



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
 Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
 CNPJ. 95.548.400/0001-42

negativos).

159.3. pasteurizado resfriado - produto obtido pela pasteurização do ovo integral, devendo permanecer sob refrigeração

159.4. pasteurizado congelado - produto obtido pela pasteurizado do ovo integral, devendo permanecer sob temperatura abaixo de 18°C (dezoito graus centígrados negativos).

159.5. desidratado - produto obtido pela desidratação do ovo integral pasteurizado.

**SEÇÃO II**  
**COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE**

160. Ingredientes obrigatórios Gemas e claras de ovos na mesma proporção dos ovos em natureza.

161. Fatores Essenciais de Qualidade

161.1. Características visuais e organolépticas

161.1.1. Cor, o produto deverá apresentar a cor que lhe é própria, ou seja, amarelo característico.

161.1.2. Sabor e odor, o produto deve ser isento de sabores e odores estranhos a apresentar sabor e odor de ovos frescos.

161.1.3. Aspecto, o produto deve ser homogêneo, livre de cascas, chalazas, membranas e outras matérias estranhas.

161.2. Características Físico Químicas do ovo integral

Características	ovo integral líquido	ovo integral desidratado
Sólidos totais, mín. (%)	23,0	96,0
pH	7,2	7,0 – 9,0
Cinzas, máx. (%)	1,1	4,0
Proteína, mín. (%)	11,7	45,0
Gordura, mín. (%)	10,0	40,0

161.3. Padrões Microbiológicos



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
 Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
 CNPJ. 95.548.400/0001-42

	Ovo Integral Líquido(OIL)	Ovo Desidratado
Contagem padrão	máx. $5 \times 10^4$	máx. $5 \times 10^4$
Coliformes fecais	ausência em 1g	ausência em 1g
<i>Salmonella</i> spp	ausência em 25g	ausência em 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	ausência em 1g	ausência em 0,1g

Fonte: Resolução N°5(05/07/1991)

#### 761.4. Classes de Qualidade

761.4.1. Poderá ou não constar do rótulo o padrão de qualidade da matéria prima utilizada para o produto.

### SEÇÃO III ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

#### 162. Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

COADJUVANTE	FUNÇÃO	LIMITE MÁXIMO (%)
Peróxido de hidrogênio	Auxiliar de pasteurização	0,1

#### 162.1. Ovo integral desidratado

COADJUVANTE	FUNÇÃO	LIMITE MÁXIMO (%)
Bactérias		
Enzimas:	Fermentação	q.s.q
. catalase	Catalisador	q.s.q
. glucose oxidase		
Leveduras S. cereviseae	Fermentação	q.s.q
Peróxido de hidrogênio	Auxiliar de pasteurização	0,1

#### 163. Aditivos Intencionais



# DIÁRIO OFICIAL

## Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**  
 Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
 CNPJ. 95.548.400/0001-42

163.1. Ovo integral líquido

ADITIVO	FUNÇÃO	LIMITE (%)
Acido cítrico	Preservador de cor	0,5
Fosfato monossódico	Preservador de cor	0,5

163.1.1. Quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

163.2. Ovo integral desidratado

ADITIVO	FUNÇÃO	LIMITE MAXIMO (%)
Dióxido de silício	Antiumectante	1,0
Alumínio silicato de sódio	Antiumectante	2,0

**SEÇÃO IV**  
**ADITIVOS ACIDENTAIS**

164. Deve atender a legislação em vigor.

**SEÇÃO V**  
**HIGIENE**

165. Deverão ser obedecidos os requisitos mínimos de higiene, constantes das Normas Técnicas e Higienico-Sanitárias para Indústria de Produtos de Ovos.

**SEÇÃO V**  
**PESOS E MEDIDAS**

166. Deve atender a legislação em vigor.

**SEÇÃO VI**  
**ROTULAGEM**

167. Deve atender ao Decreto Municipal 091/2019 e as normas previstas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**SEÇÃO VI**  
**MÉTODO DE ANÁLISE E AMOSTRAGEM**

168. A avaliação de identidade e qualidade, através dos paradigmas de análise deve ser realizada de acordo com os planos de tomada de amostras e métodos



# DIÁRIO OFICIAL

Prefeitura Municipal de Mauá da Serra

De Acordo com a Lei 258 de 19 de Março de 2012

Avenida Ponta Grossa, 480 - Centro. CEP: 86828-000. Mauá da Serra, Paraná. CNPJ: 95.548.400/0001-42



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

de análise adotados pelo Instituto Adolfo Lutz e/ou recomendados por Association Official Analytical Chemists (AOAC) última edição, Organização Internacional de Normalização (ISO), food Chemicals Codex, Comissão do Codex Alimentarius e seus Comitês específicos, ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas e Manual de coleta de amostras de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.