

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

- **GRANJA AVÍCOLA**
- **INDÚSTRIA**
- **ENTREPOSTO**

Todos os estabelecimentos de ovos e derivados (*Granja Avícola, Indústria, Entreposto*), para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente as áreas descritas abaixo (*de acordo com o tipo de atividade, observando as separações em área suja e área limpa*), sendo que deverá ser respeitado o fluxo de produção, evitando cruzamento ou retorno e contaminação:

1. PARA ESTABELECIMENTOS DE “OVOS IN NATURA”:

- 1.1. Setor de recepção e depósito de ovos sujos (vindo da granja de terceiros).
- 1.2. Setor de higienização de bandejas.
- 1.3. Setor de lavagem, secagem, ovoscopia, classificação e embalagem de ovos limpos.
- 1.4. Setor para depósito de ovos prontos.
- 1.5. Setor de expedição de ovos prontos.
- 1.6. Setor de depósito de embalagens vazias, rótulos etc.
- 1.7. Vestiários e Sanitários.

2. PARA INDUSTRIA

- 2.1. Setor de recepção, pré-seleção e depósito de ovos vindos da granja ou de terceiros.
- 2.2. Setor de higienização de bandejas.
- 2.3. Setor de lavagem, secagem, ovoscopia e classificação de ovos.
- 2.4. Setor de cozimento, descasque e resfriamento ou desidratação de ovos.
- 2.5. Setor de envase e esterilização.
- 2.6. Setor de rotulagem e embalagem.
- 2.7. Setor de depósito de produtos prontos e expedição.
- 2.8. Setor de depósito de condimentos e aditivos.
- 2.9. Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos.
- 2.10. Vestiários e sanitários.

Todos os estabelecimentos de ovos e derivados para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente 1(uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

I) OS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS DEVEM ESTAR INSTALADOS:

1. Distantes de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros;
2. Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3. 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.

II) CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AS INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E FUNCIONÁRIOS.

1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

- 1.1. Água potável (de acordo com legislação do Ministério da Saúde), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 0,6 litro de água para cada dúzia de ovos.
- 1.2. Todas as dependências deve-se ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para o atendimento as necessidades do setor.
- 1.3. A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.
- 1.4. É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2. SISTEMA DE TRATAMENTO DE EFLUENTES

- 2.1. Adequado ao tipo de dejetos e de dimensões adequadas ao volume produzido. Com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.
- 2.2. 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.
- 2.3. As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.
- 2.4. A rede de esgoto proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

3. ÁREA EXTERNA (área considerada para circulação de veículos tais como pátios)

- 3.1. Deverá estar livre de focos de contaminação, de insalubridade, de objetos em desuso, de pragas e vetores, acúmulo de lixo, de água estagnada, e outros.
- 3.2. Os pátios devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro, sendo a superfície adequada ao trânsito de veículos, com sistema de escoamento adequado evitando o acúmulo de água, mantidos limpos.

4. INSTALAÇÕES: em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada, de acordo com as descrições abaixo:

A) PARA ESTABELECIMENTOS DE “OVOS IN NATURA”:

- 1) Setor de recepção e depósito de ovos sujos (recepção através de óculo).
- 2) Setor de lavagem, secagem, ovoscopia, classificação e embalagem de ovos limpos.
- 3) Setor para depósito de ovos prontos
- 4) Setor de expedição de ovos prontos (expedição através de óculo).
- 5) Setor de depósito de embalagens vazias.
- 6) Vestiários e Sanitários.
- 7) Os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas (vindas dos galinheiros) para a coleta de ovos, devem ter um setor específico com equipamento adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

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

B) PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS:

- 1) Setor de recepção e depósito de ovos vindos da granja.
- 2) Setor de higienização de bandejas.
- 3) Setor de lavagem, secagem, ovoscopia e classificação de ovos, com óculo para comunicação com o interior da indústria, devendo dispor também de pia (acionamento automático), sabonete líquido inodoro e papel toalha para higienização das mãos.
- 4) Setor de cozimento, descasque e resfriamento ou desidratação de ovos.
- 5) Setor de envase e esterilização.
- 6) Setor de rotulagem e embalagem.
- 7) Setor de depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).
- 8) Setor de depósito de condimentos e aditivos.
- 9) Setor de depósito de embalagens vazias (tampas, vidros, bandejas, caixas, etc.) e rótulos.
- 10) Vestiários e sanitários.

OBS: 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.

4.1. ILUMINAÇÃO

- 4.1.1. Natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas.
- 4.1.2. O tipo de lâmpada utilizada não poderá permitir a distorção de cor nos produtos e a existência de áreas de sombreamento. Não é permitida a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

4.1.3. As iluminações externas devem ter a preocupação de que as lâmpadas não atraiam insetos para o interior da indústria.

4.1.4. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou, quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. Não será permitida, no interior da indústria, fiação elétrica solta.

4.2. VENTILAÇÃO

4.2.1. Natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada por meio da climatização da dependência através da instalação de condicionadores de ar, exaustores ou outros.

4.3. PISO

4.3.1. Deve ser em cor clara, de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação de 2% em direção aos ralos e canaletas, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

4.3.2. Possuir drenos, ralos sifonados e grelhas instalados em todos os setores de modo a permitir o escoamento de águas residuais e de lavagens, sendo que deverão possuir sistemas que impeçam a entrada de pragas e vetores. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.

4.4. PAREDES

4.4.1. Em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades. Não é permitido o uso de tinta descamável.

4.5. FORROS/TETOS

4.5.1. Deve ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de maneira a evitar acúmulo de sujeira.

4.5.2. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e envase, armazenamento e expedição do produto. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

4.5.3. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento, assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4.6. JANELAS

4.6.1. Devem ser metálicas, em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, sem pontos de corrosão e descascamentos, em cores claras, ajustadas aos batentes, em

adequado estado de conservação (ausência de trincos, rachaduras, falhas nos batentes, etc.).

4.6.2. Dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema também eficiente. As telas devem ser removíveis para limpeza.

4.6.3. Os parapeitos e/ou beirais (45°) das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

4.7. PORTAS

4.7.1. Devem ser metálicas, de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, sem pontos de corrosão e descascamentos, em cores claras, ajustadas aos batentes.

4.7.2. Sendo que as portas externas devem ser dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes, deve possuir ainda sistema de fechamento automático. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza.

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

4.8. PÉ DIREITO

4.8.1. Deve ser adequado nas diversas dependências de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 3 (três) metros nas seções operacionais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias (quando for o caso).

4.9. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

4.9.1. Deverão estar instalados em todos os locais onde serão realizadas as operações de manipulação, processamento dos produtos.

4.9.2. Deverão ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higiene, sendo mais indicado os lavatórios de mãos de aço inoxidável. Devem possuir torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabonete líquido inodoro, de dispenser com papel toalha de material não reciclado, com lixeira com tampa e acionamento por pedal.

4.10. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS

4.10.1. Deve ser em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento.

4.10.2. Possuir instalações sanitárias independentes para cada sexo, identificados e de uso exclusivo do funcionário. Com chuveiros, vasos sanitários e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados conforme legislações específicas. Servidas de água corrente, dotadas de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.

- 4.10.3. Instalações sanitárias devem possuir produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. Lixeiras com tampas e com acionamento não manual.
- 4.10.4. As portas devem apresentar fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).
- 4.10.5. Os vestiários devem ser separados por sexo, destinados para a guarda e troca de roupas, devendo ainda serem separado fisicamente (por meio de paredes) dos banheiros, com área compatível e armários individuais, identificados e com sistema de fechamento para todos os manipuladores.

4.11. BARREIRA SANITÁRIA:

- 4.11.1. A barreira sanitária (pedilúvio) deverá dispor de lavador de botas com água corrente, escova e sabão.
- 4.11.2. Dispor de pia para lavagem de mãos, com torneira acionada a pedal ou joelho ou automática e sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.
- 4.11.3. O pedilúvio deverá ser construído de modo que seja obrigatória a passagem por ele, impedindo que os funcionários pulem por cima ou burlem o processo.

4.12. FUNCIONARIOS

- 4.12.1. O número de funcionários deverá ser compatível a atividade.
- 4.12.2. Os manipuladores de alimentos deverão utilizar uniforme completo em cor clara composto por calça, camiseta, jaleco, avental, touca e botas impermeáveis. Em área onde houver a necessidade do uso constante de água, disponibilizar avental e botas impermeáveis em cor clara. Os uniformes devem estar em bom estado de conservação e manutenção.
- 4.12.3. Os uniformes deverão ser trocados diariamente entre os turnos de trabalho ou quando necessário, devendo ainda ser utilizados exclusivamente nos recintos do estabelecimento.
- 4.12.4. Os funcionários da limpeza devem utilizar uniforme em coloração diferente dos funcionários da área de manipulação.
- 4.12.5. Os funcionários devem apresentar asseio corporal, boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.
- 4.12.6. Quanto ao acesso de funcionários deve:
 - a) ser único e preferencialmente através ou próximo do vestiário;
 - b) 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.

4.13. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

- 4.13.1. 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.
- 4.13.2. Compreende-se por utensílios (caixas, bandejas, baldes, cestos, mesas, estrados entre outros) devem ser: de material impermeável e resistente (proibido madeira); de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.
- 4.13.3. Compreende-se por equipamentos: tanque, máquina classificadora, ovoscópio, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores entre outros e devem ser: em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento; 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; de tecnologia adequada à respectiva utilização.

III. CONSIDERAÇÕES ESPECÍFICAS QUANTO ÀS ÁREAS

1. ZONA SUJA: é composta de: (1.1.) setor de recepção de ovos e depósito de ovos sujos; (1.2.) setor de higienização de bandejas.

1.1. Setor de recepção de ovos e depósito de ovos sujos (vindos do galinheiro): deve ser separado entre si através de mureta ou meia parede e ser constituído:

- a) Local apropriado para a recepção dos ovos;
- b) Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga dos ovos;
- c) Local apropriado para lavagem e desinfecção de bandejas plásticas vindas da granja (caso sejam utilizadas);
- d) Local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;
- e) A comunicação da recepção de ovos para o interior do estabelecimento deverá ser feita através de um óculo;
- f) O depósito de ovos sujos poderá ser dispensado a critério do SIM/POA, de acordo com o volume recebido.

1.2. Local para higienização de bandejas deve ser constituído por uma sala anexa, com acesso independente da indústria ou entreposto e possuir equipamento necessário e suficiente para a finalidade.

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

3. ANEXOS:

3.1. São considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de ovos: setor para depósito de bandejas plásticas limpas, sanitários e vestiários, abrigo de resíduos sólidos.

3.2. São considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

4. A ÁREA INDUSTRIAL: pode ser constituída conforme sua atividade descrito no item II (Considerações gerais), subitem 4 (instalações).

- 4.1. Setor de recepção, pré-seleção e depósito de ovos vindos da granja.
- 4.2. Setor de higienização de bandejas.
- 4.3. Setor de lavagem, secagem, ovoscopia e classificação de ovos, com óculo para permitir a comunicação com o interior da indústria, devendo dispor também de pia (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.
- 4.4. Setor de cozimento, descasque e resfriamento ou desidratação de ovos.
- 4.5. Setor de envase e esterilização.
- 4.6. Setor de rotulagem e embalagem.
- 4.7. Setor de depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).
- 4.8. Setor de depósito de condimentos e aditivos.
- 4.9. Setor de depósito de embalagens vazias (tampas, vidros, bandejas, caixas, etc.) e rótulos.
- 4.10. Vestiários e sanitários.

Os diversos setores que compõem a área industrial devem:

- a) 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;
- b) Ser de tamanho adequado à sua destinação;
- c) Ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- d) Ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e desinfecção;
- e) Ter pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
- f) 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.
- g) Possuir lixeiras com tampa e acionamento por pedal.

5. SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS

- 5.1 Situar-se em posição adequada para 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.
- 5.2. Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos armazenados.
- 5.3. Ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos armazenados.

6. - SETOR DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS VAZIAS:

- 6.1. Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação das embalagens vazias armazenadas.
- 6.2. Deve 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.

7 - SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

- 7.1. Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento.
- 7.2. Ser composto de utensílios suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como: embaladeiras, grampeadores, bandejas, caixas, estrados, prateleiras, etc.

8. SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO

- 8.1. Ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento.
- 8.2. Ser equipado de prateleiras e estrados, de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.
- 8.3. Ter fácil acesso para embarque de produtos.
- 8.4. Expedição dotada de óculo adequado para a finalidade e dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante intempéries.

9. OUTROS ANEXOS (escritório, oficina, refeitório, almoxarifado, etc.):

- 9.1. O escritório deve ser localizado próximo à indústria ou entreposto, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior do estabelecimento.
- 9.2. Os demais anexos e/ou construções devem estar localizados à uma distância mínima aproximada de 10 (dez) metros do estabelecimento.

10. EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

10.1. 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.

- a) 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.
- b) Entrepostos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar nova ovoscopia.
- c) Entrepostos e/ou distribuidores que recebem comprovadamente ovos de 1(um) único 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.

10.2. CALDEIRA, quando existente, deve:

- a) Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à distância que é determinada pela legislação vigente.
- b) Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.
- c) 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.

11. CONTROLE DE QUALIDADE:

11.1. Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIM/POA somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas no mesmo órgão, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.

11.2. 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.

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

11.3.1. DA ORIGEM:

- a) Nome da Granja.
- b) Endereço da Granja.
- c) Nº do cadastro da Granja no SIM/POA.
- d) Objetivo do transporte (ovos destinados exclusivamente para a classificação).
- e) Data da embalagem dos ovos na Granja.
- f) Assinatura do Proprietário.

11.3.2. DO DESTINO:

- a) Nome do Entrepasto.
- b) Endereço do Entrepasto.
- c) Nº de registro do Entrepasto no Serviço de Inspeção competente.

11.4. 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.

11.5. Para exposição de ovos no comércio dentro do Estado do Paraná fica estabelecida a seguinte classificação:

TIPO	PESO (gramas)
JUMBO	60 ou mais
EXTRA	60 a 65

GRANDE	55 a 60
MÉDIO	50 a 55
PEQUENO	45 a 50
INDUSTRIAL	Menos de 45

IV. CONTROLE DE QUALIDADE:

- a) Possuir manual de Boas Práticas, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), elaborar os programas de Auto Controle. Manter o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos produtos de origem animal, torna-se indispensável possuir responsável técnico.
- b) Possuir planilhas de registro com medidas corretivas a serem adotadas quando for o caso.
- c) Os documentos devem ser mantidos atualizados
- d) Os produtos devem estar identificados com o com o rótulo e/ou etiqueta com a chancela do SIM/POA e devidamente armazenados.
- e) Possuir sistema de rastreabilidade dos produtos.