



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04 DE 01 DE OUTUBRO DE 2026.

**ESTABELECE NORMAS TÉCNICAS DE
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE
OVOS E DERIVADOS.**

O Prefeito Municipal de Barra Funda, no uso das atribuições e de acordo com a Lei Municipal e o Decreto Municipal em vigência, resolve:

Art. 1º. Ficam estabelecidas as normas técnicas para estabelecimentos e equipamentos destinados ao beneficiamento de ovos e seus produtos derivados do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º. Para os fins desta Instrução Normativa, consideram-se as seguintes definições:

- I. Ovo: ovo de galinha em casca;
- II. Conserva de ovos: produto obtido por cozimento dos ovos, seguido de descasque manual ou automático, acondicionado em salmoura ácida, com ou sem ingredientes e aditivos autorizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pela legislação específica do órgão regulador da saúde, conforme regulamento técnico. É envasado em recipiente hermeticamente fechado, conservado em temperatura ambiente e deve manter pH igual ou inferior a 4,5 durante toda a vida de prateleira;
- III. Semiconserva de ovos: produto obtido por cozimento dos ovos, seguido de descasque manual ou automático, acondicionado em salmoura ácida com pH igual ou inferior a 3,5 no momento da fabricação, podendo conter ingredientes e aditivos autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pela legislação específica do órgão regulador da saúde, conforme regulamento técnico. Deve ser conservado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus), podendo ou não conter outros ingredientes.
- IV. Ovo trincado: ovo com casca danificada, mas com a membrana interna intacta;
- V. Ovo sujo: ovo com material externo aderido a superfície da casca, que possa ser removido com a etapa de lavagem, incluindo gema, clara, fezes, sangue e terra, excluindo riscos ou arranhões causados pelo material metálico de gaiolas ou esteiras;
- VI. Ovo trincado sujo: ovo cuja casca apresenta sujidades ou qualquer matéria estranha aderida, além de fenda ou ruptura da casca.

Art. 3º. Para os fins desta Instrução Normativa, os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I. Granja avícola;
- II. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Entende-se por granja avícola 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, destinados à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados, o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados já os receber classificados.

§ 5º 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 produtos.

§ 6º É facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, desde que haja estrutura e condições apropriadas.

Art. 4º. O estabelecimento de ovos e derivados deve dispor das seguintes condições:

- I. Localização em ponto distante de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II. Terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III. Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV. Pátio e vias de circulação pavimentados, de superfície compacta com cobertura do solo, de forma a não permitir a formação de poeira ou lama, bem como proporcionar a drenagem das águas;
- V. Perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- VI. Dependências com instalações compatíveis à finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis;
- VII. Área para recepção de matérias-primas e insumos provida de cobertura, protegida contra as intempéries e a entrada de pragas e vetores;
- VIII. Área de recepção de ovos edificada com dimensões compatíveis com as operações realizadas nesse local, totalmente separada dos demais setores por estrutura que evite a passagem de pessoas e equipamentos quando a recepção for realizada de forma manual, sendo facultada a construção de barreira sanitária para o trânsito de colaboradores;
- IX. Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- X. Dependência e instalações exclusivas para armazenagem de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, quando utilizados;
- XI. Dependência com instalação para armazenagem de embalagens e rotulagem, que podem ser compartilhadas quando se tratar de estabelecimentos que só comercializam ovos em natureza, desde que devidamente identificadas e separadas;
- XII. Dependência com instalação exclusiva para armazenagem de materiais de higienização e produtos químicos;
- XIII. Área de armazenamento para produtos acabados separada da área de classificação, com disposição adequada de paletes, de forma a permitir o trânsito de pessoas e equipamentos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

- XIV. Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- XV. Paredes e separações de cores claras, revestidas com material impermeável ou impermeabilizadas de modo a facilitar a higienização, não sendo permitida a utilização de material do tipo “elementos vazados” ou “cobogó” nas áreas industriais de processamento, inclusive na recepção de ovos;
- XVI. Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XVII. Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XVIII. Barreiras sanitárias dotadas de equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo e entre áreas de condições sanitárias diferentes;
- XIX. Pias para a higienização de mãos, convenientemente distribuídas nas áreas de produção;
- XX. Forro em todas as dependências onde se realizem trabalhos de manipulação e preparo de ovos e seus produtos;
- XXI. Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XXII. Equipamento que previna a entrada de pragas, nos acessos que se comuniquem diretamente com o meio externo;
- XXIII. Luz natural ou artificial suficiente para permitir avaliação das condições higiênicas do ambiente e das operações;
- XXIV. Ventilação adequada em todas as dependências;
- XXV. Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização, que não permitam o acúmulo de resíduos, instalados de forma a permitir completa higienização, sendo permitido o uso de madeira e recipiente de alvenaria apenas para suporte de produtos em embalagem secundária e área de almoxarifado;
- XXVI. Recipientes e utensílios destinados à recepção de ovos em casca isentos de odores e de materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos e seus derivados;
- XXVII. Dependência para lavagem de utensílios e recipientes, identificada em área suja e limpa, com fluxo adequado e unidirecional e com local para guarda de utensílios limpos;
- XXVIII. Equipamentos e instrumentos de controle de processo de fabricação, necessários para o controle técnico e sanitário da produção, calibrados e aferidos;
- XXIX. Local coberto para recepção dos recipientes oriundos do meio externo e destinados à higienização;
- XXX. Área de expedição e de recebimento com cobertura de proteção para os produtos e as matérias-primas;
- XXXI. Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, que deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis;
- XXXII. Rede de abastecimento de água, com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXXIII. Água nas áreas de produção que atenda aos padrões de potabilidade exigidos pela legislação específica do órgão competente, com disponibilidade de mecanismos de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

- aquecimento da água para estabelecimentos que realizem a lavagem dos ovos e a produção de derivados de ovos;
- XXXIV. Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXXV. Sistema de cloração de água com limites mínimos previstos na legislação específica;
- XXXVI. Depósitos de água tratada de fácil higienização, atendendo ao previsto em normas específicas, tampados e protegidos de contaminação externa;
- XXXVII. Seções industriais dispostas de estrutura e equipamentos para sua higienização;
- XXXVIII. Suportes próprios e fixos para guarda de mangueiras existentes nas seções industriais;
- XXXIX. Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir o escoamento adequado de águas residuais, dotada de ralos sifonados, dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais e o retorno de águas servidas;
- XL. Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, de acordo com o previsto em legislação do órgão competente, com fluxo interno adequado;
- XLI. Local para realização de refeições, de acordo com o previsto em legislação do órgão competente;
- XLII. Utilização de uniformes apropriados e higienizados, de cor branca, ou outra cor clara, que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações;
- XLIII. Local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários das áreas de elaboração de produtos comestíveis, nos estabelecimentos que realizem a quebra ou o processamento de ovos;
- XLIV. Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitária;
- XLV. Local e equipamento apropriado para armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, atendendo aos preceitos de boas práticas de higiene; e
- XLVI. Instalações e equipamentos para ovoscopia e para classificação dos ovos, de acordo com as particularidades tecnológicas de cada estabelecimento.

§ 1º A exigência de forro de que trata o inciso XX poderá ser dispensada nos casos em que a cobertura for construída de material impermeável, resistente, de fácil limpeza e desinfecção e proporcionar vedação à entrada de pragas.

§ 2º A possibilidade de dispensa de que trata o §1º não se aplica às dependências onde se realizem os trabalhos de quebra ou de industrialização de ovos.

§ 3º Quando utilizado sistema de iluminação artificial, o mesmo deve ser provido de luz fria e protegido contra rompimentos, vedado o uso de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 5º. A granja avícola deve dispor de dependências apropriadas para recepção, ovoscopia, classificação por peso, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos.

§ 1º Em caso de recepção manual, deve ser prevista área delimitada para armazenamento de paletes utilizados no transporte de ovos a serem classificados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

§ 2º Para realização de quebra de ovos de que trata o §6º do art. 3º, as granjas avícolas devem apresentar instalações e equipamentos específicos para essa finalidade.

Art. 6º. As unidades de beneficiamento de ovos e derivados devem dispor de dependências apropriadas para recepção, ovoscopia, classificação por peso, industrialização, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos e seus derivados, definidas de acordo com os produtos elaborados;

Art. 7º. A área de cozimento e demais processos que envolvem a fabricação de conservas e semiconservas de ovos devem ser isolados das áreas envolvidas nas etapas anteriores, impedindo o trânsito de pessoas.

Art. 8º. Recepção é a etapa destinada ao recebimento e à pré-seleção dos ovos, retirando os ovos trincados e sujos.

§ 1º É dispensada a pré-seleção dos ovos quando não é realizada a etapa de lavagem ou esta for realizada após a ovoscopia.

§ 2º É facultada a realização da etapa de lavagem nesse setor.

Art. 9º. Ovos trincados sujos devem ser imediatamente descartados ou, quando não for possível o descarte imediato, devem ser quebrados em recipiente devidamente identificado, de forma a garantir o destino apropriado desses, sendo vedada a sua utilização para a alimentação humana ou seu uso direto para alimentação animal.

Parágrafo único. Ovos trincados sujos poderão ser utilizados como matéria-prima para fabricação de produtos destinados à alimentação animal, desde que previsto em norma específica.

Art. 10. Ovos recebidos diretamente do produtor, comercializados a granel, devem ser acompanhados de documentos com indicação do produtor de origem, da quantidade e identificação do lote, para controle da rastreabilidade.

Parágrafo único. Em casos de mistura de datas de postura no lote, deverá ser considerada a data mais antiga para fins de controle de validade.

Art. 11. Lavagem é a etapa destinada à higienização dos ovos, sendo obrigatória para os ovos sujos não trincados destinados à comercialização em natureza, aos ovos destinados à quebra manual e aos ovos destinados à industrialização.

§ 1º É obrigatória a operação de pré-seleção dos ovos se a lavagem for feita anteriormente a ovoscopia.

§ 2º É vedada a lavagem de ovos trincados.

§ 3º A lavagem deve ser realizada por meios mecânicos, com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo.

§ 4º A temperatura da água de lavagem dos ovos deve ser mantida entre 35 °C (trinta e cinco graus Celsius) e 45 °C (quarenta e cinco graus Celsius), desde que esta faixa garanta



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

temperatura superior em 10 °C (dez graus Celsius), em relação à temperatura do ovo, durante toda a operação de lavagem.

§ 5º Quando destinados a unidade de beneficiamento de ovos e derivados, é facultada a lavagem de ovos sujos não trincados no estabelecimento de origem.

§ 6º A lavagem é opcional para os ovos sem sujidades aderidas à casca, quando submetidos à quebra automatizada.

Art. 12. A operação de lavagem deve ser contínua e completada o mais rápido possível, não serão permitidos equipamentos de lavagem de ovos por imersão.

Parágrafo único. É facultada a lavagem por imersão de ovos destinados à fabricação de conserva e semiconservas, desde que submetidos ao cozimento, em operação contínua.

Art. 13. A água utilizada na operação de lavagem dos ovos deve estar de acordo com os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Será permitida a utilização de água hiperclorada, em até 50 ppm (cinquenta partes por milhão), durante o procedimento de lavagem.

Art. 14. É facultada a recirculação de água de lavagem de ovos, desde que haja renovação total a cada 4 (quatro) horas, ou em intervalos mais curtos, caso seja necessário, com uso de água hiperclorada e na temperatura definida no § 4º do art. 11º, devendo o equipamento possuir peneiras e filtros que garantam as condições de uso da água durante o período de recirculação.

Parágrafo único. No caso da recirculação de água prevista no caput, é obrigatória a sanitização dos ovos posterior à lavagem, seguida de enxágue com água potável de primeiro uso.

Art. 15. Os ovos devem ser secados mecanicamente, em operação contínua à lavagem.

Art. 16. É permitida a utilização de sanitizante na água de lavagem, desde que aprovado pelo órgão competente para uso em ovos e que não afete a segurança do produto.

Parágrafo único. No caso de uso de sanitizantes na água de lavagem, deve ser utilizado equipamento dosador.

Art. 17. É proibida a utilização de ovos trincados sujos para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 18. É dispensada a secagem de ovos a serem imediatamente quebrados em equipamentos automatizados.

Art. 19. A ovoscopia e a classificação são etapas destinadas à avaliação e à separação dos ovos por categoria e por peso, respectivamente.

§ 1º A ovoscopia deve garantir a avaliação das características internas e externas do ovo, assegurando a classificação de acordo com as suas características qualitativas e a segregação dos ovos impróprios.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

§ 2º A ovoscopia deve ser realizada em câmara escurecida com incidência indireta de luz, de modo que todos os ovos sejam examinados.

§ 3º Para a operação de ovoscopia, deve haver número de funcionários suficiente, conforme as dimensões do equipamento e a velocidade da linha.

§ 4º Poderão ser utilizados equipamentos eletrônicos que apresentem resultados equivalentes à ovoscopia tradicional, desde que seja prevista checagem manual e monitoramento da eficiência por amostragem.

§ 5º A classificação dos ovos por categoria observará o disposto no ofício circular nº 01/2026 portaria SDA do MAPA 1179 de 2024 e pela portaria SDA MAPA 1244 de 2025, além do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA).

§ 6º A classificação dos ovos por peso observará o disposto no Anexo I.

§ 7º Os ovos de outras espécies de aves não serão objetos de classificação por categoria e peso, para os fins desta Instrução Normativa.

Art. 20. É facultada a destinação de ovos trincados, livres de sujidades na casca e com membrana testácea intacta, até a unidade de beneficiamento de ovos e derivados para industrialização, desde que armazenados e transportados resfriados, em temperatura não superior a 5 °C (cinco graus Celsius).

Parágrafo único. Os produtos tratados no caput poderão ser armazenados e transportados até a temperatura de 16 °C (dezesesseis graus Celsius), desde que os períodos de armazenamento e de transporte, somados, não ultrapassem 72 (setenta e duas) horas.

Art. 21. É facultada a ovoscopia para os ovos de codorna, devido às suas particularidades.

Parágrafo único. É obrigatória a etapa de pré-seleção para a retirada de ovos trincados sujos e impróprios.

Art. 22. A industrialização é constituída de etapas destinadas à elaboração dos derivados de ovos, incluindo a pasteurização, desidratação, elaboração de conservas e outros processos sujeitos à aprovação pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária.

Art. 23. Embalagem é a etapa destinada ao acondicionamento dos ovos e seus derivados em embalagem primária e secundária.

Art. 24. Embalagens secundárias que acondicionam múltiplas embalagens primárias desprovidas de rótulo devem conter a descrição "proibida a venda fracionada", além das demais informações obrigatórias previstas na legislação específica.

Art. 25. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar, em um mesmo recipiente, ovos oriundos de espécies, de categorias ou de cores diferentes.

§ 1º Se houver mistura de ovos de categorias diferentes, todo o conteúdo da embalagem será tratado como ovos categoria B.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

§ 2º Caso os ovos sejam originados de raças de galinhas que produzem ovos de cores variadas, poderão ser acondicionados na mesma embalagem, sem necessidade da indicação da cor, desde que:

- I. Seja colocada a explicação ao consumidor sobre a raça, atendendo ao estabelecido em norma específica;
- II. Ovos que pertencem à mesma categoria e classificação por peso.

Art. 26. Os derivados de ovos devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes de primeiro uso e que confiram a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

Art. 27. Recipientes de vidro, baldes de plástico ou similares, utilizados como embalagem primária, devem estar em condições sanitárias satisfatórias para o uso em alimentos, de acordo com a legislação específica, de forma que impeçam a contaminação dos produtos acondicionados.

Parágrafo único. Ovos ou produtos de ovos que não sejam originados de galinhas devem ser identificados com a espécie de procedência, ao final da denominação de venda.

Art. 28. Para os ovos de categoria A é obrigatório declarar a cor do ovo e sua categoria no rótulo do produto.

Parágrafo único. No caso de ovos caipiras ou de raças de galinhas que produzem ovos com cores variadas, não é obrigatória a indicação da cor.

Art. 29. Ovos de categoria B serão destinados à industrialização, não sendo necessária a discriminação de cor e peso.

Art. 30. Armazenagem e expedição são etapas destinadas ao armazenamento e à expedição dos produtos acabados.

§ 1º É vedada a estocagem simultânea de ovos com produtos que apresentem odores.

§ 2º É facultada a expedição de produtos que podem ser conservados em temperatura ambiente a partir da área de armazenamento.

Art. 31. A expedição dos produtos acabados deve ser feita diretamente a partir do local de armazenagem e, no caso de produtos refrigerados, a partir da antecâmara, que deve permitir o acesso direto ao transporte.

Art. 32. Os ovos em natureza, comercializados sob refrigeração devem ser mantidos em temperatura entre 0 °C (zero graus Celsius) e 8 °C (oito graus Celsius).

Art. 33. Aplica-se o disposto nesta Portaria aos ovos das demais espécies de aves, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis.

Parágrafo único. Os casos omissos serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Barra Funda.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

Art. 34. A alteração quantitativa de produto embalado posto à venda deve observar os prazos legais e o formato de informação ao consumidor, de acordo com regras estabelecidas pelo órgão competente.

Anexo I - Classificação de ovos por peso.

Classificação do ovo	Peso unitário (gramas)
JUMBO	mínimo de 68g
EXTRA	mínimo de 58g - máximo 67.99g
GRANDE	mínimo de 48g - máximo 57.99g
MÉDIO	Mínimo de 38g - máximo de 47.99g

Art. 35. Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da sua data de publicação.

Barra Funda 01, de Outubro de 2026.