

realizada separadamente daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

§1º A limpeza de equipamentos e utensílios que tenham contato direto com os produtos comestíveis deve ser realizada com material exclusivo, identificado e armazenado em local próprio.

§2º A lavagem dos equipamentos e utensílios pode ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não ocorra durante a manipulação de produtos comestíveis.

**Art. 112.** Escovas, vassouras, baldes e outros utensílios utilizados para a limpeza de pisos e paredes devem ser identificados e mantidos em local próprio e identificado.

**Art. 113.** As mangueiras existentes na área industrial devem ser mantidas em suportes próprios e fixos quando estiverem em desuso.

**Art. 114.** Caso a higienização das caixas de transporte seja realizada no estabelecimento, o procedimento deve ser feito em área dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. Essa higienização pode ser realizada em áreas de produção desde que em momento distinto do recebimento de matéria-prima, e/ou da manipulação e/ou expedição de produtos.

**Art. 115.** O serviço oficial, quando julgar conveniente, determinará raspagem, pintura, reformas ou substituição de pisos, paredes, tetos, janelas, portas, equipamentos, utensílios e outros materiais/objetos que possam comprometer a higiene geral do estabelecimento.

#### Seção IX - Controle de qualidade do produto

**Art. 116.** O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve elaborar, desenvolver, implantar e monitorar Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os devidos Procedimentos Operacionais Padrão (POP)/Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PHO), conforme legislação vigente.

**Art. 117.** Durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção da matéria-prima até a expedição, incluindo transporte, os produtos devem ser conservados em condições que impeçam contaminação de qualquer natureza.

**Art. 118.** O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve realizar análise de seus produtos e da água, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos, para fins de controle de qualidade, a ser aprovada pela autoridade sanitária, por cronograma previamente definido.

Parágrafo único. O Idaf poderá coletar amostras da água de abastecimento, dos produtos, da matéria-prima e dos ingredientes para fins de análise fiscal sempre que julgar necessário.

**Art. 119.** Nos casos em que o

processamento necessite que o gelo entre em contato com os produtos, o mesmo deverá ser fabricado com água potável e deverá ser manipulado, armazenado e usado de tal maneira que seja protegido contra contaminação.

**Art. 120.** É vedado o reaproveitamento de vasilhames de sanitizantes ou congêneres e de produto nocivo à saúde para embalagem e venda de alimentos.

**Art. 121.** Quando for constatado desvio no controle de processo que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deverá realizar imediatamente, através da rastreabilidade, o recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expostos à venda.

#### CAPÍTULO V - DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 122.** As obras de construção, reforma ou ampliação dos estabelecimentos só podem ser iniciadas após a prévia aprovação do projeto pelo Siapp.

**Art. 123.** O Siapp determinará a vistoria ordinária periódica das obras em andamento nos estabelecimentos conforme projeto aprovado, para fins de emissão de "Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária Prévia ou Final".

**Art. 124.** Após a saída dos produtos para o comércio não é permitido seu retorno ao estabelecimento.

**Art. 125.** A utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenamento de produtos que não estejam sujeitos ao registro no Siapp poderá ser permitida desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput deste artigo, não poderão ser utilizados os selos oficiais do Siapp.

**Art. 126.** Normas complementares à execução desta normativa poderão ser expedidas posteriormente pelo Idaf.

Parágrafo único. Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes.

**Art. 127.** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Vitória/ES, 29 de agosto de 2018.

**EZRON LEITE THOMPSON**

Diretor-presidente em exercício

**Protocolo 422806**

#### Instrução Normativa nº 006, de 29 de agosto de 2018.

Estabelece normas supletivas para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de ovos e derivados destinados à comercialização intermunicipal, nos limites do estado do Espírito Santo.

O diretor-presidente em exercício do Instituto de Defesa Agropecuária

e Florestal do Espírito Santo (Idaf), no uso das atribuições que lhe conferem o art. 2º e o art. 21. da Lei Estadual nº 10.837, de 10 de maio de 2018, e

Considerando que compete ao Idaf, nos termos da Lei Complementar nº 81, de 1º de março de 1996, alterada pela Lei Complementar nº 197, de 11 de janeiro de 2001, e regulamentada pelo Decreto Estadual nº 910-R, de 1º de novembro de 2001, por meio do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (Siapp), a execução das atividades pertinentes ao cumprimento das normas estabelecidas nesta Instrução Normativa.

#### RESOLVE:

**Art. 1º** A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de ovos e derivados, obedecerão às normas supletivas estabelecidas nesta Instrução Normativa (IN), às condições gerais previstas na IN Idaf nº 005/2018, ou outra que vier a lhe substituir.

**Art. 2º** Os estabelecimentos de ovos e derivados de que trata esta normativa são os classificados como: I. Granja avícola; ou II. Entrepasto de ovos; ou III. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§1º Para os fins desta normativa, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos em natureza ou de seus derivados oriundos, exclusivamente, de produção própria.

§2º Para fins desta normativa, entende-se por entreposto de ovos o estabelecimento destinado à recepção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos em natureza.

§3º Para os fins desta normativa, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos em natureza ou de seus derivados.

§4º Derivados de ovos: são produtos obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas, podendo ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento.

§5º Os procedimentos de industrialização para os derivados de ovos seguirão as normas vigentes.

§6º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para o entreposto de ovos ou para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§7º É facultada a classificação de ovos quando o entreposto de ovos ou a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

**Art. 3º** A matéria-prima utilizada deve ser proveniente de estabelecimento avícola sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica. O estabelecimento deve apresentar sempre que solicitado à documentação comprobatória da origem dos ovos.

**Art. 4º** A nomenclatura e a classificação dos ovos quanto à coloração, à qualidade, ao peso e demais designações de venda devem seguir as legislações específicas vigentes.

**Art. 5º** Recipientes ou similares em que serão recebidos os ovos em casca devem ser isentos de odores e materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos e derivados.

**Art. 6º** Todas as áreas devem possuir recipientes identificados para a deposição de ovos considerados impróprios, cascas e outros resíduos.

Parágrafo único. Esses recipientes devem ser removidos sempre que se fizer necessário e ser adequadamente higienizados e/ou trocados.

**Art. 7º** A definição de ovos impróprios seguirá legislação vigente.

**Art. 8º** Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e previamente submetidos à lavagem e à secagem, utilizando-se máquinas lavadora e secadora específicas para esse fim, com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo.

§1º Caso a seleção seja realizada de forma mecanizada, poderá ser feita na área de processamento.

§2º A lavagem do ovo em natureza para consumo pode ser realizada desde que sejam observados todos os requisitos necessários para essa operação, contidos no artigo 10 desta instrução normativa.

§3º A integridade da casca do ovo deve ser avaliada preferencialmente antes da lavagem, evitando possíveis entraves no aproveitamento condicional do ovo.

**Art. 9º** É proibida a lavagem dos ovos por imersão.

Parágrafo único. Quando destinados à fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, os ovos de codorna e de galinha poderão ser lavados por imersão desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

**Art. 10.** Os seguintes requisitos devem ser atendidos para a operação de lavagem de ovos em natureza:

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

II - Recomenda-se que a água de lavagem de ovos em natureza seja

Vitória (ES), Quinta-feira, 30 de Agosto de 2018.

mantida em temperatura de 35°C a 45°C (trinta e cinco a quarenta e cinco graus centígrados), observando-se que a temperatura da água deve ser pelo menos 10°C (dez graus centígrados) superior à temperatura dos ovos a serem lavados.

III - É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro, que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50ppm (cinquenta partes por milhão).

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

V - Os ovos em natureza destinados à venda direta, quando sujos, devem ser submetidos à lavagem com secagem rápida, de forma contínua. Na impossibilidade de realização deste procedimento, os ovos sujos devem ser descartados. Parágrafo único. Os ovos devem apresentar a casca livre de sujeira aderente após a operação de lavagem.

**Art. 11.** Os seguintes equipamentos são necessários para a produção de ovos de galinha:

I - Câmara escura manual ou automática dotada de foco de luz incidente sob os ovos para a operação de ovoscopia.

II - Classificadora por peso manual ou automática.

Parágrafo único. A produção de ovos de codorna dispensa as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

**Art. 12.** A ovoscopia deve assegurar precisão na verificação da qualidade do ovo e remoção dos ovos impróprios a partir de exame visual.

**Art. 13.** As operações de classificação e ovoscopia devem ocorrer em local contíguo à recepção e respeitar todos os requisitos pertinentes a essas atividades.

§1º O ovo que, na classificação, não apresente as características mínimas exigidas para as diversas classes de qualidade e tipo estabelecidas na legislação vigente será considerado impróprio para o consumo, sendo permitida a sua utilização apenas para industrialização.

§2º Quando os ovos destinados à comercialização em natureza precisarem ser lavados, a operação de lavagem deve ocorrer preferencialmente antes de serem submetidos à ovoscopia.

§3º 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.

**Art. 14.** Na área de ovoscopia devem existir recipientes apropriados, resistentes à higienização e devidamente identificados, para a

separação e destinação adequada dos ovos considerados sujos e dos considerados trincados.

Parágrafo único. Ovos sujos trincados devem ser descartados.

**Art. 15.** Os seguintes equipamentos são necessários para produção de ovos de codorna e de ovos de galinha imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura:

I - Recipiente para lavagem.

II - Recipiente para cozimento.

III - Fonte de calor.

IV - Cesto perfurado.

V - Recipiente para resfriamento.

VI - Máquina trincadora.

VII - Máquina descascadora.

VIII - Recipiente para salmoura ou outros líquidos.

IX - Balança.

X - Medidor de pH.

**Art. 16.** Os seguintes equipamentos são necessários nos estabelecimentos em que ocorra o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico:

I - Recipiente para tratamento térmico do produto envasado.

II - Termômetro.

Parágrafo único. Os produtos que passam por tratamento térmico devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e devem apresentar, até o final do prazo de validade, pH máximo de 4,5 (quatro e meio).

**Art. 17.** Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico, o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

**Art. 18.** Os seguintes equipamentos são necessários para a fabricação de produtos líquidos de ovos:

I - Equipamento ou utensílio para quebra.

II - Peneira ou filtro.

III - Filtro coletor provido de embalagem primária.

IV - Recipiente com tampa de acionamento não manual para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

V - Tanque de recepção.

VI - Filtro de linha sob pressão.

VII - Pasteurizador a placas ou tubular, com controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

VIII - Resfriador a placas ou tubular.

IX - Tanque pulmão.

X - Envasadora.

XI - Câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

**Art. 19.** Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para a quebra de ovos, com temperatura ambiente controlada e não superior a 16°C (dezesseis graus centígrados).

§1º O sistema utilizado para a quebra dos ovos poderá ser manual ou mecânico, desde que seja de fácil higienização e adequado para o desvio de ovos rejeitados, quando quebrados.

§2º Devem 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.

§3º Toda vez que se quebra um ovo considerado impróprio, os equipamentos e utensílios devem ser adequadamente higienizados.

§4º O equipamento utilizado para quebra mecânica deve ser operado em velocidade adequada para completo controle de inspeção e segregação dos ovos considerados impróprios.

**Art. 20.** A operação de quebra de ovo em estabelecimento que não disponha de industrialização (para posterior envio para pasteurização em outro estabelecimento sob inspeção oficial) é permitida desde que:

I - disponha de área ou sala individualizada para operação de quebra do ovo, obedecendo a todos os requisitos referentes às instalações e aos equipamentos; e II - o produto líquido de ovos seja: a) resfriado e mantido à temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus centígrados) e submetido à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou b) congelado à temperatura de -12°C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetido à pasteurização.

§1º Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada às condições de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§2º Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

**Art. 21.** Na armazenagem de ovos em casca, os mesmos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo, não sendo permitida a estocagem simultânea com produtos que apresentem fortes odores, visto que o ovo absorve facilmente os odores do ambiente.

§1º Na armazenagem de ovos em casca por curtos períodos (máximo de 30 dias), recomenda-se que a temperatura seja mantida entre 4°C e 12°C (quatro a doze graus centígrados), com controle de umidade relativa do ar.

§2º Na armazenagem de ovos em casca por períodos longos, recomenda-se que a temperatura seja mantida em torno de 0°C (zero grau centígrado) (sem que, no entanto, atinja o ponto de congelamento), com umidade relativa do ar entre 70% e 80% (setenta e oitenta por cento).

**Art. 22.** A embalagem primária para ovos de codorna e ovos de galinha e seus respectivos derivados deve ser de primeiro uso. A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que seja fabricada com material impermeável, resistente e que permita adequadas limpeza e desinfecção.

**Art. 23.** É proibido o

acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de: I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e II - ovos de espécies diferentes.

**Art. 24.** Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

**Art. 25.** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Vitória/ES, 29 de agosto de 2018.

**EZRON LEITE THOMPSON**

Diretor-presidente em exercício

**Protocolo 422807**

### Secretaria de Estado dos Transportes e Obras Públicas - SETOP -

**PORTARIA Nº 025-S, de 29 de agosto de 2018.**

**O SECRETÁRIO DE ESTADO DOS TRANSPORTES E OBRAS PÚBLICAS, no uso de suas atribuições que lhe confere o Artigo 65, da Lei Complementar nº 46, de 31 de janeiro de 1994;**

#### RESOLVE:

**ALTERAR** a Escala de Férias/2018, aprovada pela Portaria Nº 046-S, de 11/11/2017, publicada no Diário Oficial do Estado de 14/11/2017, **EXCLUIR** a servidora **DIANA FERNANDES DE SOUZA BASTOS**, Nº Funcional 2941058, do mês de fevereiro/2018 e **INCLUIR** no mês de outubro/2018.

Vitória, 28 de agosto de 2018.

**PAULO RUY VALIM CARNELLI**  
Secretário de Estado dos

Transportes e Obras Públicas  
**Protocolo 422803**

### Departamento de Estradas e Rodagem do Estado do Espírito Santo - DER-ES -

**INSTRUÇÃO DE SERVIÇO Nº 129 - P, DE 23 DE AGOSTO DE 2018.**

**O DIRETOR-GERAL DO DEPARTAMENTO DE ESTRADAS E RODAGEM DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO - DER-ES**, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Complementar N.º 381, de 28 de fevereiro de 2007, e contido no processo administrativo n.º **78680859**.

#### RESOLVE:

**ALTERAR** na Tabela da Instrução de Serviço n.º 051- P, publicada no Diário de Imprensa Oficial do Estado do Espírito Santo em 14 de julho de 2017, referente ao servidor **Reinaldo Aparecido dos Santos**, os seguintes campos:

**Onde se lê:**  
Período: 1.º/2/2012 a 31/1/2017 [...]

Vigência: 1.º/2/2017