

## Arquivo Público Estadual - APEES -

### ARQUIVO PÚBLICO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO - APEES -

Instrução de Serviço nº 012 de 27 de maio 2021.

O DIRETOR - GERAL DO ARQUIVO PÚBLICO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso de suas atribuições legais,

#### RESOLVE:

**EXONERAR**, WANDERSON ALVES DOS SANTOS DO AMARAL, de acordo com o artigo 61, § 2º, da Lei 46/94 do cargo de provimento em Comissão de Agente de Serviço I, Ref. QC-05, do Arquivo Público do Estado do Espírito Santo.

Vitória, 27 de maio de 2021.

### CILMAR CESCINETTO FRANCISCHETTO

Diretor Geral do Arquivo Público do Estado do Espírito Santo

Protocolo 674270

## Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca - SEAG -

### RESUMO DO CONTRATO DE DOAÇÃO COM ENCARGOS SEAG Nº 053/2021 - PROCESSO SEAG Nº88369480.

**DOADOR:** A Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca - SEAG, CNPJ/MF: 27.080.555/0001-47.

**DONATÁRIO:** Município de Ecoporanga, CNPJ/MF: 27.167.311/0001-04.

**OBJETO:** 01 (um) Caminhão Carroceria de Madeira, Placa: RQM-2E80.

Vitória, 28 de Maio de 2021

#### Paulo Roberto Foletto

Secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca

Protocolo 674136

## Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - IDAF -

### Instrução Normativa nº 011, de 28 de maio de 2021.

Estabelece normas suplementares para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de leite e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte - Siapp.

O diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - Idaf, no uso das atribuições que lhe confere o art. 48 do Regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto Estadual nº 910-R, de 31 de outubro de 2001, e suas alterações;

**Considerando** o disposto nos artigos 2º e 21 da Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018; e **Considerando** o disposto no Decreto Federal nº 8.471, de 22 de junho de 2015;

#### RESOLVE:

**Art. 1º** Estabelecer normas suplementares à Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018.

Parágrafo único. A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de leite e derivados, no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte - Siapp, obedecerão às normas supletivas estabelecidas nesta Instrução Normativa, às condições gerais previstas na Instrução Normativa Idaf nº 005, de 29 de agosto de 2018, ou outra que vier a substituí-la, bem como a outras normas supletivas oriundas da Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018.

#### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 2º** Os estabelecimentos de leite e derivados de que trata esta normativa são os classificados como: I - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e II - queijaria.

**Art. 3º** Para efeitos desta Instrução Normativa serão adotadas as seguintes definições:

I - Unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, à manipulação, à fabricação, à maturação, à ralação, ao fracionamento, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de derivados lácteos, sendo facultado o beneficiamento de leite para consumo humano direto, envolvendo as etapas de recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

II - Queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos elaborados exclusivamente com leite da propriedade rural em que está instalado, envolvendo as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

III - Equipamento de frio: unidade de resfriamento ou de congelamento, dotadas de dispositivo para aferição de temperatura, que garantam as condições adequadas de conservação das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos.

IV - Leite fluido a granel de uso industrial: leite refrigerado submetido, opcionalmente, à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

V - Produtos de uso industrial: produtos derivados do leite transportados em grande volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

#### CAPÍTULO II DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

##### Seção I Das instalações e dos equipamentos

**Art. 4º** Os estabelecimentos devem possuir instalações e equipamentos

condizentes com a tecnologia de fabricação de cada produto elaborado e com sua capacidade de produção.

Parágrafo único. Para verificação das dependências mínimas, além dos critérios previstos neste regulamento, deve ser observado o disposto na seção I, capítulo IV, da Instrução Normativa Idaf nº 005, de 29 de agosto de 2018.

**Art. 5º** Para realizar a recepção e o pré-beneficiamento de leite cru, são necessários equipamentos como tanque de resfriamento, bomba sanitária e/ou cuba para recepção, filtro, dentre outros.

Parágrafo único. A critério do Siapp, podem ficar dispensados de possuir tanque de resfriamento os estabelecimentos que realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru.

**Art. 6º** Os estabelecimentos que recebem leite em latões devem possuir área destinada à lavagem e higienização dos recipientes e demais utensílios utilizados na recepção do leite.

Parágrafo único. A área citada no *caput* deste artigo deve estar localizada de forma que não haja contaminação do leite.

**Art. 7º** Os estabelecimentos que recebem leite em veículos com tanque isotérmico devem dispor de local apropriado para lavagem externa do tanque, de modo que não ofereça risco de contaminação às instalações ou à matéria-prima. Parágrafo único. Os estabelecimentos que recebem leite em veículos com tanque isotérmico também devem dispor de local com água sob pressão e produtos de limpeza adequados para higienização interna do tanque, juntamente com os seus componentes e acessórios.

**Art. 8º** Os equipamentos climatizadores instalados no interior da agroindústria devem ser periodicamente limpos e higienizados.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento optar pelo uso de ar-condicionado, devem ser observadas questões, como: captação e circulação do ar, eficiência do(s) filtro(s) e a temperatura alcançada no ambiente, devendo ser previamente analisado e aprovado pelo Siapp.

#### Seção II

##### Da origem e recepção da matéria-prima

**Art. 9º** Todas as matérias-primas e todos os ingredientes utilizados devem ser provenientes de estabelecimento ou produtor sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

**Art. 10.** Os estabelecimentos registrados no Siapp podem receber matérias-primas, ingredientes e produtos de origem animal destinados ao consumo humano desde que claramente identificados como oriundos de outro estabelecimento registrado no Siapp, no Serviço de Inspeção Estadual ou no Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas, ingredientes e produtos procedentes de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal

- SIM, desde que esse serviço tenha sua equivalência reconhecida para adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte - Susaf e que o estabelecimento esteja devidamente incluído no cadastro geral do Susaf.

**Art. 11.** Os estabelecimentos registrados no Siapp devem manter registro atualizado dos fornecedores de matéria-prima, com a quantidade média dos fornecimentos e nome do estabelecimento ou da propriedade de origem.

§1º Além dos registros citados no *caput* deste artigo, os estabelecimentos que recebem matéria-prima diretamente de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro do produtor junto ao órgão oficial de defesa sanitária animal.

§2º A documentação de que trata este artigo deve ser apresentada sempre que solicitada pelo Siapp.

§3º O estabelecimento deve observar as questões de sanidade do rebanho leiteiro do fornecedor da matéria-prima, como: adimplência com as vacinações obrigatórias, controle de doenças, controle zootécnico e demais questões contempladas nas legislações pertinentes em vigência.

**Art. 12.** Ao receber a matéria-prima, o estabelecimento deve adotar procedimentos de limpeza e sanitização dos tanques e latões.

§1º No caso de leite entregue armazenado em latões:

I - o vasilhame deve permanecer protegido da poeira, dos raios solares, das chuvas e outras intempéries, durante o transporte e enquanto estiver à espera da coleta; e

II - os latões e demais utensílios devem ser higienizados logo após a entrega do leite, em área própria, localizada de forma que não haja contaminação do leite.

§2º No caso de leite entregue em veículos com tanque isotérmico:

I - antes do descarregamento do leite, deve-se proceder à lavagem externa do tanque, a ser realizada em local apropriado, de modo que não ofereça risco de contaminação às instalações ou à matéria-prima;

II - a operação de transferência do leite resfriado para o tanque isotérmico do veículo e do veículo para o tanque de recepção deve ser realizada em circuito fechado, através de mangueira sanitária.

III - após o descarregamento do leite, deve ser realizada a higienização interna do tanque do veículo, juntamente com os seus componentes e acessórios, em local apropriado, que disponha de água sob pressão e produtos de limpeza adequados.

**Art. 13.** Os estabelecimentos devem realizar o controle diário da matéria-prima.

§1º Em caso de recebimento de leite transportado por veículos com tanque isotérmico, o estabelecimento deve realizar o registro do leite cru refrigerado de cada compartimento do tanque do veículo, contemplando as seguintes análises:

I - temperatura; e

II - teste do álcool/alizarol, na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume).

§2º Em caso de recebimento de leite em latões, o estabelecimento fica isento da aferição da temperatura. Nessa situação, o estabelecimento deve adotar diariamente a seleção do leite, vasilhame por vasilhame, pelo teste do álcool/alizarol, na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume), com o devido registro.

§3º Fica dispensado do teste do alizarol o leite recebido pelos estabelecimentos que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade onde estão localizados.

§4º Recomenda-se que o estabelecimento realize outros controles diários para monitoramento próprio da qualidade da matéria-prima, como:

I - acidez titulável;

II - índice crioscópico;

III - densidade relativa a 15 °C/15 °C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius);

IV - teor de gordura;

V - teor de sólidos totais;

VI - teor de sólidos não gordurosos;

VII - pesquisas de neutralizantes de acidez;

VIII - pesquisas de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico; e

IX - pesquisas de substâncias conservadoras.

**Art. 14.** O Siapp poderá exigir, isolada ou cumulativamente, as análises dos itens I a IX, §4º, art. 13. desta Instrução Normativa, sempre que julgar necessário.

**Art. 15.** É permitido o recebimento de leite em latões, em temperatura ambiente, desde que este procedimento seja realizado em até duas horas após a conclusão da ordenha.

**Art. 16.** Na recepção, a temperatura do leite cru refrigerado não deve ser superior a 7°C (sete graus Celsius), admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9°C (nove graus Celsius).

Parágrafo único. O estabelecimento deve prever medidas de mitigação da frequência da ocorrência da excepcionalidade citada no *caput* deste artigo, que não deve ser constante.

**Art. 17.** O leite recebido, quando não processado imediatamente após o recebimento, deve ser armazenado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos e mantido à temperatura de 2°C a 5°C (dois a cinco graus Celsius) até o seu processamento.

**Art. 18.** Pode ser industrializada apenas a matéria-prima que satisfaça às exigências deste regulamento, sem prejuízo do atendimento às demais legislações pertinentes em vigência.

### Seção III

#### Do controle de qualidade da matéria-prima

**Art. 19.** Os estabelecimentos devem realizar análises laboratoriais da matéria-prima para avaliação dos seguintes parâmetros:

I - teor de gordura;

II - teor de proteína total;

III - teor de lactose anidra;

IV - teor de sólidos não gordurosos;

V - teor de sólidos totais;

VI - contagem de células somáticas;

VII - contagem padrão em placas;

VIII - resíduos de produtos de uso veterinário; e

IX - outros que venham a ser determinados em norma complementar.

§1º As análises de que trata o *caput* deste artigo devem ser realizadas em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite - RBQL ou em laboratório oficial do Idaf.

§2º A frequência das coletas, os métodos de análise, as médias geométricas e os padrões a serem adotados seguem legislação federal específica vigente.

§3º As coletas devem ser realizadas no estabelecimento, antes do processamento da matéria-prima.

§4º Em caso de recebimento de leite em latões, o estabelecimento deve retirar uma alíquota de leite de cada latão (do mesmo fornecedor) constante no veículo transportador para compor a amostra que será encaminhada para a realização das análises previstas nos incisos de I a IX deste artigo.

§5º A coleta de amostras de que trata este artigo, o seu encaminhamento e o requerimento para realização de análises laboratoriais, bem como os respectivos custos, competem ao responsável pelo estabelecimento que primeiramente receber o leite.

§6º Quando a agroindústria receber matéria-prima de estabelecimento que já realizou as análises laboratoriais deve solicitar ao fornecedor cópia dos boletins de análise para arquivamento, nos termos do §9º deste artigo.

§7º Compete ao responsável pelo estabelecimento a gestão e a execução dos procedimentos que garantam a aleatoriedade plena da coleta regular das amostras de leite cru refrigerado para envio ao laboratório, assegurando que os produtores não tenham prévio conhecimento da data das coletas.

§8º O laboratório deve disponibilizar os resultados das análises realizadas ao Siapp, aos estabelecimentos e aos produtores.

§9º Os estabelecimentos devem arquivar os resultados das análises por, no mínimo, um ano, mantendo-os de fácil acesso à fiscalização.

**Art. 20.** O estabelecimento deve verificar, na propriedade rural, as condições de obtenção e conservação do leite, sempre que os resultados das análises realizadas pelo laboratório violarem os padrões estabelecidos em regulamentos específicos, de forma a implementar as ações corretivas necessárias.

**Art. 21.** O estabelecimento deve suspender a recepção do leite do fornecedor que apresentar, consecutivamente, três resultados de média geométrica fora do padrão estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite cru refrigerado para Contagem Padrão em Placas - CPP.

§1º Em caso de ausência de resultado mensal para composição da média geométrica trimestral, o resultado de cada mês subsequente substituirá a média geométrica até o restabelecimento do cálculo trimestral.

§2º Em caso de comprovação do atendimento ao art. 20. desta Instrução Normativa e apresentação de resultado conforme da análise

de Contagem Padrão em Placas - CPP, emitido por laboratório da RBQL ou laboratório oficial do Idaf, no mesmo mês referente à terceira média geométrica fora do padrão, a interrupção de que trata o *caput* deste artigo não se aplicará, mantendo-se essa condição enquanto os resultados de análises mensais estiverem abaixo do limite estabelecido por regulamento específico.

§3º As suspensões de que trata o *caput* deste artigo devem ser comunicadas ao Siapp no prazo de quinze dias consecutivos.

§4º Para restabelecimento da coleta do leite, o fornecedor deve apresentar um resultado de análise de Contagem Padrão em Placas - CPP - dentro do padrão, emitido por laboratório da RBQL ou laboratório oficial do Idaf.

**Art. 22.** Para iniciar a coleta de leite de novos produtores, o estabelecimento deve verificar se o leite apresenta resultado conforme para Contagem Padrão em Placas - CPP, emitido por laboratório da RBQL ou laboratório oficial do Idaf.

**Art. 23.** O Siapp pode determinar a execução de análises adicionais, sempre que forem identificados indícios de desvios nos dados analíticos obtidos.

**Art. 24.** A qualquer momento, o Siapp pode coletar amostras de leite cru, tanto na propriedade rural quanto no estabelecimento processador, para realização de análises fiscais em laboratório da RBQL ou laboratório oficial do Idaf, sem ônus para o produtor ou estabelecimento.

### Seção IV

#### Do processamento

**Art. 25.** Todo leite destinado à fabricação de derivados lácteos deve ser previamente filtrado.

**Art. 26.** Todo leite destinado ao consumo humano direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

**Art. 27.** Deve ser pasteurizado todo leite recebido pelo estabelecimento, seja para o beneficiamento para consumo direto ou para a fabricação de derivados lácteos.

Parágrafo único. Excluem-se do *caput* deste artigo os casos em que a tecnologia de fabricação permitir a utilização de leite cru, devendo ser adotadas as regulamentações específicas para tal finalidade.

**Art. 28.** São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - Pasteurização lenta: aquecimento indireto do leite de 63°C a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius), por 30 minutos, mantendo o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

II - Pasteurização rápida: aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius), por 15 a 20 segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores (termôgrafos de calor e de frio), termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático

e alarme sonoro.

§1º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§2º Caso a pasteurização lenta tenha como objetivo o beneficiamento do leite para consumo direto, devem ser atendidos os seguintes requisitos: o leite deve ser exclusivamente de produção própria; o equipamento deve dispor de um sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, possuir dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros ou outro necessário para o controle técnico e sanitário da operação; o equipamento deve permitir uma higienização adequada e a manutenção da qualidade do produto.

§3º Podem ser aceitos pelo Siapp outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos nos incisos I e II deste artigo.

**Art. 29.** Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, deve-se realizar as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que devem apresentar resultados "negativo" para a primeira e "positivo" para a segunda.

Parágrafo único. O tempo e temperatura dos procedimentos de pasteurização, bem como os resultados das provas, devem ser minuciosamente controlados e registrados em planilhas de controle.

**Art. 30.** É proibida a pasteurização de leite previamente envasado.

**Art. 31.** É proibida a repasteurização do leite destinado ao consumo humano direto.

**Art. 32.** Imediatamente após a pasteurização, o leite destinado ao consumo direto deve ser refrigerado por meio de resfriador a placas, envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado e mantido em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius) até sua expedição ao consumo.

**Art. 33.** De maneira excepcional, na impossibilidade de processamento do leite pelo estabelecimento, pode ocorrer a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

Parágrafo único. Na situação citada no *caput* deste artigo, devem ser observadas as condições de armazenamento descritas no art. 17. deste regulamento.

**Art. 34.** Os produtos de uso industrial devem ser embalados e rotulados conforme legislações específicas vigentes.

§1º As embalagens devem ser de único uso e específicas para a finalidade.

§2º O rótulo deve conter, dentre outras informações, as seguintes expressões: "USO EXCLUSIVO DA INDÚSTRIA" e "PROIBIDA A VENDA FRACIONADA".

**Art. 35.** As etapas de salga por

salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas sob refrigeração.

§1º A etapa de salga por salmoura deve ser realizada de modo a não acarretar contaminação cruzada com outros produtos eventualmente armazenados no mesmo local.

§2º Quando a tecnologia de fabricação do produto, devidamente aprovada pelo Siapp, estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, fica dispensada a instalação de equipamento de refrigeração para as finalidades citadas.

**Art. 36.** É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e que seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

**Art. 37.** São permitidos os processos de defumação e/ou tratamento com fumaça líquida e/ou adição de aroma, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis ao produto.

**Art. 38.** O defumador, quando existente, deve estar instalado de forma a não acarretar prejuízos à identidade e à inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§1º A área de defumação deve possuir antessala, dotada de porta com dispositivo de fechamento automático e sistema de exaustão, para o resfriamento dos produtos e/ou dissipação da fumaça.

§2º O defumador deve ser, preferencialmente, contíguo à área de processamento.

§3º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial, desde que o trajeto entre os dois seja coberto e pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

§4º No caso de estabelecimentos em que o defumador não seja contíguo à área de processamento, a barreira sanitária deve dispor de bancada para apoio dos recipientes citados no §3º deste artigo, de forma a permitir que o colaborador realize a lavagem de botas e mãos antes de retornar à área de processamento.

§5º É proibido o uso de madeira ou outro material que comprometa a inocuidade do produto na estrutura do defumador.

§6º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa, de forma a não acarretar prejuízos higiênico-sanitários aos produtos.

§7º A defumação deve ser realizada com a queima de madeiras secas, duras e não resinosas.

§8º Deve ser apresentado ao Siapp documento comprobatório de autorização para consumo de lenha.

**Art. 39.** Admite-se o uso de madeira exclusivamente nas prateleiras das câmaras de maturação de queijos, desde que em condições adequadas de conservação,

mediante apresentação de plano de higienização, e que não impliquem risco de contaminação do produto.

**Art. 40.** O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva, sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto. Parágrafo único. Fica dispensada a necessidade de área exclusiva caso as etapas previstas no *caput* deste artigo não sejam realizadas concomitantemente a outras.

**Art. 41.** Deve ser filtrado e originário de água potável todo vapor que tenha contato direto com o leite, seus derivados, outros ingredientes ou com outros processos que possam afetar a qualidade do produto.

**Art. 42.** As embalagens primárias e secundárias utilizadas para o acondicionamento dos produtos devem ser de primeiro uso e próprias para alimentos.

**Art. 43.** Caso ocorra o acondicionamento do produto em embalagem secundária, essa operação deve ser realizada em dependência exclusiva e separada da área de embalagem primária.

Parágrafo único. É permitido que a operação de embalagem secundária seja realizada na área de expedição, desde que não haja prejuízo das demais atividades.

#### Seção V

##### Do armazenamento, da expedição e do transporte

**Art. 44.** A área ou o equipamento para armazenamento dos produtos devem estar localizados de forma a não haver contrafluxo.

Parágrafo único. Os produtos podem ser armazenados na área de expedição, desde que haja local e equipamento apropriados para o armazenamento.

**Art. 45.** Os equipamentos de frio devem apresentar-se conservados e higienizados, ser adequados quanto ao volume armazenado e dispor de termômetro de leitura externa para o monitoramento de suas temperaturas.

Parágrafo único. Durante o armazenamento de produtos ou ingredientes, é proibido desligar os equipamentos de frio.

**Art. 46.** Os produtos resfriados e/ou congelados podem ser transportados em veículo sem unidade frigorífica, desde que sejam acondicionados em recipiente isotérmico e que a temperatura de conservação indicada no rótulo do produto seja mantida em todo o percurso até o local de entrega.

**Art. 47.** No transporte de produtos, os recipientes isotérmicos e os veículos com unidade frigorífica devem ser equipados com aparelhos para mensuração de temperatura, sendo obrigatório o monitoramento e o registro das temperaturas entre a expedição na agroindústria e o local da entrega.

#### CAPÍTULO III

##### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 48.** É proibido utilizar termômetros de haste de vidro para aferição de temperaturas em qualquer etapa do processo produtivo e durante o transporte.

**Art. 49.** Os resíduos provenientes

do processo de produção devem ser armazenados de forma adequada até a sua devida destinação, evitando mau cheiro, contaminações cruzadas, infestações por pragas, dentre outras intercorrências.

**Art. 50.** Os responsáveis pelos estabelecimentos devem manter registros auditáveis da recepção de matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino.

**Art. 51.** Na ausência de legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes, os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pelo Siapp, mediante parecer técnico.

**Art. 52.** O cumprimento desta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

**Art. 53.** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Vitória/ES, 28 de maio de 2021.

**MÁRIO S. C. LOUZADA**

Diretor-presidente do Idaf

**Protocolo 673946**

#### Portaria nº 002, de 28 de maio de 2021.

O diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), no uso das atribuições que lhe confere o art. 9º da Lei Complementar Estadual nº 197, de 11 de janeiro de 2001, e o art. 48 do Regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto Estadual nº 910-R, de 31 de outubro de 2001, e suas alterações;

**Considerando** a solicitação do setor produtivo para prorrogação da primeira etapa de vacinação contra febre aftosa no Estado do Espírito Santo, por meio do OFÍCIO/PRES/FAES/Nº022/2021;

**Considerando** a preocupação do Idaf com o cumprimento das medidas sanitárias preconizadas em legislação; e

**Considerando** a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio do despacho do diretor do Departamento de Saúde Animal no Processo SEI nº 21018.002092/2021-86, para a prorrogação da referida etapa de vacinação;

#### RESOLVE:

**Art. 1º** Prorrogar, até 15 de junho de 2021, a primeira etapa da campanha de vacinação contra febre aftosa, no Estado do Espírito Santo.

Parágrafo único. Os proprietários de bovinos e/ou bubalinos terão, excepcionalmente, até o dia 25 de junho de 2021, para comprovar no Idaf a vacinação ou proceder a atualização cadastral de seu rebanho.

**Art. 2º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Vitória/ES, 28 de maio de 2021.

**MÁRIO S. C. LOUZADA**

Diretor-presidente

**Protocolo 673896**

#### ACORDO DE COOPERAÇÃO MÚTUA Nº 005/2021

**CONVENIENTE:** IDAF

**CONVENIADO:** MUNICÍPIO DE LARANJA DA TERRA

**OBJETO:** Integração de rotinas para a realização de atividades, mediante a implementação de ações conjuntas ou de apoio mútuo e atividades complementares de interesses comuns.

**VIGÊNCIA:** O presente instrumento vigorará a partir da assinatura, com prazo de 04 (quatro) anos.

**Nº. DO PROCESSO:** 2021-8H382

Vitória-ES, 26 de maio de 2021.

Mário Stella Cassa Louzada

**Diretor-Presidente do Idaf**

Josafá Storch

**Prefeito Municipal**

**Protocolo 674041**

#### RESUMO DO CONTRATO DE DOAÇÃO

**DOADOR:** IDAF

**DONATÁRIO:** Prefeitura Municipal de Dores do Rio Preto.

**OBJETO:** Doação do veículo FIAT UNO MILLE FIRE FLEX 2P, de ano/modelo 2008/2008, de cor Branca, com chassi 9BD15802786166353, placa MSI 3705, Patrimônio nº 4700000007582

**Nº DO PROCESSO:** 2021-RC3BV

Vitória, 26 de maio de 2021.

**Mário Stella Cassa Louzada**

Diretor-Presidente do IDAF

**Cleudenir Jose de Carvalho**

**Neto**

Prefeito municipal

**Protocolo 674045**

#### RESUMO 2º TERMO ADITIVO

Processo: 2020-5W58R

Contrato nº: 005/2020

**Contratante:** IDAF

**Contratada:** METRO JORNAL ESPÍRITO SANTO LTDA.

**Objeto:** prorrogação do prazo de vigência do Contrato nº 005/2020 pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme autorização prevista na sua Cláusula Sexta, a contar de 05/06/2021

Vitória, 21 de maio de 2021.

MARIO S. CASSA LOUZADA

Diretor-Presidente do IDAF

**Protocolo 674055**

**Secretaria de Estado de Mobilidade e Infraestrutura - SEMOBI**

**Departamento de Edificações e de Rodovias do Estado do Espírito Santo - DER-ES - DER-ES -**

**EXTRATO DO TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE FAIXA DE DOMÍNIO A TÍTULO PRECÁRIO.**

Proc. DER-ES Nº 2020-Z6TFD.

**Partes:** DER-ES e GEFERSON GOMES PINTO - SHOW E EVENTOS.

**Objeto:** Autorização de Uso para implantação de acesso rodoviário da P12 - PARADOR INTERNACIONAL GUARAPARI, situada às margens da rodovia ES-060, km 69, trecho ENTR. ACESSO A