



## NORMA DE PROCEDIMENTO – IDAF Nº 081

<b>Tema:</b>	Realização de abate e produção experimental no âmbito do Serviço de Inspeção Estadual do Espírito Santo		
<b>Emitente:</b>	Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf)		
<b>Sistema:</b>		<b>Código:</b>	
<b>Versão:</b>	2	<b>Aprovação:</b>	<b>Vigência:</b>

### 1. OBJETIVOS

1.1. Descrever os procedimentos para realização de abate e produção experimental em indústrias de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Estadual do Espírito Santo (SIE-ES).

### 2. ABRANGÊNCIA

- 2.1. Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf).
- 2.2. Servidores do Idaf.

### 3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 3.1. Lei Estadual nº 11.865, de 18 de julho de 2023.
- 3.2. Decreto Estadual nº 5.866-R, de 5 de novembro de 2024.
- 3.3. Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações.

### 4. DEFINIÇÕES

**4.1 Abate experimental:** acompanhamento de forma experimental pelo Idaf da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, verificação oficial dos Programas de Autocontrole, incluindo condições gerais de instalações, equipamentos, utensílios e procedimentos, no abate das diferentes espécies de açougue.

**4.2 E-Docs:** sistema corporativo de gestão de documentos arquivísticos digitais do Estado do Espírito Santo, que engloba a autuação, tramitação, classificação, temporalidade e destinação.

**4.3 Indústria de produtos de origem animal:** estabelecimento elaborador de produtos de origem animal (abate de animais, produção de carnes, pescado, ovos, mel, leite e seus derivados).

**4.4. Inspeção ante mortem:** exame visual geral do rebanho, observando seu comportamento e segregando aqueles que, por questões sanitárias, necessitem de exame individual mais detalhado. É realizada antes do abate e compreende a avaliação dos documentos, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública.

**4.5. Inspeção post mortem:** exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização,



palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares e específicas para cada espécie animal.

**4.6. Produção experimental:** acompanhamento de forma experimental pelo Idaf da produção experimental de produtos derivados de carne, leite, ovos, pescado e produtos de abelhas, contemplando a verificação oficial dos Programas de Autocontrole, incluindo condições gerais de instalações, equipamentos, utensílios e procedimentos de industrialização.

**4.7. SIE-ES:** Serviço de Inspeção Estadual do Espírito Santo, que abrange as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal comestíveis, coordenado pela Subgerência de Fiscalização de Produtos de Origem Animal, e executado pelas gerências regionais e locais do Idaf.

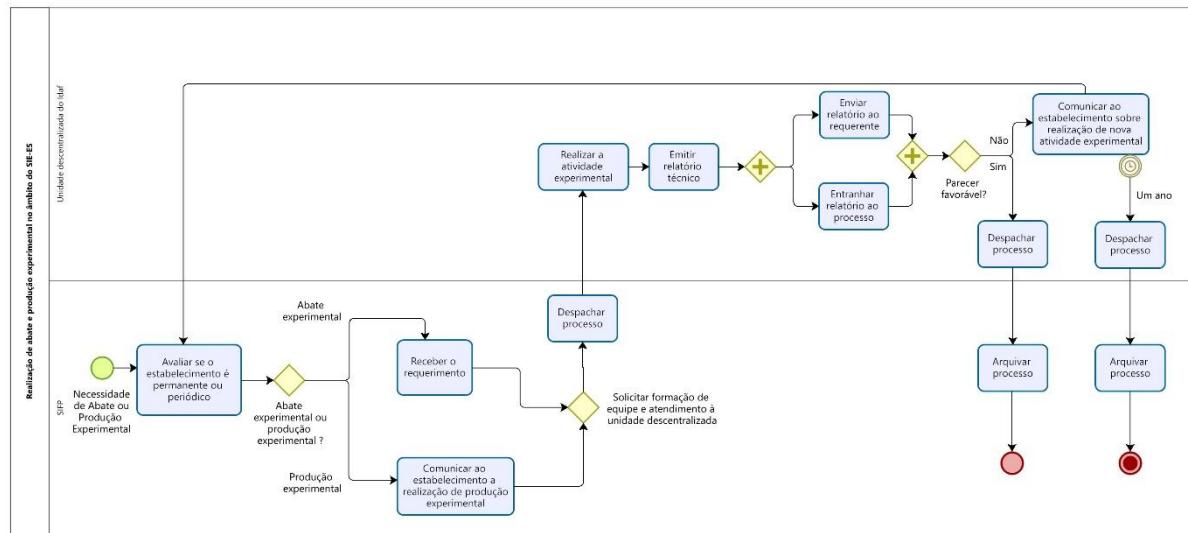
**4.8 Verificação do autocontrole para início das atividades de abate:** verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento do estabelecimento, antes do início das atividades de abate, visando avaliar a implementação dos Programas de Autocontrole.

## 5. UNIDADES FUNCIONAIS ENVOLVIDAS

- 5.1. Gerência de Defesa Sanitária e Inspeção Animal (Gedsia).
- 5.2 Subgerência de Fiscalização de Produtos de Origem Animal (SIFP).
- 5.3. Unidades descentralizadas do Idaf.

## 6. PROCEDIMENTOS

### 6.1. Fluxograma dos procedimentos de realização de abate experimental:





6.2. Para solicitar o abate experimental, o requerente deverá preencher o formulário digital disponível no link: <https://e-flow.es.gov.br/flow-definition/c69115c4-f206-5061-51af-f7befd82e908?d=1>.

6.3 A SIFP receberá o formulário e avaliará a solicitação para atender ao requerimento.

6.3.1. O abate experimental será realizado de forma compulsória em caso de registro de novo estabelecimento de abate no SIE-ES ou quando um estabelecimento já registrado solicitar: abate de uma nova espécie, aumento da capacidade máxima diária de abate, mudança na estrutura após projeto de ampliação e reforma ou outro motivo pertinente.

6.3.2. Para atendimento da etapa obrigatória do processo de registro, após a vistoria final, o estabelecimento deverá requerer abate experimental para verificação dos procedimentos operacionais do estabelecimento, conforme previsto na Norma de Procedimento Idaf nº 59.

6.3.2.1 A SIFP solicitará à unidade descentralizada responsável pelo atendimento ao município onde o estabelecimento está localizado a indicação de fiscal estadual agropecuário médico-veterinário para formação de equipe visando atender ao requerimento.

6.3.3 Para abates experimentais requeridos por estabelecimentos registrados no SIE-ES, a SIFP comunicará ao fiscal estadual agropecuário médico-veterinário responsável pela inspeção e fiscalização permanente do estabelecimento, de modo que possa atender ao requerimento.

6.3.3.1 O fiscal estadual agropecuário médico-veterinário poderá solicitar apoio da SIFP para atender ao requerimento.

6.4. O abate experimental deverá ser acompanhado pelo requerente (ou pessoa por ele indicada) e pelo responsável técnico do estabelecimento.

6.4.1. A data da realização do abate experimental deverá ser oficializada ao estabelecimento.

6.4.2. O quantitativo de animais abatidos será definido pelo fiscal estadual agropecuário médico-veterinário responsável pela inspeção e fiscalização permanente do estabelecimento, em conjunto com a SIFP, com base na capacidade média diária de abate e nas condições estruturais do estabelecimento.

6.5. No estabelecimento de inspeção periódica, a produção experimental poderá ser realizada a qualquer momento, a critério do SIE-ES em casos de: início de produção em estabelecimento recém-registrado no SIE-ES, levantamento de Regime Especial de Fiscalização (REF), produção de um novo produto, alterações estruturais, de equipamento, de fluxo de produção ou outro motivo pertinente.



6.6. Antes do início do abate ou da produção experimental, o servidor responsável deverá realizar a conferência das planilhas de monitoramento preenchidas pelo estabelecimento, avaliando se o proposto no Programa de Autocontrole está sendo implantado, com avaliação dos seguintes aspectos:

6.6.1. Condições da área externa do estabelecimento, ausência de lixo e entulho no pátio, condições de higiene, organização e funcionamento de todas as dependências anexas à indústria (depósito de materiais de limpeza, almoxarifado, depósito de embalagens, lavanderia, refeitório, área de descanso de funcionários, fábrica/depósito de gelo e setor de tratamento e destinação de dejetos de efluentes).

6.6.2. Reservatório de água em boas condições de higiene, com nível de cloro residual adequado e vazão e volume de água suficientes para atender a produção.

6.6.3. Banheiros e vestiários em boas condições de limpeza e organização, com disponibilidade de sabão líquido e papel-toalha, além do funcionamento adequado de sanitários, pias e chuveiros.

6.6.4. Disponibilidade de produtos e materiais de higienização, de caixas limpas e higienizadas, e de água, vapor e gelo em quantidade suficiente.

6.6.5. Barreira sanitária em condições de higiene, com disponibilidade de sabonete líquido, papel-toalha e produtos para higienização das botas e funcionamento da pia e do lava-botas.

6.6.6. Higiene pessoal dos funcionários, utilização de uniformes limpos e adequados à função, ausência de adornos, feridas nas mãos e monitoramento do bom estado de saúde foram monitoradas.

6.7. Para o abate experimental, após a conferência das planilhas de monitoramento, o servidor deverá realizar a verificação do programa de autocontrole para início das atividades, com preenchimento do referido documento.

6.8. Caso o estabelecimento não tenha realizado os devidos monitoramentos, de acordo com o descrito em seus Programas de Autocontrole, o fiscal deverá aplicar as sanções cabíveis.

6.9. No abate experimental, para todas as espécies, o servidor responsável deverá realizar o exame *ante mortem* dos animais, com verificação da documentação de trânsito, das condições de saúde dos lotes; e a avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate.

6.10. No abate experimental de **bovídeos**, o servidor responsável deverá avaliar:

6.10.1. Os procedimentos de movimentação dos animais nos currais, na rampa de acesso à sala de matança e na seringa, o funcionamento do chuveiro de aspersão e o espaçamento adequado dos bovídeos nos currais.



6.10.2. Os procedimentos de insensibilização, o funcionamento do equipamento de insensibilização e do sistema de abertura do box, além da remoção dos resíduos de Material Especificado de Risco (MER) do box de atordoamento e do equipamento, caso aplicável.

6.10.3. Os procedimentos executados na área de vômito, área de sangria, área de esfola, setor de lavagem e inspeção de cabeças, área de serra de peito e retirada da pele, área de evisceração, setor de inspeção de vísceras, área para serragem de carcaças, setor de inspeção de carcaças, departamento de inspeção final (DIF), área de lavagem das meias carcaças, procedimento de carimbagem, salas de desossa, setor de miúdos, setor de bucharia, setor de mocotós e área de expedição.

6.10.4. O espaçamento e a temperatura de armazenamento na câmara de resfriamento, câmara de sequestro, túnel de congelamento e na câmara de estocagem de produtos.

6.10.5. As condições de higiene e organização dos depósitos de resíduos e subprodutos.

6.11. No abate experimental de **suídeos**, o servidor responsável deverá avaliar:

6.11.1. Os procedimentos de movimentação dos animais nas pociegas e o espaçamento adequado dos suídeos nessas instalações, a condução dos animais nas rampas e nos corredores de acesso à sala de matança, e o funcionamento do chuveiro anterior à insensibilização.

6.11.2. Os procedimentos de insensibilização e o funcionamento do equipamento de insensibilização e do sistema de abertura do box.

6.11.3. Os procedimentos executados na área de sangria, setor de escaldagem, área de depilação e chamuscamento, setor de cabeças, área de evisceração, setor de inspeção de vísceras, área para serragem de carcaças, setor de inspeção de carcaças, departamento de inspeção final (DIF), procedimento de carimbagem, área de lavagem das meias carcaças, salas de desossa, setor de miúdos, setor de triparia e área de expedição.

6.11.4. O espaçamento e a temperatura de armazenamento na câmara de resfriamento, câmara de sequestro, túnel de congelamento e câmara de estocagem de produtos.

6.11.5. As condições de higiene e organização dos depósitos de resíduos e subprodutos.

6.12. No abate experimental de **aves**, o servidor responsável deverá avaliar:

6.12.1. A plataforma de recepção de aves quanto à lotação e ao distanciamento entre as gaiolas e o funcionamento dos ventiladores e dos umidificadores.



6.12.2. Os procedimentos de pendura, insensibilização e sangria, e o atendimento ao tempo das operações, de acordo com as normas vigentes.

6.12.3. Os procedimentos executados na área de escaldagem e depenagem, área de evisceração, área do pré-resfriamento, setor de gotejamento, setor de classificação e embalagem primária, setor de embalagem secundária, setor de cortes, setor de industrialização e área de expedição.

6.12.4. O espaçamento e a temperatura de armazenamento na câmara de estocagem de produtos resfriados, no túnel de congelamento e na câmara de estocagem de produtos congelados.

6.12.5. As condições de higiene e organização dos depósitos de resíduos e subprodutos.

6.13. Para a **produção** experimental, o servidor responsável deverá avaliar:

6.13.1. Fluxo de produção em conformidade com o registro de produto de origem animal previamente aprovado.

6.13.2. Condições gerais de manipulação e dos equipamentos e utensílios utilizados.

6.13.3. Manejo e procedimentos sanitários na utilização de ingredientes e demais insumos com foco na proteção contra contaminação cruzada.

6.13.4. Controle de temperatura, respeitando-se os regulamentos e registro de produto.

6.13.5. Acondicionamento e estocagem dos produtos.

6.14. Após a realização do abate ou da produção experimental, o servidor responsável emitirá o relatório técnico, com as considerações técnicas e o parecer sobre a viabilidade da atividade.

6.15. Nos relatórios com parecer desfavorável, deverão ser descritas as não conformidades verificadas durante o abate ou a produção experimental, cabendo ao requerente, ao tomar ciência, providenciar as correções necessárias e realizar nova solicitação, caso tenha interesse em dar continuidade ao processo.

6.15.1. O estabelecimento não poderá realizar as atividades que foram objetos de avaliação experimental antes da correção das não conformidades elencadas no relatório técnico elaborado pelo SIE-ES.

6.15.2 Os processos de registro de estabelecimento no SIE-ES que não tiverem movimentação, tramitação ou manifestação do requerente por período igual ou superior a doze meses serão arquivados em definitivo.



6.16. Os relatórios técnicos de abate experimental ou de produção experimental deverão ser entranhados ao processo de registro do estabelecimento no e-Docs.

6.17 O servidor deverá enviar o relatório técnico ao requerente para ciência do parecer.

---

## 7. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

---

7.1 Os produtos provenientes do abate ou produção experimental poderão ser comercializados se a inspeção julgar que estão aptos ao consumo.

7.2 No decorrer do abate ou da produção experimental deverão ser preenchidos os documentos “Lista de verificação para abate experimental” ou “Lista de verificação para produção experimental”, que servirão de base para elaboração dos relatórios técnicos. Os modelos destes documentos encontram-se dispostos no site do Idaf.

---

## 8. ANEXOS

---

---

## 9. ASSINATURAS

---

<b>Data de elaboração:</b> 23/02/2022	
<b>Data de revisão:</b> 26/01/2026	
<b>EQUIPE DE ELABORAÇÃO:</b>	
<b>Jamili Maria Suhet Mussi</b> Fiscal Estadual Agropecuária	<b>Alan Paulo Moreira Teixeira</b> Subgerente de Fiscalização de Produtos de Origem Animal
<b>APROVAÇÃO:</b>	
<b>Raoni Cezana Cipriano</b> Gerente de Defesa Sanitária e Inspeção Animal	<b>Leonardo Cunha Monteiro</b> Diretor-Geral
<b>Eduardo Chagas</b> Diretor técnico	

<b>HISTÓRICO DE VERSÕES</b>	
VERSÃO 1	23/02/2022
VERSÃO 2	26/01/2026

**ALAN PAULO MOREIRA TEIXEIRA**

SUBGERENTE

SIFP - IDAF - GOVES

assinado em 26/01/2026 14:07:47 -03:00

**JAMILI MARIA SUHET MUSSI**

FISCAL ESTADUAL AGROPECUARIO

SIFP - IDAF - GOVES

assinado em 26/01/2026 14:17:28 -03:00

**RAONI CEZANA CIPRIANO**

GERENTE SETORIAL

GEDSIA - IDAF - GOVES

assinado em 26/01/2026 14:28:39 -03:00

**EDUARDO CHAGAS**

DIRETOR SETORIAL

DITEC - IDAF - GOVES

assinado em 28/01/2026 08:07:26 -03:00

**LEONARDO CUNHA MONTEIRO**

DIRETOR GERAL

01011200001 - IDAF - GOVES

assinado em 28/01/2026 09:09:46 -03:00

**INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO**

Documento capturado em 28/01/2026 09:09:46 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)  
por ALAN PAULO MOREIRA TEIXEIRA (SUBGERENTE - SIFP - IDAF - GOVES)

Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2026-5VZSRX>

