

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024 -)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	01/01/2026
Data de Fim	31/12/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF-ES	02.254.666/0001-00

1.2. Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizadas

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
---	---	---	---
---	---	---	---

1.3. Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	I – Abatedouro frigorífico
X		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (<u>apenas para répteis e anfíbios</u>)
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento
X		a) Carne e derivados
X		b) Leite e derivados
		c) Mel e produtos apícolas
X		d) Ovos e derivados
X		e) Pescado e derivados

1.4. Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
Atualização e manutenção de Conformidade	29/05/2025	Versão 1.0 - Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.
Atualização e manutenção de Conformidade	30/12/2025	Versão 2.0 - Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.
Atualização e manutenção de Conformidade	09/07/2026	Versão 2.1 - Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1. Organização Administrativa

O Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) é uma autarquia do governo estadual do Espírito Santo, vinculada à Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag). A divisão administrativa é composta por: 01 Escritório Central; 04 Gerências Regionais; 31 Gerências Locais; 45 Postos de Atendimento; 04 Postos de Fiscalização Agropecuária; 01 Laboratório de Diagnósticos; estando presente em todos os 78 municípios do Estado do Espírito Santo. O Serviço de Inspeção Estadual do Espírito Santo, SIE-ES, é coordenado pela Subgerência de Fiscalização de Produtos de Origem Animal (SIFP) da Gerência de Defesa Sanitária e Inspeção Animal do Idaf (Gedsia). A execução do serviço é realizada por fiscais estaduais agropecuários médicos-veterinários, lotados em gerências regionais, gerências locais e postos de atendimento distribuídos pelos municípios do Estado do Espírito Santo. O organograma do Idaf em conformidade com o Anexo I da Lei Complementar Estadual nº 895 de 06 de abril de 2018 encontra-se anexado na aba “Identificação” em Dados do serviço, junto ao cadastro geral do SGSI na plataforma eletrônica e-Sisbi.

Os poderes legais para realizar as ações no SIE-ES são definidas pela legislação: Lei Estadual nº 11.865 de 18 de julho de 2023; Decreto Estadual nº 5.866 de 05 de novembro de 2024; Instrução de Serviço Idaf nº 011-P, de 17 de janeiro de 2025; Lei Estadual nº 10.476 de 21 de dezembro de 2015; Instrução Normativa Idaf nº 010, de 10 de junho de 2025; Instrução Normativa Idaf nº 011, de 3 de julho de 2025; Instrução Normativa Idaf nº 014, de 20 de agosto de 2025; Instrução Normativa Idaf nº 015, de 20 de agosto de 2025; Instrução Normativa Idaf nº 018 de 29 de outubro de 2021; Instrução Normativa Idaf nº 020 de 05 de novembro de 2021; Instrução Normativa Idaf nº 023 de 03 de dezembro de 2021. A legislação base para atuação do SIE-ES encontra-se disponível no site do Idaf no endereço: <https://idaf.es.gov.br/legislacao-idaf>.

Conforme consta no artigo 5º, § 5º, do Decreto Estadual nº 5.866-R de 05/11/24, a coordenação central das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do SIE-ES deverá ser efetuada, exclusivamente, por servidor efetivo do Idaf com formação em medicina-veterinária, no cargo de Subgerente de Fiscalização de Produtos de Origem Animal. A Instrução de Serviço nº 205-P, de 27/08/2019, publicada no Diário Oficial do Espírito Santo em 30/08/2019, designa o servidor Fiscal Estadual Agropecuário Médico-Veterinário Alan Paulo Moreira Teixeira para exercer a função de Subgerente de Fiscalização de Produtos de Origem Animal.

Atualmente existem 30 fiscais estaduais agropecuários médicos-veterinários atuando no Serviço de Inspeção Estadual do Espírito Santo. Sendo 06 na coordenação central, 11 na execução da inspeção e fiscalização periódica, atendimento a denúncias e demais demandas e 13 na inspeção e fiscalização permanente nos abatedouros-frigoríficos. Os auxiliares que atuam nos abatedouros são cedidos pelas indústrias e treinados pelos médicos-veterinários responsáveis pelos abatedouros.

2.1.1. Controle de Documentos

O controle de protocolos e tramitações de documentos e processos das temáticas do serviço de inspeção estadual são realizados pelo sistema corporativo de gestão de documentos arquivísticos digitais e-Docs, conforme consta no Decreto Estadual nº 4410-R e Decreto Estadual nº 4411-R, ambos de 18/04/2019.

Qualquer escritório do Idaf pode receber documentação de forma física ou digital. Sendo recebido na forma física, os documentos são digitalizados e encaminhados ao setor destino. A tramitação da documentação interna é realizada por meio de CI – Comunicação Interna, numerada e identificada pelo escritório de origem. Já para documentação enviada para fora do órgão (pessoas físicas ou outras instituições) é realizada por meio de Ofício também numerado e identificado pelo escritório de origem.

Tanto a CI quanto o Ofício são formulados no sistema e-Docs, assinados eletronicamente e encaminhados ao destino seja diretamente pelo sistema ou através de e-mail.

O registro dos estabelecimentos é formalizado ao órgão a partir de requerimento preenchido em formato digital, com documentação anexa comprobatória de titulação do local, documentos de pessoa física e pessoa jurídica, além do comprovante de pagamento de taxa de uma vistoria inicial. A partir daí, seguem as demais etapas do processo de registro caso seja deferida a primeira etapa (terreno ou estabelecimento). A legislação base é o decreto que regulamenta o SIE- ES, o Riispoa-ES, Decreto Estadual nº 5.866-R de 05 de novembro de 2024. O instrutivo com a descrição de todas as etapas do processo de registro e os links de preenchimento dos formulários digitais encontra-se no site do Idaf no endereço <https://idaf.es.gov.br/como-se-registrar-no-sie-idaf>.

O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer das seguintes maneiras: (1) O estabelecimento oficializa ao SIE- ES sobre o encerramento de suas atividades, através de preenchimento de formulário digital, sendo o seu registro cancelado de forma definitiva. (2) O estabelecimento oficializa ao SIE- ES sobre a suspensão ou paralisação das suas atividades. Se o período de suspensão ou paralisação for superior a 12 meses, o seu registro será cancelado em definitivo. (3) Se o estabelecimento for interditado ou tiver suas atividades suspensas em decorrência de ação fiscal realizada pelo Idaf, e não retornar suas atividades no período de 12 meses, o cancelamento do registro será automático

Os projetos são analisados através do conjunto de plantas arquitetônicas e memoriais descritivos de construção e econômico sanitário. Para estabelecimentos novos são solicitadas descrições completas em todos os documentos. Para análise de reforma ou ampliação apenas as áreas envolvidas devem ser representadas nos documentos. E caso impacte em toda a planta industrial, são solicitadas todas as documentações para atualizar no processo. As análises de projetos de novos estabelecimentos são realizadas pelos médicos- veterinários da coordenação do serviço no escritório central. As análises de projeto de reforma ou ampliação são realizadas pelos médicos-veterinários responsáveis pela fiscalização do estabelecimento, com apoio da coordenação sempre que solicitado.

Após o envio dos documentos do projeto de construção é criada no sistema corporativo de gestão de documentos arquivísticos digitais E- docs uma pasta com o processo que origina o estabelecimento, onde posteriormente os laudos de análise e documentações complementares são adicionadas até o registro. Para cada projeto apresentado de reforma e ampliação, é aberto um processo que é associado ao processo original. A base legal utilizada é o decreto que regulamenta o SIE-ES: o Decreto Estadual nº 5.866-R de 05 de novembro de 2024. Além de serem utilizadas bases legais federais específicas para cada tipo de estabelecimento, quando houver legislação específica, por exemplo as portarias 210/98 e 711/95 com suas alterações, dentre outras.

As análises de registro de produtos e atualização de registro de produtos são realizadas pelas gerências regionais e locais. Há acompanhamento e auxílio da coordenação do serviço, no escritório central. Para cada produto registrado é aberto um processo no sistema corporativo de gestão de documentos arquivísticos digitais E- Docs, e estes processos ficam em posse do fiscal responsável pela fiscalização do estabelecimento. Mas todos os servidores do Idaf, assim como o responsável legal e responsável técnico do estabelecimento, tem livre acesso para leitura. São utilizados como legislação base os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal (RTIQ), as legislações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e suas alterações, além das Diretrizes publicadas na plataforma e-Sisbi, dentre outras normativas vigentes. Ressalta-se que, para produtos que não possuem RTIQ ou que não estão previstos em outra legislação específica, o SIE-ES realiza consulta técnica ao Mapa em formato de ofício, direcionado a SFA- ES, com a finalidade de consultar se há alguma previsão em regulamentos internos do Serviço de Inspeção Federal no Mapa.

O passo a passo com as instruções de nomenclatura dos documentos e processos, autuação e tramitação são descritos em POPs – Procedimentos operacionais padronizados, para o registro de estabelecimentos, para o registro de produtos de origem animal e para processos de análise de projeto de reforma e ampliação, com acesso disposto na nuvem através do link: https://drive.google.com/drive/folders/1dEayKYlhYveM7YgxKljOAm1kVC-i-mJ8?usp=drive_link

2.1.2. Sistemas de Informação

A listagem de estabelecimentos, registrados e que estão em atividade, fica disponível e é mantido atualizado no site do Idaf no link: <https://idaf.es.gov.br/servico-de-inspecao-estadual-sie>. Quando o registro de um estabelecimento é cancelado ou tem suas atividades suspensas, é retirado da listagem de estabelecimentos registrados em atividade. Internamente a coordenação do SIE-ES mantém controle dos dados de cancelamento e suspensão de atividades. A listagem dos dados de registro dos estabelecimentos assim como dos produtos registrados está disponível na nuvem, no link: <https://sites.google.com/view/estabelecimentos-sie/in%C3%ADcio>.

Os modelos de mapas estatísticos a serem preenchidos e entregues mensalmente pelos estabelecimentos ao Idaf estão disponíveis no site do Idaf no link: https://idaf.es.gov.br/modelosdemapas_sie. Os dados de condenações, dados nosográficos, registros de enfermidades, lesões, com o total de animais abatidos, são lançados em planilhas em formato excel pelos servidores do serviço de inspeção os modelos destes mapas ficam disponíveis na nuvem, no link: https://drive.google.com/drive/folders/1GoHo263fgNYS2TjEj2NjPtmx--F26V?usp=drive_link. O processo de registro do estabelecimento segue o disposto na Instrução Normativa Idaf nº 014, de 20 de agosto de 2025. O processo de registro de estabelecimentos segue o disposto na Instrução Normativa Idaf nº 015, de 20 de agosto de 2025.

2.2. Infraestrutura Administrativa

2.2.1. Estrutura Física

O escritório central do Idaf fica na capital do Estado, Vitória, e sedia a Gerência de Defesa Sanitária e Inspeção Animal – Subgerência de Fiscalização de Produtos de Origem Animal que coordena o Serviço de Inspeção Estadual do Espírito Santo. Existem 04 gerências regionais contemplando todos os municípios do Estado. 01 na região norte, 01 na região noroeste, 01 na região serrana-metropolitana e 01 na região sul. Eles compreendem as 31 gerências locais do Idaf e 45 postos de atendimento. Nas gerências regionais estão lotados médicos-veterinários que atuam atendendo as demandas do SIE-ES excetuando-se inspeção e fiscalização em abatedouros. Em cada abatedouro registrado no SIE-ES há um fiscal estadual agropecuário médico-veterinário atuando de forma permanente que está lotado na gerência local ou no posto de atendimento, do Idaf, que está responsável pelo gerenciamento do serviço do Idaf exercido naquele estabelecimento. A posição estratégica das gerências regionais coloca o Idaf em uma distância ideal para atendimento dos municípios que compreendem cada uma das gerências regionais. A distribuição dos servidores não é de forma igualitária e sim por quantidade de estabelecimento periódico registrado nas regiões e demandas frequentes como, por exemplo, grande número de denúncias (combate à clandestinidade).

2.2.2. Materiais e Equipamentos

Cada escritório do Idaf dispõe de um computador, um tablet e materiais de apoio administrativo para cada servidor. Os veículos são lotados nos escritórios e estão à disposição de todos os servidores de todas as áreas. Para execução das atividades nos abatedouros, cada médico-veterinário possui um veículo à sua disposição. A listagem de veículos do Idaf está disponível no site do Idaf no link: <https://idaf.es.gov.br/relacao-de-veiculos>. Sendo no ano de 2025 contabilizados 244 veículos próprios do Idaf, distribuídos nos 78 municípios do Estado, não havendo nenhum servidor sem veículo disponível. Os materiais de escritório, utilizados na inspeção e fiscalização permanente nos abatedouros, são fornecidos pelo próprio abatedouro em uma sala de uso exclusivo do SIE-ES.

2.2.3. Laboratórios

Os laboratórios utilizados para análise de controle oficial são laboratórios credenciados junto ao Mapa (para estabelecimentos habilitados ao Sisbi-POA) e laboratórios credenciados junto ao Mapa ou acreditados pelo Inmetro (para estabelecimentos não habilitados ao Sisbi-POA). Estes laboratórios são escolhidos pelos estabelecimentos e no momento da colheita das amostras o fiscal do SIE-ES lacra as amostras e preenche um termo de colheita que é direcionado ao laboratório, mantendo as informações junto às amostras colhidas. Os laboratórios atendem prontamente as solicitações do SIE-ES. Caso algum laboratório descumpra com previsões estabelecidas em normativa, a indústria deve encaminhar suas amostras para outro laboratório. Há no Idaf um laboratório de qualidade do leite para análise de leite cru, integrante da RBQL, que atende maior parte dos produtores de leite do Estado. Não há um vínculo direto dos laboratórios, inclusive do RBQL com o SIE-ES.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1. Inspeção Periódica

Os estabelecimentos de inspeção periódica possuem um cronograma estabelecido por classificação de risco determinando a frequência da fiscalização do médico-veterinário da gerência regional ou local de 30 em 30 dias, de 60 em 60 dias ou de 90 em 90 dias. Essa classificação leva em conta o tipo de produto, histórico de infrações do ano anterior e quantidade de produtos registrados. O cronograma previsto é encaminhado para as gerências a fim de que sirvam de base para o planejamento dos fiscais responsáveis pela fiscalização desses estabelecimentos. A cada fiscalização gera-se um termo de fiscalização onde são anotadas as verificações oficiais dos autocontroles e constatações de não conformidades durante a ação fiscal. São descritas as ações tomadas em imediato e em caso de solicitação de elaboração de plano de ação, são acompanhados os prazos e anotados em termos de fiscalização nas futuras ações fiscais nos estabelecimentos. Os fiscais inserem cópias dos termos de fiscalização e dos planos de ação em um processo de controle no sistema e-Docs, que fica disponível para a coordenação central do SIE-ES, assim como para todos os servidores do Idaf.

3.2. Inspeção Permanente

A inspeção ante-mortem é realizada por observação visual de possíveis lesões, comportamento e aspectos dos animais nos currais/pocilgas de chegada e seleção, ou plataforma de recepção das aves, e registrada em planilhas próprias (papeletas de inspeção ante-mortem), além de verificados os documentos pertinentes de trânsito (GTA e no caso das aves o boletim sanitário também). É preenchido diariamente um documento de verificação pré-operacional para liberação do abate. Havendo conformidade nos itens elencados no documento, o abate é liberado. A inspeção post-mortem é realizada com atuação dos auxiliares de inspeção cedidos pelos estabelecimentos de abate para atuar exclusivamente nas linhas de inspeção. São verificados possíveis lesões, aspecto de vísceras e carcaças e dada a destinação correta; Tanto a fiscalização e a inspeção ante-mortem quanto a post-mortem são executadas pelo médico-veterinário do Idaf. Ao final de cada dia as anotações referentes ao quantitativo de animais abatidos e as condenações existentes são anotadas em planilha de controle. Os dados são lançados também no sistema eletrônico Sistema de Integração Agropecuária – SIAPEC. Os critérios de inspeção ante e post-mortem seguidos pelo SIE-ES são baseados nos Manuais de procedimentos de inspeção e fiscalização do Mapa e no Decreto Federal 9.013/2017-RIISPOA e suas alterações. Também são usadas como referência normativas complementares, como Portaria 210/98 e suas alterações para Aves e Portaria 711/95 e suas alterações para Suínos.

3.3. Programas de Autocontrole

Os programas de autocontrole são verificados pela inspeção e fiscalização do médico-veterinário responsável por aquele estabelecimento, através do preenchimento dos termos de fiscalização. A Nota Técnica GEDSIA 002/2025 traz instruções aos fiscais de planejamento e verificação oficial dos programas de autocontrole da indústria visando que todos os programas devem ser verificados no mínimo 01 vez no ano. A Nota Técnica GEDSIA 003/2025 traz instruções específicas para as verificações realizadas em laticínios. Os novos estabelecimentos só são registrados após o aceite inicial dos programas de autocontroles

realizado pela coordenação central do SIE-ES. A Instrução Normativa Idaf nº 011, de 03 de julho de 2025 regulamenta a obrigatoriedade dos estabelecimentos registrados no SIE-ES quanto à implantação dos seus programas de autocontrole.

3.4. Autuação e Aplicação de Penalidades

O Idaf possui um documento chamado de Instrumento Único de Fiscalização – IUF, através do qual são aplicadas as sanções penais cabíveis (advertência, multa, etc.) com base na Lei Estadual nº 10.476/2015. A lavratura atualmente pode ser realizada em blocos numerados ou diretamente no sistema eletrônico – SIMLAM (Sistema Integrado de Monitoramento e Licenciamento Ambiental). A dosimetria para balizar a valoração de penalidades, multas, é baseada na Instrução Normativa Idaf nº 010, de 10 de junho de 2025. O agente fiscal, após lavratura do IUF e notificação do autuado, organiza o processo e o encaminha ao seu chefe imediato e posteriormente à gerência regional. Toda tramitação ocorre através do sistema eletrônico e-Docs. O protocolo encaminha para a gerência técnica, gerência de defesa sanitária e inspeção animal, onde o processo aguardará por 30 dias o recebimento de possível recurso administrativo. Sendo recebido recurso administrativo, este é entranhado ao processo, que é encaminhado à junta de impugnação administrativa de primeira instância (JIAP1), formado por médicos- veterinários da coordenação do SIE-ES, nos autos referentes a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, para avaliação, emissão de parecer e deliberação. A junta é composta por dois representantes da saúde animal e dois representantes da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal. O gerente da gerência de defesa sanitária e inspeção animal é o presidente da junta e quem realiza as deliberações a partir da emissão dos pareceres dos demais membros. Caso o autuado responda com um segundo recurso, em prazo de 30 dias da notificação, este processo é encaminhado para avaliação por um colegiado recursal (CORE) que avaliará em segunda instância. O CORE é composto por 02 (dois) membros da sociedade civil, 02 (dois) servidores efetivos do Idaf e pelo Diretor Técnico do Idaf. Os processos de IUF lavrados ficam arquivados na pasta do E-Docs pertencente à gerência de defesa sanitária e inspeção animal. Dessa forma, é mantido um histórico de aplicações deste instrumento. Os servidores da SIFP que fazem parte da JIAP1 realizam mensalmente revisão em IUF lavrados pelos fiscais que atuam na inspeção e formulam relatórios com feedback para auxiliar os fiscais na melhoria da emissão destes instrumentos fiscais, quanto aos elementos inseridos e utilizados na lavratura do IUF. As consultas aos autos de infração emitidos estão disponibilizadas no site do Idaf através do link: <https://idaf.es.gov.br/autos-de-infracao-idaf>

3.5. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Os resultados das análises laboratoriais fiscais são avaliados pelo fiscal responsável pela fiscalização do estabelecimento e também acompanhado pelo coordenador central de análises laboratoriais. O coordenador central se comunica diretamente com o médico-veterinário responsável pela inspeção e fiscalização no estabelecimento para ciência das medidas cabíveis. Na ocorrência de resultado não conforme, o SIE-ES notifica o interessado dos resultados analíticos obtidos e lavra o instrumento único de fiscalização. Havendo resultado não conforme para o padrão microbiológico ou reincidência para o padrão físico-químico, o estabelecimento entra em Regime Especial de Fiscalização (REF), conforme Instrução Normativa Estadual nº 020 de 05 de novembro de 2021. São tomadas medidas como interdição total ou parcial do estabelecimento, apreensão dos produtos e/ou embalagens, suspensão da expedição, lacração de câmaras, comunicação de ofício para a vigilância sanitária com identificação de lote e/ou data de fabricação. O levantamento do REF será feito somente com a apresentação das medidas corretivas adotadas pelo estabelecimento e colheita de novas amostras conforme plano amostral previsto em legislação vigente, com resultados de conformidade em três lotes consecutivos de produção.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1. Mecanismos de Controle

4.1.1. Coleta de Amostras

A frequência de colheitas de amostras para análises fiscais de produtos consta em no mínimo uma amostra para cada linha de produção dos produtos registrados no estabelecimento, no período de 01 ano, para verificação dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos. Já a frequência de colheita de amostras para análises fiscais de água de abastecimento é de no mínimo duas colheitas anuais por estabelecimento para os parâmetros microbiológicos e uma colheita para os parâmetros físico-químicos. Caso sejam detectadas não conformidades, novas colheitas são realizadas independente do cronograma preestabelecido, até que a situação seja normalizada. Os laboratórios onde as análises fiscais de produtos e água são realizadas são obrigatoriamente credenciados pelo Mapa ou acreditados pelo Inmetro. No caso de estabelecimentos aderidos ao Sisbi-POA, os produtos obrigatoriamente são analisados em laboratórios credenciados pelo Mapa. Já para a análise fiscal da água, admite-se utilização de laboratórios acreditados pelo Inmetro, em razão da inexistência de laboratório credenciado pelo Mapa no ES, inviabilizando que as análises sejam realizadas no prazo de 24 horas. Os procedimentos de colheita e envio de amostras para análise fiscal é regulamentado pela Instrução Normativa Estadual nº 018 de 29 de outubro de 2021.

O cronograma anual das colheitas, por categoria de produtos, segue em anexo.

4.1.2. **Prevenção e Combate à Fraude Econômica**

São realizadas análises laboratoriais fiscais, que analisam a composição dos produtos de acordo com os RTIQ e verificam os limites quantitativos e qualitativos de substâncias utilizadas em sua composição. Além disso, os programas de autocontrole dos estabelecimentos devem prever a realização de análises internas, para o controle da formulação dos produtos e combate à fraude. O fiscal responsável pela fiscalização do estabelecimento mantém acompanhamento deste programa e realiza a verificação oficial dos monitoramentos da indústria. Além disso, de forma frequente, durante a fiscalização de rotina, os fiscais verificam critérios específicos, conforme categoria de produtos: classificação e condições ideais de matérias-primas, acompanhamento de pesagem de ingredientes e produtos, acompanhamento de testes de conformidade como teste de absorção de água, glazeamento, dentre outros, sendo registrados nos termos de fiscalização.

O cronograma anual das ações de combate à fraude, por categoria de produtos, segue em anexo.

4.1.3. **Combate à Atividade Clandestina**

O SIE-ES possui um programa específico de combate a clandestinidade onde são realizados atendimentos às denúncias que chegam por disque denúncia, ouvidoria do Estado ou do Idaf ou encaminhadas pelo Ministério Público, e com isso são organizadas ações fiscalizadoras em regiões ou em pontos específicos visando verificação dessa denúncia de produção e comercialização irregular de POA.

O atendimento das denúncias é feito pelos médicos- veterinários e técnicos em agropecuária do Idaf lotados nas Gerências Regionais e Locais, de acordo com o local da denúncia. Além disso, o Idaf dispõe de fiscalização volante e fiscalização nas barreiras do Estado (são 04 pontos fixos de barreira) onde técnicos em agropecuária realizam fiscalização em trânsito coibindo o transporte de produtos de origem animal de forma irregular ou imprópria.

De forma ativa, semestralmente haverá verificação por regional do Idaf dos estabelecimentos que não continuaram com o processo de registro junto ao SIE-ES para avaliar se registrou em outro serviço oficial ou se está irregular, aplicando-se as sanções administrativas cabíveis.

Atividades de educação sanitária, reuniões ou orientações junto a outros órgãos como Vigilância Sanitária, serão realizadas com a finalidade de difundir a importância do combate as atividades clandestinas no estado.

4.1.4. **Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI**

O processo de habilitação ao Sisbi-POA inicia-se com o envio do requerimento em formato digital pelo estabelecimento. Após o recebimento, a coordenação do SIE-ES incorpora a documentação ao

processo administrativo no sistema eletrônico e agenda a auditoria em conjunto com o estabelecimento e com o fiscal responsável pela fiscalização. A auditoria é realizada com a indústria em funcionamento, permitindo a verificação presencial dos Programas de Autocontrole, incluindo o APPCC. São avaliados tanto os documentos quanto a aplicação prática dos programas, bem como a existência de registros que comprovem o monitoramento, a verificação e a adoção de medidas corretivas.

Durante a auditoria, devem estar presentes o responsável técnico, o responsável pelo controle de qualidade e o fiscal do estabelecimento, que auxilia a equipe da SIFP com informações sobre o histórico e as atividades da indústria. Após a auditoria, a coordenação do SIE-ES emite um relatório técnico com parecer favorável ou desfavorável. O parecer será favorável quando todos os Programas de Autocontrole estiverem devidamente implantados, executados e com registros auditáveis. Caso sejam identificadas falhas, ausência de programas, registros inconsistentes ou inadequação do APPCC, o parecer será desfavorável. Em caso de parecer desfavorável, o estabelecimento deverá elaborar e encaminhar ao Idaf um Plano de Ação, indicando as medidas corretivas e os prazos para correção das não conformidades. O fiscal responsável acompanhará a execução dessas ações durante a rotina de fiscalização.

Após a comprovação do cumprimento do Plano de Ação, o estabelecimento poderá solicitar nova auditoria para dar continuidade ao processo de habilitação. Quando o parecer for favorável, será emitido o certificado de habilitação ao Sisbi-POA e a habilitação da indústria na plataforma e-Sisbi, sendo encaminhadas as orientações necessárias. A indústria deverá manter seus Programas de Autocontrole atualizados, adequar os rótulos com a logomarca do Sisbi-POA e manter os cadastros do estabelecimento e de seus produtos atualizados no sistema e-sisbi.

O processo de desabilitação ao Sisbi-POA poderá ocorrer a qualquer momento caso seja constatado, em fiscalizações, supervisões ou auditorias, o descumprimento dos requisitos que fundamentaram a habilitação do estabelecimento. A desabilitação poderá ser total ou restrita a um ou mais produtos, especialmente quando forem identificadas não conformidades relacionadas aos padrões de identidade e qualidade previstos na legislação federal. Uma vez desabilitada, a indústria fica impedida de utilizar rótulos que contenham a logomarca do Sisbi-POA. Independentemente da continuidade ou não no Sisbi-POA, todas as não conformidades identificadas deverão ser corrigidas, dentro dos prazos acordados, mediante a apresentação e execução de um Plano de Ação.

4.1.5. **Supervisões/Auditorias Internas**

A coordenação do SIE-ES estabelece um cronograma trienal de supervisão e auditoria das indústrias de produtos de origem animal registradas no SIE-ES. Para os estabelecimentos habilitados ao Sisbi-POA, a supervisão e auditoria ocorrem, no mínimo, a cada dois anos, podendo essa frequência ser ampliada. Durante a supervisão e auditoria, o estabelecimento é avaliado quanto ao cumprimento da legislação vigente, à regularidade do registro do estabelecimento e dos produtos, bem como à implementação e execução dos Programas de Autocontrole. Antes da realização da atividade, é analisada a situação atual do estabelecimento, considerando a documentação de registro, o histórico de fiscalizações, supervisões e auditorias anteriores, o cumprimento de planos de ação, a ocorrência de autos de infração e o atendimento ao plano de inspeção e às verificações oficiais programadas. Com base nessa análise, é elaborado plano de supervisão e auditoria, definindo as áreas, unidades de inspeção e programas de autocontrole a serem verificados.

Antes da visita, a coordenação e o fiscal responsável realizam reunião de alinhamento e providenciam o material necessário. Durante a supervisão e auditoria, são realizadas verificações in loco de forma abrangente, avaliando as condições estruturais, os procedimentos adotados, a efetividade dos controles e a conformidade com as normas vigentes e com os processos do estabelecimento. Após a verificação in loco, segue a avaliação oficial dos Programas de Autocontrole, confrontando as práticas observadas com os registros documentais, incluindo planilhas de monitoramento e demais documentos pertinentes.

Também é verificado se o fiscal responsável realiza adequadamente sua fiscalização de rotina e adota as ações fiscais cabíveis. Concluída a supervisão e auditoria, a coordenação elabora relatório técnico

com orientações e considerações ao estabelecimento e ao fiscal, encaminhando os relatórios às partes devidas, visando à padronização e à melhoria das atividades de inspeção. Caso sejam identificadas não conformidades, o estabelecimento deverá apresentar Plano de Ação com as medidas corretivas e os respectivos prazos, incluindo ações paliativas quando necessário. O fiscal também elaborará um plano de ação apresentada à sua chefia imediata e à coordenação do SIE-ES. O Plano de Ação do estabelecimento será avaliado com o apoio do fiscal responsável. O acompanhamento do cumprimento das ações corretivas será realizado pelo fiscal durante a rotina de fiscalização, utilizando ferramenta específica para controle dos prazos das não conformidades.

4.2. Melhorias Continuadas

4.2.1. Educação Sanitária

O Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) conta com a Gerência de Educação Sanitária e Ambiental (GEDUC), responsável pelo planejamento, coordenação e execução de ações educativas que atendem às diversas áreas técnicas da instituição, abrangendo os setores agropecuário e florestal, incluindo a temática inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

As informações consolidadas sobre as atividades de educação sanitária promovidas pelo Idaf estão disponíveis para consulta no portal institucional, por meio do endereço: <https://idaf.es.gov.br/educacao-sanitaria-e-ambiental>.

As ações de divulgação realizadas pelo Idaf em redes sociais e demais canais de comunicação também são registradas e podem ser consultadas por meio do link: <https://idaf.es.gov.br/sie-materiais>.

Além das atividades coordenadas pela GEDUC, a equipe técnica do Serviço de Inspeção Estadual do Espírito Santo (SIE-ES) realiza orientações técnicas contínuas, atendendo demandas frequentemente encaminhadas por produtores rurais, responsáveis técnicos, consultores, servidores das secretarias municipais de agricultura, profissionais das vigilâncias sanitárias municipais, servidores da Secretaria Estadual da Saúde, entre outros públicos relacionados à cadeia produtiva e à inspeção de produtos de origem animal.

Semestralmente, a GEDUC promove o planejamento das ações educativas a serem desenvolvidas, buscando fortalecer a disseminação de informações e a conscientização dos diferentes públicos atendidos pelo Instituto.

No primeiro semestre de 2026, foram realizadas quatro palestras relacionadas às temáticas de inspeção de produtos de origem animal e saúde animal. Duas delas abordaram o tema Saúde Única e o papel do médico-veterinário na inspeção de produtos de origem animal, sendo realizadas no dia 31 de março, na Escola Família Agrícola de Marilândia, para 22 estudantes, e no dia 9 de junho, no Ifes Campus Itapina, contemplando 154 estudantes.

Além dessas ações, no dia 13 de maio, foi ministrada uma palestra sobre brucelose no Ifes Campus Itapina, em Colatina, para 34 estudantes. Por fim, no dia 18 de junho, foi realizada uma palestra sobre doenças dos animais de produção para 31 estudantes da Escola Família Agrícola de Cachoeiro de Itapemirim.

Para o segundo semestre de 2026, está prevista a realização de duas ações educativas em parceria com os municípios do Espírito Santo, envolvendo instituições de ensino, associações ou outros grupos sociais. A atividade abordará temas relacionados à inspeção e à fiscalização de produtos de origem animal, com o objetivo de ampliar o conhecimento da população sobre a importância da segurança dos alimentos, da saúde pública e da conformidade dos produtos de origem animal comercializados no Estado.

A Geduc dispõe de três palestras-modelo destinadas ao público em geral, com as seguintes temáticas: Saúde Única, Serviço Veterinário Oficial do Idaf e Mais Saúde na Mesa. As apresentações abordam assuntos relacionados à saúde pública, à saúde animal e à importância da inspeção de produtos de origem animal para a proteção da saúde da população. Os modelos das palestras estão disponíveis no sítio eletrônico do Idaf.

4.2.2. Programa de Capacitação

O SIE-ES disponibiliza no site do Idaf: <https://ead.idaf.es.gov.br/moodle/> treinamentos EAD sobre: procedimentos de inspeção e fiscalização periódica e permanente; registro de estabelecimentos; registro de produtos; colheita de amostras para análise laboratorial fiscal; ações fiscais; e substituição em abatedouro. Estes treinamentos permanecem dispostos no site, sendo atualizados quando realizado revisão dos procedimentos. São também incentivados e difundidos para os servidores os cursos lives, para os Serviços Oficiais de Inspeção de POA, no ambiente AVA ENAGRO VIRTUAL. Além disso, o SIE-ES prevê a realização de capacitações para o ano de 2026 conforme o quadro abaixo:

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi- Presencial	EAD	
Reunião técnica de alinhamento de procedimentos – Inspeção e fiscalização periódica em laticínios	33	0	0	X			Agosto
Reunião técnica de alinhamento de procedimentos – Inspeção e fiscalização permanente em abate de aves	33	0	0	X			Setembro
Reunião técnica de alinhamento de procedimentos – Inspeção e fiscalização permanente em abate de bovinos e suínos	33	0	0	X			Outubro
Treinamento em Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole no SIE- ES	33	0	0			X	Novembro
Treinamento em Gerenciamento das Atividades do SIE-ES nas gerências regionais e locais do Idaf	33	0	20			X	Setembro
Treinamento em Análise de Projetos Arquitetônicos (Memoriais e Plantas) no âmbito do SIE-ES	33	0	0			X	Dezembro

4.2.3. Mitigação de conflitos de interesse

As medidas de prevenção e mitigação de conflitos de interesse são realizadas através das supervisões, onde são verificados a postura do fiscal e o exercício de sua atividade.

5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	DOMART ALIMENTOS LTDA	05.200.293/0001-74	168	ABATEDOURO FRIGORÍFICO	PRODUTOS EM NATUREZA; PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – COCÇÃO;
2	PRODUTOS EMBUTIDOS SPERANDIO LTDA	13.406.797/0001-73	173	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – COCÇÃO
3	FORTE BOI INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA-ME	05.975.865/0001-97	183	ABATEDOURO FRIGORÍFICO	PRODUTOS EM NATUREZA
4	OCTAVIO BICKEL	861.476.507-00	192	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS	PRODUTOS EM NATUREZA

6. Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizados este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Vitória - ES, 09 de julho de 2026

Alan Paulo Moreira Teixeira
(assinado eletronicamente)

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

8. Anexos

ANEXO I – programação das fiscalizações;

ANEXO II – programação das supervisões/auditorias;

ANEXO III – programação de colheita de amostras para análise laboratorial fiscal – PACPOA;

ANEXO IV – programação de colheita de amostras para análise laboratorial fiscal – FRAUDE;

ANEXO V – planilha de controle do histórico de infrações, e modelos de formulários (auto de infração, termo de apreensão, termo de interdição);

ANEXO VI – modelos de documentos para registro de fiscalização; para registro de verificação de autocontroles; para registro de colheita de amostras; e modelos de planilhas e fichas de controle dos abates;

ANEXO VII – modelo de Relatório de auditoria para inclusão de indústria no Sisbi-POA.

PROGRAMAÇÃO DE FISCALIZAÇÕES - 2026

SIE	CATEGORIA DE ESTABELECIMENTO	QUANTIDADE DE FISCALIZAÇÃO NO ANO
001	Carnes e derivados	12
003	Leite e derivados	12
004	Abate	Permanente
025	Leite e derivados	12
037	Leite e derivados	6
047	Leite e derivados	12
075	Ovos e derivados	6
076	Leite e derivados	6
080	Abate/ Carnes e Derivados	Permanente/6
100	Leite e derivados	12
103	Carnes e derivados	6
106	Leite e derivados	12
108	Carnes e derivados	6
109	Abate	Permanente
110	Carnes e derivados	6
114	Abate	Permanente
121	Abate	Permanente
122	Abate	Permanente
124	Carnes e derivados	6
125	Leite e derivados	12
128	Mel e derivados	6
129	Abate	Permanente
143	Carnes e derivados	6
148	Carnes e derivados	12
154	Leite e derivados	12
156	Abate	Permanente
158	Carnes e derivados	12
159	Abate	Permanente
161	Abate	Permanente
165	Carnes e derivados	6
168	Abate	Permanente
169	Leite e derivados	12
170	Carnes e derivados	6
173	Carne e derivados	12
174	Carnes e derivados	12
176	Carnes e derivados	12
177	Carnes e derivados	6
179	Carnes e derivados	6
180	Carnes e derivados	6
181	Carnes e Derivados	6
183	Abate	Permanente
185	Carnes e derivados	6
188	Carnes e derivados / Leite e derivados	6
189	Carnes e derivados	12
190	Pescado e derivados	6
191	Carne e derivados	12
192	Carne e derivados	6
193	Ovos e derivados	6
194	Abate	Permanente
196	Carne e derivados	6
205	Carnes e derivados	6

OBSERVAÇÕES

As frequências estabelecidas de fiscalização são a periodicidade mínima que deve ser atendida, podendo ser ampliada a critério do SIE ou em casos de REF.

Caso não seja possível realizar a fiscalização no mês planejado, deverá ser justificado o motivo do não atendimento e informada a data do agendamento posterior, preenchendo-se o termo de fiscalização com os dados do estabelecimento e no campo da descrição geral da fiscalização descrever o motivo pelo qual não

PROGRAMAÇÃO DE SUPERVISÕES SIE-ES

SIE	CATEGORIA DE ESTABELECIMENTO	FREQUÊNCIA DE SUPERVISÃO
001	Carnes e derivados	TRIENAL
003	Leite e derivados	TRIENAL
004	Abate	TRIENAL
025	Leite e derivados	TRIENAL
037	Leite e derivados	TRIENAL
047	Leite e derivados	TRIENAL
075	Ovos e derivados	TRIENAL
076	Leite e derivados	TRIENAL
080	Abate/ Carnes e Derivados	TRIENAL
100	Leite e derivados	TRIENAL
103	Carnes e derivados	TRIENAL
106	Leite e derivados	TRIENAL
108	Carnes e derivados	TRIENAL
109	Abate	TRIENAL
110	Carnes e derivados	TRIENAL
114	Abate	TRIENAL
121	Abate	TRIENAL
122	Abate	TRIENAL
124	Carnes e derivados	TRIENAL
125	Leite e derivados	TRIENAL
128	Mel e derivados	TRIENAL
129	Abate	TRIENAL
143	Carnes e derivados	TRIENAL
148	Carnes e derivados	TRIENAL
154	Leite e derivados	TRIENAL
156	Abate	TRIENAL
158	Carnes e derivados	TRIENAL
159	Abate	TRIENAL
161	Abate	TRIENAL
165	Carnes e derivados	TRIENAL
168	Abate	BIENAL
169	Leite e derivados	TRIENAL
170	Carnes e derivados	TRIENAL
173	Carne e derivados	BIENAL
174	Carnes e derivados	TRIENAL
176	Carnes e derivados	TRIENAL
177	Carnes e derivados	TRIENAL
179	Carnes e derivados	TRIENAL
180	Carnes e derivados	TRIENAL
181	Carnes e Derivados	TRIENAL
183	Abate	BIENAL
185	Carnes e derivados	TRIENAL
188	Carnes e derivados / Leite e derivados	TRIENAL
189	Carnes e derivados	TRIENAL
190	Pescado e derivados	TRIENAL
191	Carne e derivados	TRIENAL
192	Carne e derivados	TRIENAL
193	Ovos e derivados	BIENAL
194	Abate	TRIENAL
196	Carne e derivados	TRIENAL
205	Carnes e derivados	TRIENAL

	ESTABELECIMENTOS HABILITADOS AO SISBI-POA	PROGRAMAÇÃO DE SUPERVISÃO BIENAL
	DEMAIS ESTABELECIMENTOS	PROGRAMAÇÃO DE SUPERVISÃO TRIENAL

CRONOGRAMA PAC POA – SIE-ES 2026

PRODUTOS CARNEOS	unidades
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	16
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	23
PRODUTOS EM NATUREZA	50
PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	10
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	3

PESCADO	unidades
PRODUTOS EM NATUREZA	2

PRODUTOS LÁCTEOS	unidades
MANTEIGA	6
PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO	1
PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO	5
PRODUTO LÁCTEO FUNDIDO	5
QUEIJO NÃO MATURADO	6
PRODUTO LÁCTEO CRU	1
RICOTA	4
QUEIJO MATURADO	6
PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO	1
PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO COM ADIÇÃO	4
PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO	1

OVOS	unidades
PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	2
PRODUTOS EM NATUREZA	2

PRODUTOS DE ABELHAS	unidades
MEL	1
COMPOSTOS DE PRODUTOS DAS ABELHAS	1

CRONOGRAMA COMBATE A FRAUDE – SIE-ES 2026
--

PRODUTOS CÂRNEOS	unidades
PESQUISA DE AMIDO PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – COCÇÃO	8
PESQUISA AMIDO PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	2
PESQUISA NITRITO/NITRATO PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	19
PESQUISA TEOR DE GORDURA CARNE MOIDA PRODUTOS EM NATUREZA	10
RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA PRODUTOS EM NATUREZA	5
DRIPPING TEST PRODUTOS EM NATUREZA	3
PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES (PRESUNTO= ATIVIDADE DE ÁGUA)	1

PESCADO	unidades
GLAZEAMENTO PRODUTOS EM NATUREZA	2

PRODUTOS LÁCTEOS	unidades
TEOR DE ÁGUA MANTEIGA	5
PESQUISA DE AMIDO PRODUTO LÁCTEO FUNDIDO	5

OVOS	unidades
CLASSIFICAÇÃO – PESAGEM OVOS PRODUTOS EM NATUREZA	2



ANEXO V – Planilha de controle do histórico de infrações, e modelos de formulários (auto de infração, termo de apreensão, termo de interdição);

Os processos de auto de infração são todos digitais. O nome do instrumento que utilizamos é o IUF – Instrumento único de Fiscalização, onde são aplicadas todas as penalidades cabíveis: advertências, multas, apreensão, interdição, etc.

Abaixo segue um printe da tela de controle dos processos digitais de IUF que são controlados pela Gerencia de Defesa Sanitária Animal. Todos os processos ficam disponíveis nesta pasta eletrônica: O modelo de IUF segue em anexo:

Caixa de Entrada

Caixas (6)

- ARQUIVO GEDSIA - IDAF - GEDSIA - IDAF - GOVES: 753
- REGISTRADOS NO SIE 01 - SIFP - IDAF - GOVES: 178
- GEDSIA - GERENCIA DE DEFESA SANITARIA E INSPECAO ANIMAL - IDAF - GOVES: 59
- Sem pasta: 12
 - Compras - ARP - Aguardando prazo
 - Compras - Solicitar Fornecimento
- IUF - Abril 2025: 12
- IUF - Dezembro 2024: 1
- IUF - Maio 2025: 15
- IUF - Março 2025: 19
- Noticia crime
- Notificar por edital
- REGISTRADOS NO SIE 02 - SIFP - IDAF - GOVES: 56
- SIFP - SUBGERENCIA DE FIS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - IDAF - GOVES: 41
- ALAN PAULO MOREIRA TEIXEIRA (SUBGERENTE - SIFP - IDAF - GOVES): 1

Processo

Pesquise por protocolo, resumo, classe ou interessados

MAIS OPÇÕES DE FILTRO

GERENCIAR PASTAS **ESTATÍSTICAS**

☐ Processo

2024-FGCHX - Processo de contratação Gedsia 05 2024: Aquisição de meio de transporte viral (MTV)
Autuado em: IDAF - GEDSIA - GERENCIA DE DEFESA SANITARIA E INSPECAO ANIMAL
Recebido: 55 minutos atrás via Despacho por BRUNA DE OLIVEIRA SANTANA (REQUISITADO - GERAD - IDAF - GOVES)

2025-00T75 - IUF 018430E-Frigorífico Coifril Ltda Filial 28.485.498-0002-20
Autuado em: IDAF - GLOI - GERENCIA LOCAL DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM
Recebido: Citem às 09:53 via Despacho por HELDO SIQUEIRA DA SILVA JUNIOR (SUBGERENTE - SARR - IDAF - GOVES)

2024-6W5T7 - IUF 015691E - Angelo Arpini Coutinho - 049.*.***-87**
Autuado em: IDAF - GERCO - GERENCIA REGIONAL DE COLATINA
Recebido: Terça-feira às 13:52 via Despacho por HELDO SIQUEIRA DA SILVA JUNIOR (SUBGERENTE - SARR - IDAF - GOVES)

2025-74Z74 - IUF 019403E- ELIO ALVES FIGUEIREDO
Autuado em: IDAF - GLPINH - GERENCIA LOCAL DE PINHEIROS
Recebido: Segunda-feira às 15:00 via Despacho por THIAGO DE ALENCAR VIANA (FISCAL ESTADUAL AGROPECUARIO - GERNV - IDAF - GOVES)

2025-M8ZF3 - IUF 018231E - Fabio dos Santos Figueiredo. CPF 097.XXX.XXX-48
Autuado em: IDAF - GLDM - GERENCIA LOCAL DE DOMINGOS MARTINS
Recebido: Segunda-feira às 09:48 via Despacho por JULIANA SÁVIA DA SILVA (FISCAL ESTADUAL AGROPECUARIO - GERCA - IDAF - GOVES)

2025-KP615 - IUF N° 019437E- Lecimar Delminda da Cruz.764.xxx.xxx-87
Autuado em: IDAF - GLAC - GERENCIA LOCAL DE AFONSO CLAUDIO



Instrução de Serviço nº 015-N, de 15 de dezembro de 2017.

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 nº 910-R de 31/10/2001; e

Considerando a Lei Estadual nº 10.476 de 21/12/2015, que dispõe sobre a tipificação de penalidades, institui e regulamenta procedimentos administrativos em autos de infração do Idaf e dá outras providências;

R E S O L V E:

Art. 1º Instituir o Instrumento Único de Fiscalização - IUF (anexo único), como modelo oficial de documento a ser utilizado pelo Idaf para a aplicação de penalidades no âmbito deste Instituto a partir de 1º/01/2018.

Parágrafo único. A aplicação das penalidades descritas no caput deverá levar em conta a legislação utilizada por cada área de competência de fiscalização do Idaf (Defesa Animal e Vegetal, Inspeção Animal, Agrotóxicos, Florestal e Ambiental) e em especial a Lei Estadual nº 10.476/2015.

Art. 2º O IUF poderá ser lavrado no formato de bloco, que será representado pela série D, ou ainda no formato digital que será representado pela série E.

§1º O formato digital será gerado pelo Sistema Integrado de Monitoramento e Licenciamento Ambiental - Simlam.

§2º Os IUFs de série D, deverão, após sua lavratura, serem lançados no Simlam pelo agente autuante.

Art. 3º Os procedimentos para formalização de processos, notificações e tramitação dos IUFs estão definidos no Procedimento Operacional Padrão nº 12 - Autos de Infração, publicado na intranet do Idaf e deverão ser seguidos por todos os servidores.

Art. 4º Esta Instrução de Serviço entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Vitória-ES, 15 de dezembro de 2017.

JOSÉ MARIA DE ABREU JÚNIOR
Diretor-presidente



Anexo Único

 GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO IDAF INSTRUMENTO ÚNICO DE FISCALIZAÇÃO		1.1 Departamento ☐ DDSIA ☐ DDSIV ☐ DRNRE ☐	1.2 Número XXXXXXX Série XX 1.3 Data da lavratura ___/___/___
I IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO	2.1 Nome/ Razão Social:		2.2 CPF/CNPJ:
	2.3 Endereço:		2.4 CEP:
	2.5 Bairro ou distrito:	2.6 Município:	2.7 UF:
II ENQUADRAMENTO	3.1 Endereço da infração/ocorrência:		
	3.2 Município:		3.3 Coordenadas:
	ENQUADRAMENTO DA INFRAÇÃO		
	3.4 Artigo	3.5 Item/Parágrafo/Alínea	3.6 Lei/Decreto/Resolução/Portaria/Instrução Normativa
III DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO/OCORRÊNCIA	4.1 Descrição da infração/ocorrência:		
	4.2 Classificação da infração: ☐ Leve ☐ Média ☐ Grave ☐ Gravíssima		
		4.3 Data da constatação da infração:	4.4 Hora da constatação da infração:
IV PENALIDADE	ENQUADRAMENTO DA PENALIDADE CONFORME LEI 10.476/2015		
	☐ Art.2º Item I – Advertência ☐ Art.2º Item II – Multa ☐ Art.2º Item III – Apreensão ☐ Art.2º Item IV – Interdição ou embargo		
V MULTA	VALOR DA MULTA CONFORME ART. 3º, § 2º DA LEI 10.476/2015		
	6.1 Valor da multa (R\$):	6.2 Valor da multa por extenso:	
Fica o autuado notificado a retirar o DUA eletrônico e pagar a multa ou apresentar defesa administrativa no prazo de 30 dias, contado do dia seguinte ao da notificação da lavratura do Instrumento Único de Fiscalização, sob pena de inscrição de seu débito em dívida ativa. Haverá desconto de 20% para o pagamento realizado dentro do prazo acima previsto.		6.3 Código da receita:	
VI APREENSÃO	7.1 Bens/produtos/animais apreendidos:		
	7.2 Valor dos bens apreendidos (R\$ e por extenso):		
	7.3 Nome do depositário:		7.4 CPF:
	7.5 Endereço/Localização do depósito:		
	7.6 Lacres:		7.7 Assinatura:
VII INTERDIÇÃO / EMBARGO	8.1 Neste ato fica ☐ Interditado (a) ☐ Embargado (a) ☐ Desinterditado (a) ☐ Desembargado (a):		
VIII DESCRIÇÃO DE OUTRAS PENALIDADES			
IX ASSINATURAS	10.1 Carimbo ou nome legível da autoridade autuante:		10.3 Nome legível do autuado ou responsável:
	10.2 Assinatura:		10.5 Assinatura:
		10.4 CPF:	10.6 Data do recebimento
X TESTEMUNHA	11.1 Testemunha - Nome legível:		11.2 CPF:
	11.3 Assinatura:		

1ª Via: Autuado (branca) 2ª Via: Processo (amarela) 3ª Via: Bloco (azul)



TERMO DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

1. Nº: 001/199/2021

2. IDENTIFICAÇÃO

NOME DO SERVIDOR: FULANO BELTRANO DA SILVA

LOTAÇÃO: GLSGP

NÚMERO DO SIE: 199

DATA DA FISCALIZAÇÃO: 11/02/2021

3. OBJETIVO

(X) INSPEÇÃO PERIÓDICA

() INSPEÇÃO PERMANENTE

() COLHEITA DE AMOSTRA

() SUPERVISÃO

() OUTROS:

4. DESCRIÇÃO GERAL – FISCALIZAÇÃO DE ROTINA

Chegando ao estabelecimento observei diversos materiais estranhos entulhados na área externa: Solicitei verbalmente a retirada imediata destes materiais, sendo assim retirados; Ao acessar a barreira sanitária constatei ausência de sabonete líquido e solicitei verbalmente imediata reposição, sendo então repostos: O estabelecimento deve constar estas não conformidades nas planilhas de monitoramento do PA6 e PA3, respectivamente, com a medida corretiva imediata tomada; A câmara de estocagem de produto embalado congelado encontrava-se superlotada impossibilitando circulação dentro da câmara: Deve-se organizar a câmara deixando espaço (corredor) para acesso de pessoas. Persistindo essa não conformidade serão tomadas medidas punitivas por não permitir acesso do fiscal ao interior da câmara. Deve-se constar a não conformidade no PA2 por não haver possibilidade de verificação de temperatura dos produtos no interior da câmara e no PA 14 por não possibilitar controle da formulação dos produtos que não se tem acesso (sob pilhas de outros produtos) não podendo assim certificar que estão realmente congelados. Está suspensa a produção de congelado até correção no fluxo de entrada e saída dos produtos na câmara de congelamento. Fica o estabelecimento responsável por corrigir esta não conformidade para poder manter a produção de produtos congelados. Assim que organizar a câmara, a produção estará automaticamente autorizada. Estas informações deverão constar no PA2 e no PA14. Em uma próxima fiscalização esses pontos serão verificados.

5. ELEMENTOS DE AUTOCONTROLE VERIFICADOS

1 ☒ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ 12 ☐ 13 ☐ 14 ☐

6. DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES CONSTATADAS

01 – Sala de cortes: Acúmulo de água no canto direito da sala de cortes, sendo que o ralo está no canto esquerdo da sala. A declividade não está com direcionamento correto. Durante boa parte da produção a água manteve-se acumulada, aumentando a quantidade sem o devido escoamento. Na planilha de verificação do PA 10 consta que está em conformidade, sem presença de água residual no piso.

02 – Sala de produção de linguça: Iluminação fraca nas áreas de manipulação e realização de cortes. Nas planilhas de monitoramento do PA 4 consta que está conforme para iluminação, mas não há critério de verificação comprovada por aferimento de LUX através do uso de luxímetro.

03 – Verificando-se o plano escrito do PA 1 constatou-se frequência de monitoramento de apenas uma vez ao dia para observação dos parâmetros de cloro residual livre e pH. Esta frequência não objetiva uma verificação eficaz.

7. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES FISCAIS REALIZADAS

01 – Solicitação ao estabelecimento que enviem, em até 07 dias (por e-mail), plano de ação com a medida corretiva a ser tomada e o prazo solicitado para correção da declividade. De forma imediata e paliativa um funcionário, que não esteja manipulando alimentos, deve realizar o escoamento com auxílio de um rodo. O estabelecimento deve preencher o monitoramento na planilha do PA 10 de forma correta, descrevendo a não conformidade quando constatada e a medida paliativa tomada até que seja tomada a medida corretiva.

02 – Solicitação ao estabelecimento que realize a aferição da quantidade de LUX no ambiente de realização de manipulação e corte com o equipamento apropriado (luxímetro). Apresentar um plano de ação, em até 07 dias, (por e-mail), com a medida corretiva a ser tomada e o prazo solicitado, sendo que de imediato, na planilha de monitoramento não poderá constar que está em conformidade para iluminação, uma vez que não tem como monitorar o quantitativo de Lux.

03 – O estabelecimento deve corrigir o plano escrito do PA1, imediatamente, aumentando a frequência de monitoramento para no mínimo duas vezes por turno de produção, sendo uma pré-operacional e outra operacional.

8. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO FISCALIZADO

NOME LEGÍVEL:

CPF:

CARGO/FUNÇÃO:

Assinatura do responsável

9. SERVIDOR DO IDAF FISCAL DO ESTABELECIMENTO

Carimbo e assinatura do servidor do IDAF



INSTRUTIVO DE PREENCHIMENTO DO TERMO DE FISCALIZAÇÃO – ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIE

CAMPO 1. – Preencher com um número sequencial para todos os termos de fiscalização zerando a numeração ao findar o ano vigente. Seguindo com a sigla do estabelecimento e o ano vigente. Por exemplo: 001/199/2021 (primeiro termo de fiscalização gerado para o SIE 199 no ano de 2021).

Obs.: Esta numeração para o campo 1 é uma sugestão. O importante é tê-lo sempre diferente dos demais, para que seja feita uma referência específica sempre que necessário. E assim manter um controle desses documentos.

CAMPO 2. – Preencher com dados de identificação: nome do servidor fiscal, sua lotação, número do SIE fiscalizado e data da fiscalização.

CAMPO 3. – Preencher com o objetivo da ação fiscalizadora no estabelecimento.

CAMPO 4. – Preencher com uma descrição geral da fiscalização de rotina realizada pelo fiscal. Ao chegar ao estabelecimento (área externa), realizar a vestimenta, adentrar a área interna da indústria e seus anexos. Descrever de maneira sucinta as observações gerais dando ênfase para as intervenções fiscais, ou seja, algo que estava não conforme que necessitou de uma ação fiscal.

CAMPO 5. – Preencher com o elemento de autocontrole verificado em conformidade com a Nota Técnica de Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole. Os elementos enumerados de 1 a 14 estão relacionados aos Programas de Autocontrole conforme a IN 005/2017.

CAMPO 6. – Preencher com a descrição das não conformidades constatadas dos elementos verificados e citados no campo 5. Neste campo apenas descreve-se o que foi encontrado de não conforme. Ao descrever, enumerar em ordem crescente para fazer correspondência à descrição no campo seguinte. Para auxiliar no entendimento, observe o conteúdo da Nota Técnica de Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole.

CAMPO 7. – Preencher com as ações fiscais realizadas. Essas ações são atividades que foram exercidas pelo fiscal e o resultado dessas atividades. Caso tenha sido solicitado que corrigissem imediatamente uma não conformidade, descrever a forma que foi solicitada, a ação que foi tomada pelo estabelecimento e o resultado desta ação. Caso tenha sido solicitado que se tomasse uma ação paliativa para que em momento posterior seja tomada a medida corretiva, descrever o prazo que o estabelecimento terá para apresentar um plano de ação com descrição da medida corretiva a ser tomada e o prazo que ele necessitará.

CAMPO 8. – Identificação do responsável pelo estabelecimento.

CAMPO 9. – Carimbo e assinatura do servidor do Idaf que fiscalizou o estabelecimento.



**TERMO DE FISCALIZAÇÃO
COMBATE A CLANDESTINIDADE – ATENDIMENTO À DENÚNCIAS**

1. Nº: 001/GLSGP/2021

2. IDENTIFICAÇÃO

NOME DO SERVIDOR: **FULANO BELTRANO DA SILVA**

LOTAÇÃO: **GLSGP**

DATA DO ATENDIMENTO: **04/03/2020**

3. IDENTIFICAÇÃO DA LOCALIDADE ATENDIDA

RAZÃO SOCIAL/ NOME DA PESSOA FÍSICA: **CICLANO DELTRANO ALVES**

CLASSIFICAÇÃO: **PROPRIEDADE RURAL**

CNPJ/ CPF: **000.111.222 - 33**

TELEFONE: **(27) 91111-2222**

ENDEREÇO: **FAZENDA DELTRANO ALVES, S/N, ZONA RURAL**

MUNICÍPIO: **SÃO GABRIEL DA PALHA**

CEP: **29780-000**

UF: **ES**

NOME DO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL: **CICLANO DELTRANO ALVES**

4. DESCRIÇÃO DO ATENDIMENTO À DENÚNCIA

No dia 04 de março de 2020 eu, juntamente com a médica veterinária BELTRANA FULANA DE SOUZA e o técnico em agropecuária OMEGA BETA DE ALFA, servidores do Idaf, estivemos na propriedade acima citada acompanhados de policiais ambientais a fim de apurar denúncias sobre realização de abate de bovinos para comercialização. Não foram encontrados sinais ou resquícios de realização de abate. Mas foram encontrados equipamentos próximo ao curral da propriedade tais como: balanças, correntes, facas e ganchos.

Com isso fica o proprietário advertido a não realizar abates para comercialização de qualquer espécie animal ou industrialização de qualquer produto de origem animal sem a prévia inspeção oficial (registrado em algum serviço de inspeção oficial), sendo esta atividade caracterizada como ilegal.

5. RESPONSÁVEL PELA LOCALIDADE

NOME LEGÍVEL: **CICLANO DELTRANO ALVES**

CPF: : **000.111.222 - 33**

Assinatura do responsável

Obs.: Caso não seja localizado o responsável incluir identificação de testemunha no campo ao lado.

6. SERVIDOR DO IDAF FISCAL DO ESTABELECIMENTO

Carimbo e assinatura do servidor do IDAF

7. TESTEMUNHA

Nome legível e CPF (ou carimbo) e assinatura da testemunha

1ª via: Fiscalizado/ Responsável pela localidade e 2ª via: Servidor Emissor



**INSTRUTIVO DE PREENCHIMENTO DO TERMO DE FISCALIZAÇÃO –
COMBATE A CLANDESTINIDADE – ATENDIMENTO À DENÚNCIAS**

CAMPO 1. – Preencher com um número sequencial para todos os termos de fiscalização zerando a numeração ao findar o ano vigente. Seguindo com a sigla da lotação e o ano vigente. Por exemplo: 001/GLSGP/2021.

Obs.: Esta numeração para o campo 1 é uma sugestão. O importante é tê-lo sempre diferente dos demais, para que seja feita uma referência específica sempre que necessário. E assim manter um controle desses documentos.

CAMPO 2. – Preencher com dados de identificação: nome do servidor fiscal, sua lotação e data do atendimento.

CAMPO 3. – Preencher com o os dados do local atendido. Na classificação, colocar sucintamente sobre as atividades do local, por exemplo: propriedade rural; indústria não registrada; etc.

CAMPO 4. – Preencher com uma descrição geral da ação realizada pelo fiscal. Descrever de maneira sucinta as observações gerais dando ênfase para as intervenções fiscais, ou seja, algo que estava não conforme que necessitou de uma ação fiscal.

CAMPO 5. – Identificação do responsável pela localidade.

CAMPO 6. – Carimbo e assinatura do servidor do Idaf que fiscalizou o local.

CAMPO 7. – Caso o responsável não tenha sido localizado, este campo deve ser preenchido com a identificação de uma testemunha.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

Anexo I

Elemento	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade/ Etapa
Manutenção	3 setores (em abatedouros, a sala de abate deve ser um dos setores) ou 10% dos setores	AI
Água de abastecimento	Pelo menos 3 pontos de colheita definidos ou 10% dos pontos	Pontos de colheita identificados pela indústria
Controle integrado de pragas	Pelo menos 5 dos pontos de armadilhas e dispositivos definidos ou 5% dos pontos identificados	Armadilhas e dispositivos de proteção, identificados pela indústria, contra o acesso de pragas
Higiene industrial e operacional	2 unidades para pré-operacional ou 5% das unidades	UI
	2 unidades para operacional ou 5% das unidades	UI
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	2 funcionários ou 5% do total dos funcionários	Funcionários
Procedimentos sanitários Operacionais (PSO)	10% dos PSO totais	Procedimentos identificados pela indústria
Controle de matéria-prima	100% do total das matérias-primas recebidas para elaboração de um único produto elaborado	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado
	100% do total das matérias-primas recebidas para elaboração de um único produto elaborado	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional (para aqueles estabelecimentos que fazem aproveitamento condicional)
	1 produto	Recebimento de insumo de produto elaborado (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	2 setores ou 5% dos setores	AI
	2 equipamentos ou 5% dos equipamentos	UI
	1 operação ou 1% das operações	Operação de controle
	3 amostras ou 5% de amostras de produtos	Amostras de produto ou matéria-prima
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC)	100% dos PCCs	PCC de contaminação fecal, por leite ou ingesta/ monitoramento/observação direta/ação corretiva e mensuração direta obrigatória de 100 carcaças de aves ou 10 carcaças das demais espécies, a ser realizada após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
	50% dos PCCs	Dos demais PCCs / Monitoramento / Observação direta / Mensuração direta / Ação corretiva
Análises laboratoriais – autocontrole	1	Acompanhamento do procedimento de colheita ou da realização da técnica analítica
Controle de formulação de produtos e combate a fraude	1	Produto registrado/ Formulação/ Processo/ Rótulo
Rastreabilidade e recolhimento	1	Lote de produto Elaborado / Produção/ Mercado/ Recolhimento
Bem-estar animal	1	Veículo de transporte / Transporte/ Desembarque
	5	Curral, gaiola ou pocilga / Lotação/ Descanso
	5	Animal / Imobilização ou contenção
	5	Animal / Insensibilização, sangria e escaldagem ou esfolia
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	5	Carcaça, cabeça e intestino / Todos os pontos/ Locais de remoção/ Segregação
	1	Embalagem / Destinação/ Inutilização
Todos os elementos (planilha de monitoramento)	3	Dentro do período avaliado (desde a última fiscalização), verificar, para cada elemento, 3 dias consecutivos de 3 períodos alternados



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

Anexo II

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE NO SIE – IN LOCO

1 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)

SETORES	CONFORMIDADE E	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

2 – Água de abastecimento (Ponto de colheita/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento)

PONTO DE COLHEITA	CLORO RESIDUAL	pH	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

3 – Controle integrado de pragas (Área/Instalação/Equipamento)

PONTOS DE ARMADILHA E DISPOSITIVOS DE PROTEÇÃO	CONFORMIDADE E	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

4 – Higiene industrial e operacional (Área/Equipamento/Utensílio/Instrumento)

ITEM HIGIENIZADO	PRÉ-OP. ou OP.	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	PRÉ-OP. ☐ OP. ☐	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	PRÉ-OP. ☐ OP. ☐	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	PRÉ-OP. ☐ OP. ☐	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	PRÉ-OP. ☐ OP. ☐	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

5 – Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários (Área/Instalação)

IDENTIFICAÇÃO DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

6 – Procedimentos Sanitários Operacionais (Área/Instalação/Equipamento/Operação)

IDENTIFICAÇÃO DO PSO	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

7 – Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional) e insumos (ingredientes, embalagens etc.).

IDENTIFICAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA OU DO INSUMO	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

8 – Controle de temperatura (Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação) *No caso de mensuração direta, deve-se, obrigatoriamente, registrar o resultado do que foi constatado. O valor encontrado (discriminando no item o processo/equipamento/lote).

ITEM	MENSURAÇÃO DIRETA	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
		C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
		C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
		C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
		C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
		C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
		C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
		C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

9 – APPCC (Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação) * No caso de mensuração direta, deve-se, obrigatoriamente, registrar o resultado do que foi constatado. O valor encontrado (discriminando no item o processo/equipamento/lote em relação ao limite crítico do PCC).

PCC	ITEM	MENSURAÇÃO DIRETA	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

10 – Análises laboratoriais (Área/Instalação/Equipamento/Operação/Produto)

ITEM	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

11 – Controle de formulação de produtos e combate a fraude (Formulação/Processo/Rótulo)

DESCRIÇÃO	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

12 – Rastreabilidade e recolhimento (Lote/Produto/Operação/Mercado/Destinação)

IDENTIFICAÇÃO	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

13 – Bem-estar animal (Transporte/ Desembarque/ Lotação/ Descanso/ Condução/ Imobilização/ Contenção/ Insensibilização/ Sangria/ Escaldagem/ Esfola)

ETAPA	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

14 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) – exclusivo para ruminantes (Área / Operação/ Instalação/ MER)

ITEM	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐
	C ☐ NC ☐	C ☐ NC ☐

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

Anexo III

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE NO SIE – PLANOS ESCRITOS

	ELEMENTOS DE CONTROLE	CONFORMIDADE	PERÍODO AVALIADO
1	MANUTENÇÃO (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO)	C ☐ NC ☐	
2	ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C ☐ NC ☐	
3	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C ☐ NC ☐	
4	PROGRAMA ESCRITO DE HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	C ☐ NC ☐	
	REGISTROS DE IMPLEMENTAÇÃO E AÇÃO CORRETIVA, CONFORME PROGRAMA ESCRITO	C ☐ NC ☐	
	REGISTROS DIÁRIOS DE MONITORAMENTO DA HIGIENIZAÇÃO PRÉ-OPERACIONAL E AÇÃO CORRETIVA	C ☐ NC ☐	
	REGISTROS DIÁRIOS DE MONITORAMENTO DA HIGIENIZAÇÃO OPERACIONAL E AÇÃO CORRETIVA	C ☐ NC ☐	
	REGISTROS DE VERIFICAÇÃO E AÇÃO CORRETIVA	C ☐ NC ☐	
	IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL, DATA E ASSINATURAS NO PROGRAMA ESCRITO E EM TODOS OS SEUS REGISTROS	C ☐ NC ☐	
5	HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C ☐ NC ☐	
6	PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS	C ☐ NC ☐	
7	CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA (INCLUSIVE AQUELAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL), INGREDIENTE E MATERIAL DE EMBALAGEM	C ☐ NC ☐	
8	CONTROLE DE TEMPERATURA	C ☐ NC ☐	
9	PROGRAMA ESCRITO DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE	C ☐ NC ☐	
	REGISTROS DE MONITORAMENTO E AÇÕES CORRETIVAS	C ☐ NC ☐	
	REGISTROS DE VERIFICAÇÃO E AÇÕES CORRETIVAS	C ☐ NC ☐	
	REGISTROS DE VALIDAÇÃO DO PROGRAMA ESCRITO	C ☐ NC ☐	
	IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL, DATA E ASSINATURAS NO PROGRAMA ESCRITO E EM TODOS OS SEUS REGISTROS	C ☐ NC ☐	
10	ANÁLISES LABORATORIAIS	C ☐ NC ☐	
11	CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE A FRAUDE	C ☐ NC ☐	
12	RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO	C ☐ NC ☐	
13	BEM-ESTAR ANIMAL	C ☐ NC ☐	
14	IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)	C ☐ NC ☐	

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS



TERMO DE COLHEITA PARA REMESSA DE ANÁLISE FISCAL						
01- AMOSTRA		02- TIPO DE ANÁLISE		03- Nº do termo		
☐ Água/ Gelo ☐ POA ☐ Matéria Prima/ Insumo		☐ Microbiológica ☐ Físico- Química				
04- ESTABELECIMENTO				05- Nº SIE		
06- PRODUTO ¹				07- Nº REGISTRO PRODUTO		
08- DATA DE FABRICAÇÃO		09- DATA DE VALIDADE:		10- LOTE		11- DATA E HORA COLHEITA DA AMOSTRA
12- Nº LACRE AMOSTRA DE PROVA			13- Nº LACRE CONTRAPROVA ESTABELECIMENTO		14- Nº LACRE CONTRAPROVA SIE	
15- TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLHEITA						
TEMPERATURA °C		CONGELADO SÓLIDO ☐		CRISTAIS DE GELO ☐		RESFRIADO ☐ AMBIENTE ☐ OBS:
16- PROGRAMA DE CONTROLE DE PATÓGENOS (INFORMAÇÕES ADICIONAIS)						
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME ABATE/DIA
				☐ 1 ☐ 2 ☐ 3	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3	
17- ANÁLISES SOLICITADAS – CÓDIGOS						
1.				11.		
2.				12.		
3.				13.		
4.				14.		
5.				15.		
6.				16.		
7.				17.		
8.				18.		
9.				19.		
10.				20.		
18- OBJETIVO						
☐ ANÁLISE FISCAL ☐ PESQUISA DE FRAUDES ☐ ATENDIMENTO IN Nº ☐ OUTROS (DESCREVER):						
19- OBSERVAÇÕES						
20-CARIMBO E ASSINATURA DO SERVIDOR DO IDAF				21- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO		
				NOME LEGÍVEL:		
				CPF/RG:		
				ASSINATURA:		
22- ENDEREÇO PARA ENVIO DOS RESULTADOS						
Os resultados das análises deverão ser enviados pelo laboratório exclusivamente ao SIE-wIDAF para o endereço de e-mail sie@idaf.es.gov.br e (e-mail do servidor que efetuou a colheita).						
23- DECLARAÇÃO DE POSSE PARA AMOSTRAS EM TRIPLICATA (ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS)						
Recebi uma via do presente termo e _____ amostra(s) lacradas conforme informações dos campos 14 e 15 para guarda na presente data. Declaro que estou ciente de que o extravio ou alteração das amostras em meu poder elimina a possibilidade de análises de contraprova, estando sujeito às penalidades previstas em lei e regulamentos.						
_____ Assinatura						

Documento em 3 vias: 1ª via - Estabelecimento/ 2ª via - Laboratório/ 3ª via – SIE

¹ Para análise de água informar o ponto de colheita.

Os modelos de mapas nosográficos utilizados pelo SIE-ES encontram-se disponíveis para consulta no link:

https://drive.google.com/drive/folders/1GoHo263fgNYS2TjLEj2NjPtmx--F26V?usp=drive_link



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE

PAPELETA DE INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”

INSPEÇÃO ESTADUAL Nº _____

1-Data: ____/____/____			2-Hora: _____			4-Espécie: _____	
Nº de Ordem do Lote	GTA Nº	MACHOS	FÊMEAS	TOTAL	PROCEDÊNCIA (MUNICÍPIO)	PROPRIETÁRIO	OBSERVAÇÃO

O verso desta folha poderá ser utilizado para complementação de informações

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL S.I.E. Nº

PAPELETA DA LINHA DE INSPEÇÃO DE FÍGADO / CORAÇÃO

CONDENAÇÕES VARIFICADAS NA MATANÇA DE BOVINOS
SUÍNOS

	CAUSAS	Nº DOS LOTES								TOTAL
FÍGADO	Abscesso									
	Teleangiectasia									
	Cirrose									
	Hidatidose									
	Esteatose									
	Hepatite									
	Tuberculose									
	Fasciolose									
	Congestão									
	Cisticercose									
	Estefanurose (suínos)									
	Contaminação									
CORAÇÃO	Pericardite									
	Miocardite									
	Cisticercose Calcificada									
	Cisticercose Viva									
	Contaminação									
	Hemorragia									

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO										
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL S.I.E.										
PAPELETA DE INSPEÇÃO DAS LINHAS DE VÍSCERAS TORÁCICO - ABDOMINAIS CONDENAÇÕES VERIFICADAS NAS PRÓPRIAS LINHAS EM ____/____/____										
Intestinos- Estômagos	CAUSAS	Nº DOS LOTES								TOTAL
	Tuberculose									
	Contaminação									
	Adenite									
	Vermínoses									
	Enfizema (suínos)									

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO										
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL S.I.E.										
PAPELETA DE INSPEÇÃO DAS LINHAS DE VÍSCERAS TORÁCICO - ABDOMINAIS CONDENAÇÕES VERIFICADAS NAS PRÓPRIAS LINHAS EM ____/____/____										
Intestinos- Estômagos	CAUSAS	Nº DOS LOTES								TOTAL
	Tuberculose									
	Contaminação									
	Adenite									
	Vermínoses									
	Enfizema (suínos)									

		GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO								/ /	
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SIE Nº										Data	
PAPELETA DA LINHA DE INSPEÇÃO DE PATAS Condenações Verificadas na Matança de Bovinos											
CAUSAS	Nº DOS LOTES									TOTAL	
Parasitose não zoonótica											
Alteração restrita											
TOTAL											



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL - DIF

PAPELETA DE INSPEÇÃO “POST-MORTEM”

INSPEÇÃO ESTADUAL Nº _____

	Data: ____/____/____		Hora: _____	Espécie: _____	
Nº DA CARÇAÇA	Nº DO LOTE	Nº GTA	DESCRIÇÃO SUMÁRIA DAS LESÕES ENCONTRADAS	LESÃO CARACTERÍSTICA DA ENFERMIDADE	DESTINO DA CARÇAÇA

O verso desta folha poderá ser utilizado para complementação de informações



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO

/ /

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SIE Nº

Data

PAPELETA DA LINHA DE INSPEÇÃO DA GLÂNDULA MAMÁRIA (ÚBERE)

Condenações Verificadas na Matança de Bovinos

CAUSAS	Nº DOS LOTES									TOTAL
Parasitose não zoonótica										
Alteração restrita										
TOTAL										

		GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO								/ /	
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SIE Nº										Data	
PAPELETA DA LINHA DE INSPEÇÃO DE LÁBIOS Condenações Verificadas na Matança de Bovinos											
CAUSAS	Nº DOS LOTES									TOTAL	
Parasitose não zoonótica											
Alteração restrita											
TOTAL											

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO											
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SIE Nº										Data	
PAPELETA DA LINHA DE INSPEÇÃO DE RINS											
Condenações Verificadas na Matança de Bovinos											
CAUSAS	Nº DOS LOTES									TOTAL	
Congestão											
Infarto Isquêmico											
Nefrite											
Cisto Urinário											
Uronefrose											
Contaminação											
TOTAL											

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO											
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SIE Nº										Data	
PAPELETA DA LINHA DE INSPEÇÃO DE RINS											
Condenações Verificadas na Matança de Bovinos											
CAUSAS	Nº DOS LOTES									TOTAL	
Congestão											
Infarto Isquêmico											
Nefrite											
Cisto Urinário											
Uronefrose											
Contaminação											
TOTAL											



Relatório de auditoria para inclusão de indústria no Sisbi-POA

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Razão Social				SIE	
Nome Fantasia			CPF/CNPJ		
Classificação					
Endereço					
Bairro			Município		
Telefone			E-mail		
Ano da Construção			Ano da Última Reforma		
Número de Operários	Masculino		Feminino		
Responsável Legal					
Responsável Técnico					
Demais acompanhantes da firma/ cargo					

2. DATA DA AUDITORIA	
----------------------	--

3. IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIDORES DO IDAF QUE PARTICIPARAM DA AUDITORIA			
FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO		Lotação	
FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO		Lotação	
FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO		Lotação	
FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO		Lotação	

I -VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE – ELEMENTOS DE INSPEÇÃO					
CÓDIGOS DE AVALIAÇÃO		C: CONFORME	N/C: NÃO CONFORME	NA: NÃO APLICÁVEL	NO: NÃO OBSERVADO
4. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (MANUTENÇÃO E ORGANIZAÇÃO)					
4.1 ÁREAS EXTERNAS		C	N/C	N/A	N/O
4.1.1. Delimitação do perímetro industrial.					
4.1.2. Pátio pavimentado com escoamento adequado das águas pluviais.					
4.1.3. Limpeza e organização ao redor do perímetro industrial.					
ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES				
4.2 ÁREAS INTERNAS		C	N/C	N/A	N/O
4.2.1. Infra estrutura física de acordo com o projeto aprovado					
4.2.2. Barreira sanitária (gabinete sanitário) adequada quanto aos requisitos de localização, manutenção, fluxo, instalações.					
4.2.3. Local e procedimento de recepção de matéria-prima e material de embalagem.					
4.2.4. Áreas de produção .					
4.2.5. Túnel/Câmara de congelamento.					

SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

[illegible]



SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

5. Manutenção (abrangendo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	C	N/C	N/A	N/O
5.1. Manutenção preventiva das instalações e equipamentos (planilha).				
5.2. Manutenção corretiva das instalações e equipamentos (planilha).				
5.3. Controle de recepção e estocagem de graxas e óleos (planilha).				
5.4. Iluminação com distribuição e disposição das luminárias de forma a propiciar iluminação em intensidade suficiente nas diferentes áreas de trabalho.				
5.5. Luminárias com protetores efetivos para garantir a proteção dos produtos e manipuladores.				
5.6. Controle da iluminação dos ambientes (planilha).				
5.7. Equipamentos de monitoramento da iluminação.				
5.8. Ventilação adequada ao controle de odores indesejáveis e vapores que possam alterar os produtos ou mascarar odores de deterioração.				
5.9. Ventilação adequada ao controle da condensação.				
5.10. A ventilação gera conforto térmico aos operadores.				
5.11. Controle da ventilação nos ambientes, onde caiba (planilha).				
5.12. Controle da condensação nos ambientes.				
5.13. Águas residuais durante as diferentes fases do processo são devidamente canalizadas e destinadas conforme aprovação do órgão ambiental.				
5.14. Captação, transporte, tratamento e destinação das águas residuais.				
5.15. Recolhimento, acondicionamento e destinação dos resíduos sólidos.				
5.16. Sistema de captação das águas residuais (planilha).				
5.17. Sistema de captação dos resíduos sólidos (planilha).				
5.18. Manutenção dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias .				
5.19. Condições de higiene vestiários, sanitários e barreiras sanitárias (planilha).				
5.20. Reposição dos materiais e produtos de higienização (planilha).				
5.21. Calibração e aferição dos equipamentos (planilha).				
5.22. Identificação, conservação dos instrumentos de controle do processo.				
5.23. Compatibilidade entre as temperaturas mensuradas simultaneamente por termômetro e termo registrador.				
5.24. Contrato de prestação de serviços para calibração ou nota de prestação de serviço de execução.				
5.25. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa.				
5.26. Plano escrito.				

ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES

SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

[illegible][illegible]



SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

7. Controle integrado de pragas		C	N/C	N/A	N/O
7.1. Ausência de pragas e/ou evidências das mesmas.					
7.2. Armadilhas e iscas externas localizadas, identificadas na planta e “in loco”, mantidas de acordo com o programa.					
7.3. Presença de barreiras (telas, portas, janelas, cortinas, entre outros).					
7.4. Contrato de prestação de serviços com empresa terceirizada.					
7.5. Controle da presença de pragas (planilha).					
7.6. Controle das condições de limpeza e org. das áreas externas (planilha).					
7.7. Controle da utilização de substâncias tóxicas (planilha e ficha técnica).					
7.8. Controle da recepção e estocagem de substâncias tóxicas (planilha).					
7.9. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa.					
7.10. Plano escrito.					
ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES				

8. Higiene industrial e operacional (PPHO)		C	N/C	N/A	N/O
8.1. Procedimentos pré-operacionais e operacionais executados conforme previsto no programa (planilha).					
8.2. Instalações e equipamentos devidamente higienizados.					
8.3. Instalações e equipamentos - Materiais de Limpeza (vassouras, rodos etc.) com cabo e cerdas de material impermeável higienizável e depositados em local adequado.					
8.4. Utilização de métodos para avaliar a eficácia do PPHO para prevenir a contaminação direta dos produtos, conforme descrito no plano.					
8.5. Remoção, acondicionamento, estocagem e eliminação ou processamento de resíduos ocorrem de forma sanitária.					
8.6. Produtos de limpeza e desinfecção registrados no Ministério da Saúde, identificados e guardados em local adequado. (lista e fichas técnicas).					
8.7. Controle de estoque de produtos de limpeza (planilha).					
8.8. Controle de higienização dos veículos de transporte de matérias primas e produtos acabados.					
8.9. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa.					
8.10. Plano escrito.					



SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES

9. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	C	N/C	N/A	N/O
9.1. Os envolvidos no processo exercitam práticas sanitárias para evitar a alteração de produtos ou a contaminação cruzada.				
9.2. Lavatórios devidamente equipados e localizados nos setores de manipulação e processamento, onde for aplicável.				
9.3. Uniformes e acessórios em bom estado de higiene e conservação e trocados na frequência prevista no programa.				
9.4. Uniformes lavados na indústria e, em caso de empresa terceirizada, existência de contrato e comprovação da execução do serviço.				
9.5. Pessoal envolvido no processamento industrial sem adornos pessoais, relógio, maquiagem, unhas compridas, cosméticos em geral, barba/bigode, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas.				
9.6. Regras para proprietários e visitantes.				
9.7. Todos os funcionários que trabalham no interior da indústria são portadores de atestados de saúde atualizados para o exercício de manipulação de alimentos.				
9.8. É previsto e executado o afastamento temporário de funcionários que apresentem lesões ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do produto.				
9.9. Os treinamentos para os funcionários abordam os procedimentos necessários para assegurar a inocuidade do produto e são executados na frequência prevista no programa.				
9.10. Monitores e verificadores de autocontroles demonstram conhecimento sobre funções que executam e são capazes de realizá-las de forma eficiente.				
9.11. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa.				
9.12. Plano escrito.				

ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES



SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

--	--

10. Procedimentos sanitários operacionais (PSO)		C	N/C	N/A	N/O
10.1. Todas as superfícies que têm contato direto com os produtos como equipamentos, utensílios ou instrumentos de trabalho são limpas e sanitizadas com procedimentos e frequência previstos no programa.					
10.2. Agentes de limpeza e sanitizantes regularizados junto ao órgão competente e eficazes sob as condições previstas de uso.					
10.3. Matéria-prima e produtos manipulados de forma a prevenir alteração ou contaminação do produto.					
10.4. Embalagens previamente aprovadas, de primeiro uso/integras/resistentes.					
10.5. Recipientes adequados ao uso.					
10.6. Produtos armazenados, refrigerados ou não, de forma adequada e com temperatura controlada.					
10.7. Identificação e aplicação dos PSO.					
10.8. Controle dos PSO (planilha).					
10.9. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa.					
10.10. Plano escrito.					
ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES				

11. Controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem		C	N/C	N/A	N/O
11.1. Recepção, armazenagem e uso de matérias-primas, embalagens e ingredientes de acordo com os padrões e parâmetros de inocuidade e qualidade dos mesmos.					
11.2. Matérias-primas, quando aplicável, e produtos recebidos identificados adequadamente.					
11.3. Relação atualizada de fornecedores.					
11.4. Veículos transportadores de matérias-primas e produtos em bom estado de conservação, com ordenação no seu interior, vedados ao ingresso de pragas e sujidades e estanques ao escoamento de líquidos.					
11.5. Veículos transportadores de matérias-primas e produtos com registros de controle da temperatura, quando for o caso.					
11.6. Ingredientes manipulados, empregados e mantidos no local de preparação do produto em quantidades suficientes ao seu consumo por períodos restritos.					
11.7. Embalagens mantidas no local de preparação do produto em quantidades suficientes ao seu consumo por períodos restritos.					

SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

11.8. Emprego de aditivos de uso restrito e controlado é objeto de controle operacional e documental.				
11.9. Ingredientes armazenados em local específico, protegidos e mantidos em condições higiênicas, organizado seguindo sistema PVPS.				
11.10. Ingredientes embalados e identificados adequadamente até o ambiente de preparação da formulação.				
11.11. Controle da recepção e estocagem de matérias primas (planilha).				
11.12. Controle da recepção e estocagem de embalagens e rótulos (planilha).				
11.13. Controle da recepção e estocagem de ingredientes (planilha).				
11.14. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa.				
11.15. Plano escrito.				

[illegible]

12. Controle de temperatura	C	N/C	N/A	N/O
12.1. Temperaturas estabelecidas no programa, fundamentadas em bases técnico-científicas e dispositivos regulamentares.				
12.2. Temperatura de ambientes e produtos mensuradas na frequência e locais previstos e registrados em planilha (câmaras, salas processamento, matéria prima, produtos, equipamentos, outros).				
12.3. Ações corretivas e preventivas adotadas frente a não conformidades detectadas pelo estabelecimento ao apresentarem inconsistência técnico-científica.				
12.4. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas verificação, conforme procedimentos previstos no programa.				
12.5. Plano escrito.				

ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES

13. Análises laboratoriais	C	N/C	N/A	N/O
----------------------------	---	-----	-----	-----



SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

13.1. Análises contempladas nos programas permitem verificar que o processo está sob controle e há compatibilidade entre os resultados laboratoriais obtidos pela empresa e os do Serviço de Inspeção Oficial.				
13.2. Procedimento de colheita, preparação e transporte de amostras.				
13.3. Parâmetros de referência utilizados nas análises laboratoriais.				
13.4. Laudos de análises FQ e MB – água, gelo, produtos e matérias primas.				
13.5. Controle dos SWAB.				
13.6. Controle das análises laboratoriais realizadas – controle de remessa e recebimento de resultados (planilha).				
13.7. Cronograma de análises laboratoriais.				
13.8. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa.				
13.9. Plano escrito.				
ITEM	NÃO CONFORMIDADE/ OBSERVAÇÕES			

14. Controle de formulação de produtos e combate a fraudes	C	N/C	N/A	N/O
14.1. Formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica dos produtos.				
14.2. Matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada, seja na sua natureza ou quantidade.				
14.3. Composição do produto registrado corresponde ao constatado in loco.				
14.4. Aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas.				
14.5. Controle da formulação dos produtos e do combate à fraude (planilhas).				
14.6. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa.				
14.7. Plano escrito.				
ITEM	NÃO CONFORMIDADE/ OBSERVAÇÕES			

15. Rastreabilidade e recolhimento de produtos	C	N/C	N/A	N/O
---	----------	------------	------------	------------



SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

15.1. Planilha de controle da rastreabilidade – procedimento de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.				
15.2. Estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, possui meios de recolher e dar destinação adequada aos produtos recolhidos.				
15.3. Produtos vencidos e/ou deteriorados identificados para descarte.				
15.4. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa.				
15.5. Plano escrito.				
ITEM	NÃO CONFORMIDADE/ OBSERVAÇÕES			

16. Bem-estar animal	C	N/C	N/A	N/O
16.1. Procedimentos de recepção dos animais (planilha).				
16.2. Avaliação das condições fisiológicas e comportamentais das aves sob o ponto de vista humanitário (planilha).				
16.3. Condições das gaiolas (planilha).				
16.4. Densidade dos animais nas gaiolas (planilha).				
16.5. Cumprimento do período de jejum alimentar (planilha).				
16.6. Procedimentos de descarga dos animais, inclusive pendura (planilha).				
16.7. Abate de emergência.				
16.8. Sacrifício humanitário.				
16.9. Procedimentos de insensibilização (planilha).				
16.10. Procedimentos de sangria (planilha).				
16.11. Plano escrito				
ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES			

17. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC)	C	N/C	N/A	N/O
17.1 Identificação dos PCC e PC.				
17.2 Monitoramento dos PCC (planilha e in loco).				
17.3 Plano escrito.				
ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES			



SUBGERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

18. GERAL	C	N/C	N/A	N/O
18.1. Licenciamento ambiental atualizado emitido por órgão ambiental competente.				
18.2. Alvará de Funcionamento.				
18.3. Autorização uso lenha.				
18.4. Produção de acordo com Rótulos Aprovados.				
18.5. Projetos de Reforma e Ampliação (aprovação e execução da obra de acordo com projeto aprovado).				
18.6. Anotação de responsabilidade técnica.				
18.7. Termos de Fiscalização e Planos de Ação em resposta aos Termos, por parte do estabelecimento, propondo Ações Corretivas para as NC, acordadas entre as partes e executadas.				
18.8. Cumprimento à execução das adequações relacionadas as ações corretivas aprovadas dos planos de ação decorrentes de inspeções/fiscalizações periódicas, auditorias ou supervisões anteriores.				

ITEM	NÃO CONFORMIDADES/ OBSERVAÇÕES

23. COMENTÁRIOS ADICIONAIS

24. CONCLUSÃO	
Data:	
Fiscal Estadual Agropecuário	Assinado eletronicamente
Fiscal Estadual Agropecuária	Assinado eletronicamente
Fiscal Estadual Agropecuário	Assinado eletronicamente

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

ALAN PAULO MOREIRA TEIXEIRA

SUBGERENTE

SIFP - IDAF - GOVES

assinado em 09/07/2026 14:20:49 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 09/07/2026 14:20:49 (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-BGZ9C3>