NORMA DE PROCEDIMENTO – IDAF Nº 084

Tema:	Análises fiscais no âmbito do SIE-ES				
Emitente:	Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf)				
Sistema:				**Código:**	
Versão:	2	**Aprovação:**		**Vigência:**	

1. OBJETIVOS

1.1 Descrever os procedimentos para orientar a colheita, o envio de amostras fiscais e a interpretação dos resultados das análises laboratoriais, a fim de monitorar os índices de conformidade dos produtos de origem animal e da água utilizada pelas indústrias, reduzir a prevalência de agentes patogênicos nos produtos de origem animal fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE-ES), auxiliar na avaliação dos controles de processos executados pelos estabelecimentos, identificar fraudes e atuar como ferramenta de avaliação de risco dos estabelecimentos registrados no SIE-ES.

2. ABRANGÊNCIA

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

2.2 Servidores do Idaf.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1 Lei Estadual nº 11.865, de 18 de julho de 2023.

3.2 Lei Estadual nº 10.476, de 21 de dezembro de 2015.

3.3 Decreto Estadual nº 5.866-R, de 5 de novembro de 2024.

3.4 Decreto Federal n° 9.013, de 29 de março de 2017.

3.5 Portaria SDA/Mapa nº 104, de 1º de agosto de 2013.

3.6 Instrução Normativa Idaf nº 18, de 29 de outubro de 2021.

3.7 Instrução Normativa Idaf nº 20, de 5 de novembro de 2021.

3.8 Instrução Normativa Idaf nº 011, de 3 de julho de 2025.

4. DEFINIÇÕES

4.1 **Amostra de contraprova:** amostra oficial que pode ser utilizada quando solicitada a análise fiscal, no âmbito do direito à defesa do fiscalizado.

4.2 **Amostra de prova:** amostra oficial que será utilizada para a análise exploratória ou fiscal.

4.3 **Amostra indicativa:** amostra constituída por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano de amostragem representativo.

2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 1 / 11

4.4 **Amostra oficial:** amostra colhida pelo SIE-ES; deve ser sempre acompanhada do termo de colheita de amostras.

4.5 **Amostra representativa:** amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem.

4.6 **Análise exploratória:** análise efetuada em amostra coletada pela autoridade fiscalizadora competente, com objetivos distintos da tomada de ações fiscais, como levantamento de dados, mapeamento, observação de perfis e tendências na produção, apuração de denúncias ou suspeitas.

4.7 **Análise fiscal:** procedimento de análise laboratorial de produtos de origem animal, matérias-primas, ingredientes e água de abastecimento, buscando verificar a conformidade do material analisado com a legislação vigente e com o registro previamente aprovado pelo SIE-ES.

4.8 **Colheita em triplicata:** colheita de três unidades amostrais de um mesmo lote (amostra de prova, contraprova do estabelecimento e contraprova do SIE-ES).

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

4.10 **Lote/Partida:** conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

4.11 **Método de conservação:** forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até sua utilização como produto final.

4.12 **Processo tecnológico:** todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que leve à alteração de suas características originais.

4.13 **Produtos fraudados:** matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus componentes característicos; as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de dissimular, ocultar alterações ou deficiências de qualidade da matéria-prima, ou ainda defeitos na elaboração do produto ou aumentar o volume ou o peso do produto; as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.

4.14 **Programas de Autocontrole (PAC):** programas desenvolvidos e procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, boas práticas de fabricação (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 2 / 11

4.15 **Regime Especial de Fiscalização (REF):** conjunto de procedimentos a que serão submetidos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual nos casos de não conformidade em análises fiscais, não implementação dos Programas de Autocontrole e outros desvios procedimentais que incidam em risco ao produto.

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

4.17 **Unidade amostral:** porção ou unidades coletadas aleatoriamente de um lote, contendo a quantidade necessária para a realização dos ensaios.

4.18 **Unidades descentralizadas do Idaf:** unidades administrativas localizadas em cada município do estado, compostas por gerências regionais e locais e postos de atendimento.

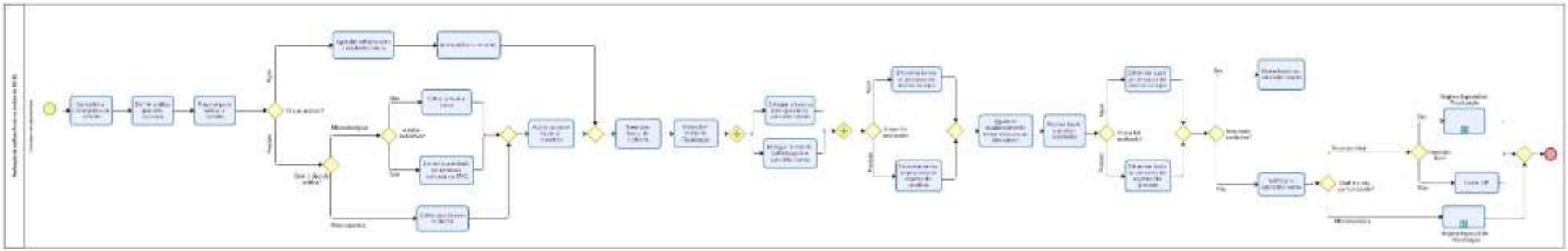
5. UNIDADES FUNCIONAIS ENVOLVIDAS

5.1 Subgerência de Fiscalização de Produtos de Origem Animal (SIFP).
5.2 Unidades descentralizadas do Idaf.

2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 3 / 11

6. **PROCEDIMENTOS**

6.1 Fluxograma dos procedimentos para realização de análises fiscais no âmbito do SIE:



2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 4 / 11

6.2 Previamente à colheita, o servidor responsável deverá verificar se dispõe de todo o material necessário para a realização do procedimento, a saber: termos de colheita para remessa de análise fiscal, sacolas de amostra do Idaf e lacres numerados do Idaf.

6.3 Para análise da água de abastecimento, o cronograma de colheita de cada estabelecimento deverá ser elaborado pelo fiscal e contemplar, pelo menos, uma análise dos parâmetros físico-químicos e duas análises dos parâmetros microbiológicos no período de um ano.

6.3.1 O servidor responsável pela colheita deverá entrar em contato com o estabelecimento para agendamento da colheita, dada a necessidade de organização logística para envio da amostra em tempo hábil ao laboratório.

6.3.2 A colheita deverá ser realizada por funcionário do estabelecimento, capacitado para a função, ou técnico do laboratório contratado, sempre na presença do servidor do Idaf.

6.3.3 A realização de análises físico-químicas e microbiológicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

6.3.4 As amostras deverão ser colhidas em pontos localizados nas áreas de produção.

6.3.5 Os ensaios de pH e cloro residual livre deverão ser analisados no local da colheita, pelo laboratório contratado ou por funcionário devidamente capacitado do estabelecimento, sendo acompanhados pelo servidor responsável do Idaf.

6.3.6 O servidor deverá registrar os resultados da análise no campo “Observação” do Termo de Colheita, como preconizado no instrutivo de preenchimento do “Termo de colheita para remessa de análise fiscal”, disponível para consulta no Google Sites do SIE-ES (https://sites.google.com/view/sie-es/página-inicial).

6.4 Para a análise de produtos, o cronograma de colheita de amostras de produtos será elaborado anualmente pela SIFP e disponibilizado para as unidades descentralizadas.

6.5 Ao consultar o cronograma, o servidor responsável definirá qual produto pertencente à categoria de produto indicada será analisado.

6.5.1 Definido o produto, o servidor deverá consultar a lista de parâmetros físico-químicos e microbiológicos a serem analisados por produto de origem animal, disponibilizada no site do Ministério da Agricultura e Pecuária.

2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 5 / 11

6.5.2 O servidor responsável **não** deverá comunicar previamente o estabelecimento sobre a colheita do produto.

6.5.3 No momento da colheita, não havendo disponibilidade de produtos da categoria previamente definida no cronograma, o servidor deverá realizar a colheita de produtos de outra categoria agendada no cronograma.

6.5.4 O servidor deverá justificar a substituição em seu termo de fiscalização e programar a colheita de produtos da categoria inicialmente programada em data posterior.

6.6 A colheita de produtos para análise fiscal físico-química e microbiológica deverá ser realizada pelo servidor do Idaf ou por funcionário do estabelecimento, devidamente capacitado, desde que acompanhado pelo servidor do Idaf.

6.6.1 Para cada produto amostrado, deverão ser colhidas, via de regra, quatro amostras, sendo uma para análise microbiológica e três para análise físico-química.

6.7 Como regra, a colheita de amostra de produtos para realização de análises microbiológicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

6.7.1 A amostra deverá ser embalada em saco plástico de colheita do Idaf, que deverá estar com os campos devidamente preenchidos, de forma a identificar a amostra.

6.8 Em caso de colheitas de amostras representativas para análises microbiológicas, o servidor deverá colher a quantidade de amostras previstas no plano amostral, disposto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto.

6.8.1 As amostras deverão ser acondicionadas e lacradas, individualmente, em sacos plásticos de colheita do Idaf.

6.8.2 Deverá ser preenchido um “Termo de colheita para remessa de análise fiscal” para cada uma das amostras colhidas.

6.9 A colheita de amostras de produtos para análises físico-químicas será realizada em triplicata (salvo exceções), sendo constituída de amostra de prova, contraprova do estabelecimento e contraprova do SIE-ES, considerando o lote ou a partida.

6.9.1 As unidades amostrais deverão pertencer a um mesmo lote, sendo escolhidas aleatoriamente dentro do lote.

2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 6 / 11

6.9.2 As amostras de prova, contraprova do SIE-ES e contraprova do estabelecimento deverão ser acondicionadas e lacradas individualmente.

6.9.3 Deverá ser preenchido apenas um Termo de Fiscalização, em que deverão constar os números dos lacres das amostras de prova, de contraprova do estabelecimento e de contraprova do SIE-ES.

6.10 O servidor sempre deverá preencher o Termo de Colheita que acompanhará a amostra, informando os dados da empresa, as condições da amostra e as análises a serem realizadas, além de assinar e carimbar o documento.

6.11 O servidor deverá entregar as amostras lacradas ao estabelecimento, bem como uma cópia dos Termos de Colheita lavrados.

6.11.1 O Termo de Colheita deverá ser digitalizado e inserido no respectivo processo no e-Docs.

6.11.1.1 No caso da colheita de água, entranhar no processo de análise de água do estabelecimento.

6.11.1.2 No caso de colheita de produto, entranhar no processo de registro do produto.

6.12 Após a colheita de amostra de análise fiscal, o servidor deverá registrar a ocorrência no Termo de Fiscalização.

6.13 Imediatamente depois de lacrada, a amostra deverá ser acondicionada no estabelecimento, em conformidade com a temperatura preconizada para a manutenção do produto, a fim de mantê-la nas condições ideais, até ser encaminhada para o laboratório.

6.13.1 O estabelecimento ficará responsável pela guarda, pela conservação e pelo envio das amostras ao laboratório.

6.14 O estabelecimento deverá enviar as amostras para o laboratório de sua preferência, atentando-se para as informações do item 7.4 desta Norma de Procedimento.

6.14.1 As amostras deverão estar acompanhadas de uma cópia do Termo de Colheita e deverão ser acondicionadas, conservadas e transportadas de modo a preservar a sua integridade biológica, física e química, garantindo, assim, a integridade analítica.

6.15 O laboratório receberá as amostras e procederá à análise dos parâmetros solicitados no Termo de Colheita.

2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 7 / 11

6.16 O laboratório deverá atestar, no laudo de análise, as condições de recebimento das amostras, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto e o lote ou a data de fabricação do produto.

6.17 Imediatamente após a liberação dos resultados das análises, eles deverão ser enviados pelo laboratório, por e-mail, ao SIE-ES (sie@idaf.es.gov.br), e ao servidor responsável pela colheita (o e-mail será descrito no termo de colheita).

6.18 O servidor responsável deverá verificar os relatórios de ensaios de produtos e água, observando se todos os parâmetros microbiológicos e/ou físico-químicos solicitados foram realizados e se estão em conformidade com os valores de referência.

6.18.1 Os relatórios de ensaios de água deverão ser entranhados no e-Docs, no processo de análise de água do estabelecimento.

6.18.2 Os relatórios de ensaios de produtos deverão ser entranhados no e-Docs, no processo de registro do produto.

6.19 Estando os resultados conformes, o servidor deverá enviar uma cópia do laudo de análise para o estabelecimento, que deverá tomar ciência do resultado e arquivar o laudo.

6.19 No caso de resultado não conforme, o estabelecimento deverá ser oficiado do resultado e das ações fiscais adotadas, a saber:

6.19.1 Para não conformidades em parâmetros microbiológicos, o servidor responsável deverá adotar os procedimentos para instituição do Regime Especial de Fiscalização previstos na Instrução Normativa Idaf nº 20/2021.

6.19.2 No caso de não conformidade em parâmetros físico-químicos, o servidor deverá avaliar se a não conformidade é uma recorrência ou se é passível de lesar o consumidor (fraudes, adulterações, substâncias tóxicas).

6.19.2.1 Nesses casos, o servidor deverá decidir pela implementação do Regime Especial de Fiscalização e adotar os procedimentos que forem cabíveis ao caso, descritos na Instrução Normativa Idaf nº 20/2021.

6.19.3 Para não conformidade físico-química de primeira ocorrência e que não se aplique ao disposto no item 6.19.2 desta norma, o servidor responsável deverá lavrar o Instrumento Único de Fiscalização (IUF) e adotar os procedimentos descritos no POP-ADM-012 que forem aplicáveis ao caso.

2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 8 / 11

6.20 A partir do recebimento do laudo de análise, o estabelecimento deverá adotar as medidas corretivas necessárias.

6.20.1 O servidor responsável deverá garantir que, dentre as medidas a serem adotadas pelo estabelecimento, estejam incluídas a detecção da causa que originou a não conformidade e a apresentação de um plano de ação para correção e prevenção da recorrência do desvio.

6.21 As informações dos resultados das análises das amostras colhidas serão consolidadas pela SIFP e utilizadas como referência para determinação de risco e avaliação de procedimentos.

7. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

7.1 Os procedimentos de colheita deverão ser realizados de acordo com o preconizado no “Manual de coleta de amostras de produtos de origem animal – Mapa”, disponível para consulta na página eletrônica do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA): https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais.

7.2 Para a pesquisa de indícios de fraude, o fiscal poderá solicitar, isoladamente ou conjuntamente às colheitas fiscais programadas, a análise de parâmetros indicativos de fraude.

7.3 Para produtos sem RTIQ, o servidor poderá utilizar o princípio da similaridade, devendo ser informado em qual RTIQ similar as análises serão baseadas.

7.3.1 Para os casos de parâmetros pré-fixados no registro do produto, informar, no Termo de Colheita, os valores esperados para cada uma das análises realizadas.

7.4 Os laboratórios para os quais serão enviadas as amostras serão escolhidos pelo próprio estabelecimento, sendo que o local deverá ser acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e/ou credenciado no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa).

7.4.1 Em caso de estabelecimento aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA), é obrigatório o envio das amostras de produtos para laboratórios credenciados no Mapa.

7.4.2 As amostras de água dos estabelecimentos aderidos ao Sisbi-POA poderão ser enviadas para laboratórios acreditados pelo Inmetro e não credenciados no Mapa.

2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 9 / 11

7.5 Para o caso de colheita de amostra em triplicata, a amostra de prova deverá ser enviada ao laboratório, e as duas contraprovas deverão ser mantidas no estabelecimento, sendo seu responsável nomeado como fiel depositário.

7.6 No caso de extravio, violação ou mau estado de conservação da amostra, com a não apresentação do laudo no prazo máximo de três dias consecutivos após a emissão do resultado, o estabelecimento ficará sujeito às sanções previstas na Lei Estadual nº 10.476/2015, incluindo, se for o caso, a suspensão cautelar da comercialização do produto até a apresentação de análise conforme em nova amostragem fiscal.

7.6.1 No caso da não realização da análise pelo laboratório, o servidor responsável pela nova colheita deverá entranhar novo Termo de Colheita no processo, informando, no termo de entranhamento, o motivo que inviabilizou a análise.

7.7 O servidor responsável deverá incluir, em sua programação de fiscalização, a verificação das medidas adotadas pelo estabelecimento em razão do resultado não conforme.

8. ANEXOS

9. ASSINATURAS

Data de elaboração: 27/09/2021	
Data de revisão: 02/06/2026	
EQUIPE DE ELABORAÇÃO:	
Alan Paulo Moreira Teixeira Subgerente de Fiscalização de Produtos de Origem Animal	**Talita Maria Pimenta de Paoli** Fiscal Estadual Agropecuária
APROVAÇÃO:	
Raoni Cezana Cipriano Gerente de Defesa Sanitária e Inspeção Animal	**Ronaldo Salomão Lubiana** Diretor-Geral
Eduardo Chagas Diretor técnico	

HISTÓRICO DE VERSÕES	
VERSÃO 1	27/09/2021
VERSÃO 2	02/06/2026

2026-XZ07N5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 03/06/2026 13:23 PÁGINA 10 / 11

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

RAONI CEZANA CIPRIANO
GERENTE SETORIAL
GEDSIA - IDAF - GOVES
assinado em 03/06/2026 13:23:22 -03:00

ALAN PAULO MOREIRA TEIXEIRA
SUBGERENTE
SIFP - IDAF - GOVES
assinado em 02/06/2026 09:53:37 -03:00

EDUARDO CHAGAS
DIRETOR SETORIAL
DITEC - IDAF - GOVES
assinado em 02/06/2026 10:07:21 -03:00

RONALDO SALOMAO LUBIANA
DIRETOR GERAL
01011200001 - IDAF - GOVES
assinado em 03/06/2026 09:12:17 -03:00

TALITA MARIA PIMENTA DE PAOLI
FISCAL ESTADUAL AGROPECUARIO
SIFP - IDAF - GOVES
assinado em 02/06/2026 09:58:29 -03:00

INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO
Documento capturado em 03/06/2026 13:23:22 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por RAONI CEZANA CIPRIANO (GERENTE SETORIAL - GEDSIA - 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-XZ07N5