



Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

**DECRETO Nº 114/2026**

**REVOGA A INSTRUÇÃO NORMATIVA SAG Nº 004/2025 - VERSÃO 01, E APROVA A VERSÃO 02 PROPOSTA PELA SECRETARIA DE AGROPECUÁRIA DO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DE JETIBÁ-ES.**

O Prefeito Municipal de Santa Maria de Jetibá, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais e,

- considerando as informações constantes no Processo nº 2026-H06ZV, autuado em 21/05/2026;

- considerando a Lei Municipal nº 1918, de 22 de novembro de 2016, que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Santa Maria de Jetibá - ES e dá outras providências;

- considerando o Decreto Municipal nº 1157, de 05 de outubro de 2022, que regulamenta a Lei Municipal nº 1918/2016 e dá outras providências;

- considerando a importância da adequação de habilitação de laboratórios e dos procedimentos de coleta e envio das amostras de água, gelo e produtos de origem animal já realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

- considerando ainda o disposto nos Arts. 71 e 72, inciso VI da Lei Orgânica do Município de Santa Maria de Jetibá-ES.

**DECRETA:**

**Art. 1º.** Fica aprovada a Instrução Normativa abaixo relacionada, que integra este decreto:

**INSTRUÇÃO NORMATIVA SISTEMA DO AGROPECUÁRIA – SAG Nº 004/2025 – VERSÃO 02**

“Dispõe sobre os procedimentos a serem adotados pelo serviço de inspeção municipal - S.I.M. para habilitação de laboratórios; coleta e envio; e parâmetros para realização de análises laboratoriais fiscais de amostras de água, gelo e produtos de origem animal, a fim de atender aos dispositivos constantes na legislação municipal e demais providências”.

**Art. 2º.** Revogam-se as disposições em contrário, especialmente o Decreto nº 045/2025.

**Art. 3º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.**  
Santa Maria de Jetibá-ES, 5 de junho de 2026.

**RONAN ZOCOLATO DE SOUZA DUTRA**  
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

**INSTRUÇÃO NORMATIVA SAG Nº 004/2025**

**Versão 02**

**DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS A SEREM ADOTADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M. PARA HABILITAÇÃO DE LABORATÓRIOS; COLETA E ENVIO; E PARÂMETROS PARA REALIZAÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS FISCAIS DE AMOSTRAS DE ÁGUA, GELO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, A FIM DE ATENDER AOS DISPOSITIVOS CONSTANTES NA LEGISLAÇÃO MUNICIPAL E DEMAIS PROVIDÊNCIAS.**

**Versão:** 02

**Aprovação em:** 05/06/2026

**Ato de aprovação:** Decreto Municipal nº 114/2026

**Unidade Responsável:** Secretaria de Agropecuária

**CAPÍTULO I  
DAS FINALIDADES**

**Art. 1º.** A presente Instrução Normativa tem por finalidade regulamentar procedimentos a serem adotados pelo Serviço de Inspeção Municipal — S.I.M. para habilitação de laboratórios; coleta e envio e parâmetros para realização de análises laboratoriais fiscais de amostras de água, gelo e produtos de origem animal.

**§1º.** Esta Instrução aprova a adoção de normas para os procedimentos de análise fiscal em estabelecimentos registrados no S.I.M.

**§2º.** As análises laboratoriais para fins de controle do processo produtivo, de acordo com seu programa de autocontrole, dos estabelecimentos registrados no S.I.M., deverão adotar as recomendações e normas contidas nesta Instrução.

**Art. 2º.** A análise fiscal de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração, incluindo água de abastecimento e gelo dos estabelecimentos registrados no S.I.M. tem por objetivos:

**a)** O controle de qualidade da água utilizada nas diversas etapas do processo produtivo e na higienização (limpeza e sanitização) de máquinas, equipamentos, utensílios e ambientes envolvidos e onde ocorre a produção;

**b)** O controle de qualidade do produto final, garantindo a sanidade e inocuidade dos alimentos produzidos por estabelecimentos registrados no S.I.M.;



**Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

**c)** A garantia ao consumidor de que, na compra do alimento, está adquirindo aquilo a que está se propondo através das informações contidas no rótulo do produto referentes à sua composição e insumos utilizados;

**d)** A avaliação contínua das atividades de inspeção e fiscalização desenvolvidas pela Equipe Técnica do Serviço de Inspeção Municipal e validade dos mecanismos e procedimentos de controle do processo produtivo, de acordo com seu programa de autocontrole;

**e)** A prevenção e combate à fraude agroindustrial e desenvolvimento de ações lesivas ao consumidor e a sua integridade, em suas várias vertentes.

**Art. 3º.** São programas desenvolvidos pelo S.I.M. orientados pela realização de análises laboratoriais e seus relatórios de ensaios e laudos:

**I** - Programa de Adequação de Agroindústrias;

**II** - Programa de Capacitação e Qualificação de Técnicos e operadores dos estabelecimentos registrados no S.I.M.;

**III** - Programa de Controle de Qualidade na Produção de Alimentos;

**IV** - Programa de Combate à Fraude Econômica.

**CAPÍTULO II**  
**DA ABRANGÊNCIA**

**Art. 4º.** Esta Instrução Normativa abrange o Serviço de Inspeção Municipal — S.I.M. vinculado à Secretaria Municipal de Agropecuária, que tem por finalidade a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, no Município de Santa Maria de Jetibá.

**CAPÍTULO III**  
**DA BASE LEGAL**

**Art. 5º.** A presente Instrução Normativa tem como base legal as seguintes legislações e normas:

**a)** Lei Municipal Nº 1.918, de 22 de novembro de 2016;

**b)** Decreto Municipal Nº 1.157, de 05 de outubro de 2022.

**CAPÍTULO IV**  
**DOS CONCEITOS**

**Art. 6º.** Para efeito desta Instrução Normativa, considera-se:

**I** - Estabelecimento/Agroindústria: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinada à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e a expedição de produtos alimentícios;



**Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

**II** - Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

**III** - Análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

**IV** - Relatório de ensaio: documento de que constam os resultados de cada ensaio ou série de ensaios realizados pelo laboratório, relatados de forma exata, clara, objetiva e sem ambiguidades;

**V** - Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

**VI** - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

**VII** - Embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

**VIII** - Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

**IX** - Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

**X** - Apreensão: consiste em o S.I.M. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

**XI** - Inutilização: medida administrativa de impossibilitar o uso dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

**XII** - Agricultor familiar: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal N° 11.326, de 24/07/06.

**CAPÍTULO V**  
**DOS PROCEDIMENTOS**

**Seção I**  
**Da Habilitação de Laboratórios**

**Art. 7º.** Os ensaios deverão ser realizados por laboratórios que atendam a um dos seguintes critérios:



Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

I - Serem acreditados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO;

II - Serem credenciados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

III - Apresentem sistema da qualidade que possua critérios e evidências conforme requisitos da norma INMETRO ou MAPA, aceitos pelo órgão fiscalizador competente.

§1º. Em caso de estabelecimento aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), as amostras de produtos serão enviadas para laboratórios preferencialmente credenciados junto ao MAPA.

§2º. As amostras de água e gelo dos estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA poderão ser enviadas para laboratórios acreditados pelo Inmetro e não credenciados no MAPA, desde que atenda ao inciso III do caput deste artigo, enquanto a exigência de laboratórios credenciados esteja pendente de regulamentação.

## Seção II

### Das Amostras para Análise, Parâmetros e Referências Legais

**Art. 8º.** São passíveis de coleta de amostra para análise fiscal matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração, incluindo água de abastecimento e gelo dos estabelecimentos registrados no S.I.M.

**Art. 9º.** A lista de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que serão analisados por produto de origem animal, para água de abastecimento e gelo será disponibilizada no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá através na página do S.I.M.

## Seção III

### Dos procedimentos para coleta e envio de amostras para análises

**Art. 10.** A coleta de amostras será efetuada exclusivamente na presença de agentes públicos do S.I.M., podendo ser realizada por estes ou não, de acordo com as normas técnicas editadas pelo próprio órgão ou legislação em vigor, com a finalidade de verificar o atendimento aos requisitos estabelecidos em normas complementares.

§1º. A amostra deverá ser coletada na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§2º. Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a coleta deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

§3º. Para análise de água de abastecimento e gelo, a coleta deverá ser previamente agendada junto ao responsável do estabelecimento. O material necessário para coleta é de responsabilidade do estabelecimento.



Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

**Art. 11.** As amostras para a realização das análises serão coletadas, identificadas, acondicionadas, conservadas e transportadas de modo a preservar a sua integridade biológica, física e química, garantindo, assim, a integridade analítica.

**Parágrafo único.** A autenticidade das amostras deve ser garantida pelo agente público do S.I.M. que estiver procedendo à coleta.

**Art. 12.** Para realização das análises fiscais as amostras serão coletadas em triplicata, sendo uma amostra denominada prova e as outras duas de contraprova. As amostras serão acondicionadas individualmente em sacos de coleta, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório e as duas contraprovas mantidas no estabelecimento e seu responsável nominado como fiel depositário.

**§1º.** Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a coleta em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

**§2º.** Para análise de água e gelo, mesmo para análise físico-química, a amostra será única.

**§3º.** Poderá ser dispensada a coleta em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do S.I.M., possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

**§4º.** O número de amostras coletadas para análise microbiológica fiscal se dará conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica e não será feita em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.

**Art. 13.** A amostra deverá ser coletada em sua embalagem original, íntegra e não violada, devidamente rotulada.

**Parágrafo único.** Excetuam-se as amostras que necessitem fracionamento, pelo excesso de tamanho ou volume. Esse procedimento deve ser realizado pelo manipulador da empresa devidamente acompanhado pelo agente público do S.I.M. e ser acondicionada em embalagens do próprio estabelecimento.

**Art. 14.** Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

**Parágrafo único.** Para os casos previstos no caput deste artigo, o S.I.M. deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à coleta.

**Art. 15.** A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento



Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, de acordo com seu programa de autocontrole e métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo S.I.M..

#### Seção IV

#### Dos relatórios de ensaios e resultados das análises

**Art. 16.** Os resultados das análises deverão ser enviados via correio eletrônico ao S.I.M. para o e-mail: sim@pmsmj.es.gov.br, imediatamente após a liberação destes.

**Art. 17.** O laboratório deve 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, o lote ou data de fabricação do produto.

**Parágrafo único.** No caso de extravio, violação ou mau estado de conservação da amostra com a não apresentação do laudo no prazo máximo de 03 (três) dias após a emissão do resultado, o estabelecimento fica sujeito às sanções previstas no Decreto Normativo nº 1.157, de 05 de Outubro de 2022, se for o caso, a suspensão cautelar da comercialização do produto até a apresentação de análise conforme em nova amostragem fiscal.

**Art. 18.** Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M. deverá:

- I - Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;
- II - Lavrar o auto de infração pela constatação da inconformidade e;
- III - Implantar o Regime Especial de Fiscalização, quando for o caso.

**Art. 19.** No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

**§1º.** Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

**§2º.** Para fins de contraprova, o laboratório deverá atender as prerrogativas prescritas no Art. 5º desta Instrução e seus respectivos parágrafos.

**§3º.** O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, 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, o lote ou data de fabricação do produto.



**Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

**§4°.** Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

**§5°.** A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

**§6°.** A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao S.I.M.

**Art. 20.** Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a outra amostra de contraprova, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

**§1°.** O interessado deverá enviar a amostra dentro do prazo de 3 (três) dias úteis da ciência do resultado da primeira contraprova, devendo comunicar, por ofício, o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) da segunda contraprova que se encontra em seu poder.

**§2°.** É de responsabilidade do estabelecimento o envio das amostras dentro do prazo de validade e, se necessário, deve enviar as duas amostras de contraprova em uma única remessa. Caso a data de validade expire antes da análise da amostra de contraprova, será considerado o resultado da análise fiscal condenatória.

**CAPÍTULO VII**  
**DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

**Art. 21°.** Toda e qualquer dúvida ou omissão gerada por esta Instrução Normativa deverá ser solucionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

**Art. 22.** As recomendações e situações não previstas nesta Instrução Normativa reger-se-ão pela legislação vigente aplicável.

**Art. 23.** Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria de Jetibá, 5 de junho de 2026.

**RONAN ZOCCOLOTO SOUZA DUTRA**

Prefeito Municipal

**VANDERLEI MARQUEZ**

Secretário de Agropecuária

**PRISCILA JACOB KNAAK**

Controladora Geral Interna