

REP. LEI Nº568/2012



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 568/2012

Dispõe sobre a criação do **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**, e os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal no Município de **CONCEIÇÃO DA FEIRA**, e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA - ESTADO DA BAHIA**, no uso de suas atribuições legais, conforme determina a Constituição Federal, faz saber que os vereadores da Câmara Municipal de Conceição da Feira (BA), discutiram e aprovaram e ele sanciona, promulga e manda publicar a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica criado, com jurisdição em todo o território municipal, o **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM** de acordo com a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, Lei Federal nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991 e suas alterações e o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que constituíram o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, a Lei Estadual nº 12.215 de 30 de maio de 2011 e a Instrução Normativa nº 36 de 20 de julho de 2011 do Ministério da Agricultura.

Art. 2º - O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM será realizado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, com o auxílio da Secretaria Municipal de Saúde, e tem como finalidade inspecionar e fiscalizar sanitariamente a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal no Município, na forma desta Lei.

§1º - Considera-se inspeção sanitária de bebidas e alimentos de origem animal e/ou vegetal, o processo sistemático de acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

§2º - Quando se tratar de abatedouro será obrigatório a presença permanente de fiscais do SIM no momento de abate de animais, para a inspeção *ante* e *post-mortem* dos mesmos e a posterior verificação de suas carcaças, além de visitas eventuais para inspeção de rotina.

§3º - Para fins desta Lei, entende-se por processamento ou elaboração de produtos alimentícios de origem animal e vegetal, o procedimento utilizado na obtenção de produtos destinados ao consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, ainda que produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento municipal.

Art. 3º - O SIM desenvolverá as atividades de inspeção sanitária:

I - nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de produção de bebidas e alimentos de consumo humano, excluídos os restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, cuja fiscalização ficará a cargo do serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;

Praça Marechal Doodoro Nº 26 Centro, Conceição da Feira – BA CEP – 44.320-000
Tel. (75) 3244 3800 / Fax (75) 3244-3802 / Email: suc.plus@conceicaodafeira.ba.gov.br





PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 4º. - A fiscalização sanitária será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, a ocorrer em restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares.

Art. 5º. - A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, o Estado da Bahia e a União, além de participar de consórcio de Municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, bem como, para possibilitar a comercialização em nível estadual e interestadual dos produtos oriundos dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM, em consonância ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou à legislação que trate da matéria.

Art. 6º. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de função.

Parágrafo único - Caso o Município faça a opção por aderir ao SUASA, os estabelecimentos que atenderem aos requisitos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, poderão comercializar seus produtos em todo o território nacional.

Art. 7º. Será constituído um Conselho Municipal de Inspeção Sanitária formado por representantes das Secretarias Municipais de Agricultura e Meio Ambiente, Secretaria Municipal da Saúde, Sindicato dos Produtores Rurais, comerciantes e dos consumidores, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros, no intuito de atender aos preceitos estabelecidos na presente Lei.

Parágrafo único - O Conselho Municipal de Inspeção Sanitária será regulamentado por Decreto do Poder Executivo.

Art. 8º. Compete ao **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM** inspecionar e fiscalizar o cumprimento das normas estabelecidas pela presente Lei e seu regulamento, e ainda:

I - a inspeção ante e post-mortem dos animais destinados ao abate;

II - a inspeção do rebanho leiteiro destinado a produção do leite a ser comercializado ou industrializado;

III - as condições de higiene e saúde dos estabelecimentos de abate e processamento, seus equipamentos e maquinários;

IV - a inspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal, durante as diferentes fases de industrialização;

V - a fiscalização quanto ao cumprimento das normas de higiene e saúde relativas à comercialização;

VI - a apreciação dos projetos de construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate de animais e processamento dos produtos de que trata a presente Lei.

Parágrafo único. A regulamentação da presente Lei estabelecerá a forma para as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus para os produtores.



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

Art. 9º. Estão sujeitos a fiscalização prevista nesta lei:

- I - os animais destinados à matança, seus produtos, sub-produtos e matérias-primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - o ovo e seus derivados;
- V - o mel, a cera de abelhas e outros produtos da colmeia;
- VI - a cana-de-açúcar e seus derivados;
- VII - os hortifrutigranjeiros e seus derivados;
- VIII - grãos e seus derivados;
- IX - os produtos oriundos de microorganismos;
- X - os produtos oriundos de raízes, caules, folhas e de outras estruturas de vegetais;
- XI - outros produtos de origem animal e vegetal.

§ 1º. A fiscalização de que se trata esta lei far-se-á:

- I - nos estabelecimentos industriais especializados, que preparem ou industrializem, sob quaisquer formas, para o consumo, os produtos referidos no artigo precedente;
- II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado;
- III - nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e seus respectivos entrepostos;
- IV - nas propriedades agrícolas que produzem, industrializem e ou comercializem diretamente seus produtos;
- V - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de seus derivados;
- VI - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem ou conservem produtos de origem animal;
- VII - nas propriedades que manipulem cana-de-açúcar e seus derivados;
- VIII - nas propriedades que manipulem hortifrutigranjeiros e seus derivados;
- IX - nas propriedades que manipulem produtos de origem farinácea e seus derivados;
- X - nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

§ 2º. Para fins de enquadramento na presente Lei, o limite máximo de produção por estabelecimento será fixado em regulamento próprio.

Art. 10. Os produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal poderão ser comercializados em todo o território do Município, cumpridas as exigências desta Lei e seu regulamento.

Parágrafo único. Para que os produtos de que trata esta Lei possam ser comercializados em todo o território estadual, o Município poderá realizar convênio com o Serviço de Inspeção Estadual – SIE, nos termos da legislação estadual.

Art. 11. Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos de origem animal e/ou vegetal deverão efetuar seu registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. O requerimento de registro deverá ser dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Recursos Hídricos e Meio Ambiente, na forma estabelecida em regulamento próprio, observadas as exigências da presente Lei.



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

Art. 12. Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos comestíveis de origem animal e/ou vegetal, abrangidos por esta Lei deverão:

- I - manter livro oficial onde serão registradas as informações, as recomendações e as visitas do Serviço de Inspeção Municipal – para fins de controle da produção;
- II - manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem;
- III - outras formalidades exigidas em regulamento próprio.

Art. 13. As instalações dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, respeitadas as normas de higiene e saúde, serão diferenciadas de acordo as especificidades de cada atividade de processamento ou com as espécies de animais a serem abatidos, conforme estabelecido em ato regulamentar próprio, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Nenhuma outra exigência será feita, além daquelas estritamente necessárias, relativa à área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos de processamento ou abate de que trata o caput deste artigo.

Art. 14. Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão possuir registro de fórmula específico, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, observada a legislação pertinente em vigor.

Art. 15. Os produtos resultantes do processamento de que trata esta Lei deverão ser embalados, quando necessários, com embalagens adequadas e produzidas por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde.

§ 1º. O rótulo das embalagens deverá conter:

- I - as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;
- II - indicação de que o produto é produzido em pequena escala;

III - o número da inscrição junto ao Serviço de Inspeção Municipal;

§ 2º. Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes contendo as informações previstas no parágrafo anterior.

§ 3º. Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado da Agricultura ou outra entidade pública, a embalagem deverá vir acrescida dessa informação.

Art. 16. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive bota impermeáveis e gorros, além de outras exigências estabelecidas no ato regulamentar.

Art. 17. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente Lei acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou foram adulteradas;
- II - advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, quando for o caso;



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

III - multa de até 600 UFIR (Unidade Fiscal de Referência) ou índice que vier a substituí-la, nos casos não compreendidos no anterior;

IV - interdição de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária, ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consiste na adulteração ou falsificação do produto, ou seja verificada, mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias;

VI - o estabelecimento que sofrer qualquer penalidade poderá recorrer à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º. As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º. A interdição de que trata o inciso V poderá ser interrompida, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º. Se a interdição não for interrompida nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 06 (seis) meses, será efetuado o cancelamento do Alvará de Funcionamento.

§ 4º. A suspensão de que trata o inciso IV, cessará quando sanado do risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização;

Art. 18. O descumprimento desta Lei sujeitará os infratores às sanções previstas em Lei.

Art. 19. O SIM terá um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Parágrafo único – As Secretarias Municipais de Agricultura e da Saúde têm o dever de alimentar e promover a manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do Município.

Art. 20. Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento interessado deverá apresentar requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, instruído pelos seguintes documentos:

I – Indicação da adoção de Boas Práticas de Fabricação;

II – CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria Estadual da Fazenda;

III - Planta baixa ou croquis das instalações, com *lay-out* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

Praça Marechal Deodoro N° 26 Centro, Conceição da Feira – BA CEP – 44.320-000
Tel. (75) 3244 3800 / Fax (75) 3244-3802 / Email: sec.plan@conceicaodafeira.ba.gov.br



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

IV - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

V - Descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

VI - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

Parágrafo único - É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas a higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano;

Art. 21. O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Art. 22. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 23. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

§1º - Constatadas irregularidades que tornem os produtos impróprios para o consumo, independentemente das sanções a serem estabelecidas na regulamentação, o estabelecimento ficará sujeito às sanções da suspensão temporária da licença de fabricação, apreensão e destruição dos produtos condenados e/ou a cassação definitiva do registro de fabricação do produto e do estabelecimento.

§2º - As medidas cautelares de que tratam o parágrafo anterior só serão revogadas pelas autoridades sanitárias quando atendidas às exigências que determinaram a suspensão do processo de fabricação de tais produtos.

§3º - Todos os produtos impróprios para o consumo deverão ser desnaturados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM e destinados, como subproduto, à alimentação animal ou incinerados conforme o grau de comprometimento determinado pelos exames realizados.

§4º - Se houver comprometimento de natureza grave nos produtos destinados à alimentação humana, o estabelecimento poderá ser interditado temporariamente ou definitivamente, devendo a ocorrência ser notificada ao Ministério Público Estadual.

Art. 24. Os preços públicos serão cobrados sobre os seguintes serviços públicos:

Praça Marechal Deodoro N° 26 Centro, Conceição da Feira – BA CEP – 44.320-000
Tel. (75) 3244-3800 / Fax (75) 3244-3802 / Email: sec.plan@conceicaodafeira.ba.gov.br



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

- I — Inspeção sanitária, no qual o preço será aquele correspondente ao custo do serviço;
- II — Registro de estabelecimento, no qual o preço corresponderá ao valor da Taxa de Licença para Localização, estabelecida no Código Tributário Municipal;
- III — Análise prévia de produtos, no qual o preço corresponderá ao custo do serviço;
- IV — Análise parcial de produtos, quando o preço corresponderá ao custo do serviço;
- V — Diligências, em que o preço corresponderá ao custo do serviço, incluindo as despesas de transporte.

Art. 25. Os preços públicos de que trata esta Lei são devidos pelos estabelecimentos.

Art. 26. Sem prejuízo do disposto nos artigos antecedentes, a Prefeitura Municipal poderá inscrever como dívida ativa do Município os débitos decorrentes desta Lei não quitados pelos usuários do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 27. O Poder Executivo fica autorizado a:

- I - Praticar todos os atos necessários à regulamentação desta Lei;
- II - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal - SIM serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município, suplementadas, através de Decreto, se necessário;
- III - Celebrar ajustes e convênios com entidades públicas e privadas, sempre que necessário, for para o cumprimento desta lei;

Art. 28. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 29. - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA - ESTADO DA BAHIA, EM 07 DE MAIO DE 2012.

EDVALDO DE SOUSA SANTOS
Prefeito Municipal

Praça Marechal Deodoro N° 26 Centro, Conceição da Feira – BA CEP – 44.320-000
Tel. (75) 3244 3800 / Fax (75) 3244-3802 / Email: sec.plan@conceicaodafeira.ba.gov.br



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO



NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA RECADASTRAMENTO, REGISTRO E/OU APROVAÇÃO DE PROJETOS DE ESTABELECIMENTOS NO SIM, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

a) Para cadastrar, aprovar o projeto e/ou alterações:

1- Mandar um requerimento ao Coordenador do SIM, Médico Veterinário, pedindo a aprovação do projeto e/ou alteração, ou o registro do estabelecimento, indicando nº CNPJ, Inscrição Estadual, endereço completo, CEP e telefone.

2- Memorial descritivo da construção assinada por Engenheiro ou Arquiteto, com menção do número de inscrição no CREA. Informações detalhadas sobre a obra, especialmente com referência ao: cronograma de execução (mesmo quando forem

Prça Marechal Deodoro N° 26 Centro, Conceição da Feira – BA CEP – 44.520-000
Tel. (75) 3244-3800 / Fax (75) 3244-3802 / Email: sec.plan@conceicaodafeira.ba.gov.br



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

somente alterações); do sistema de abastecimento de água, fonte de captação, volume, tratamento e distribuição, rede de esgoto; pés-direitos das dependências; largura das portas; câmaras frias; altura dos trilhos; etc...

3- Memorial Econômico Sanitário - descrição das atividades realizadas nos estabelecimentos (abate, fabricação de produtos, ...), incluindo fluxograma de industrialização dos produtos que pretende fabricar ou o nº de animais e a espécie que pretende abater em função da capacidade das instalações e equipamentos (ver modelo).

4- Juntar as seguintes plantas:

- a) Plantas do terreno, detalhado, conforme o caso toda área (situação e localização);
- b) Planta Baixa de cada pavimento, inclusive currais, pocilgas e anexos;
- c) Plantas de fachada e cortes longitudinais e transversais;

- As referidas plantas devem conter:

- a) Planta baixa com lay-out dos equipamentos (trilhagem, mesas, plataformas, pias, etc.)
- b) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- c) Data e assinatura do Engenheiro ou Arquiteto responsável e seu nº do CREA;
- d) Cronograma de Execução;
- e) Projeto prevendo o tratamento de efluentes;

5- Para solicitar o Registro

- f) Requerimento ao Coordenador do S.I.M
- g) Cópia do Contrato Social da Empresa;
- h) Cópia do Contrato de Prestação de Serviços do Responsável Técnico, citando o nº do CRMV;
- i) Alvará de localização;
- j) Análise de água:
 - Físico-químico (pH, cloretos, matéria orgânica, sólidos totais e dureza)
 - Microbiológico (coliformes totais e fecais, contagem padrão em placa)
- k) Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- l) Licença do Órgão Ambiental correspondente;
- m) Registro de Rótulos/Embalagens/Etiquetas.

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO

- 1) Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
- 2) Denominação do estabelecimento.(Nome Fantasia, se existir)
- 3) Endereço e Telefone para contato do estabelecimento
- 4) Categoria do estabelecimento.(Matadouro-Frigorífico, Laticínio, Entrepasto, etc.)
- 5) Capacidade máxima do estabelecimento:
 - a) - de abate;
 - b) - de beneficiamento;

Praça Marechal Deodoro Nº 26 Centro, Conceição da Feira – BA CEP – 44.320-000
Tel. (75) 3244 3800 / Fax (75) 3244-3802 / Email: sec.plan@conceicaodafeira.ba.gov.br



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

- c) - de industrialização, dos diferentes produtos.
- 6) Descrever o processo de abate de cada espécie, de processamento ou de industrialização de cada produto.
- 7) Produtos que pretende fabricar e comercializar.
- 8) Matéria-prima (animais, leite, carnes, etc.): procedência, tipos (in natura, resfriado, congelado, etc.).
- 9) Mercado de consumo.
- 10) Número aproximado de empregados.
- 11) Meios de transporte a serem utilizados.
- 12) Água de abastecimento;
- a) - procedência e volume de vazão;
b) - processo de captação;
c) - sistema de tratamento;
d) - depósitos e sua capacidade;
e) - distribuição.
- 13) Destino dado as águas servidas, esgotos, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
- 14) Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
- 15) Separações das dependências de elaboração ou manipulação dos produtos comestíveis e não comestíveis.
- 16) Telas a prova de insetos nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis e não comestíveis, cortinas de ar nas portas e descrição de outras aberturas.
- 17) Natureza dos revestimentos dos pisos e paredes.
- 18) Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
- 19) Natureza e ou revestimento das mesas e equipamentos.
- 20) Instalações frigoríficas, área de capacidade das câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores, máquinas, aparelhos e equipamentos.
- 21) Vestiário, sanitários e refeitório para funcionários.



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

- 22) Sala para inspeção.
- 23) Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza possa produzir mau cheiro.
- 24) Local e data.
- 25) Assinatura do responsável pelo estabelecimento.



MODELO DE REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

Ilmo. Sr.
Coordenador do SIM
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Praça Marechal Deodoro Nº 26 Centro, Conceição da Feira – BA CEP – 44.320-000
Tel. (75) 3244 3800 / Fax (75) 3244-3802 / Email: sec.plant@conceicaodafeira.ba.gov.br



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA FEIRA – ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO

A Empresa **Tal**, , CNPJ nº **Tal**, Inscrição Estadual nº **Tal**, vem por meio deste, solicitar o Recadastramento, Registro ou a Aprovação do projeto junto a Secretaria da Agricultura Municipal, da sua (dizer qual o tipo de empresa a ser registrada) , localizada na rua **Tal**, município **Tal**, Cep. **Tal**, possuindo o telefone **Tal** , anexando para tanto, os documentos necessários .

Certos de sua atenção, despedimo-nos cordialmente,

Em **Tal** data.

Fulano de Tal,

Responsável pela **Empresa Tal**.

MODELO PARA PEDIDO DE VISTORIA

Ilmo. Sr.

Coordenador do SIM

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

A Empresa **Tal**, localizada na rua **Tal**, Município **Tal**, Cep. **Tal** Telefone **Tal**, CNPJ Nº **Tal**, Inscrição Estadual nº **Tal**, vem através de seu proprietário(a), **Fulano de Tal**, solicitar vistoria no seu estabelecimento que possui a atividade **Tal** (dizer qual a atividade que deve ser vistoriada).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em **Tal** data.

Proprietário **Tal**,

Responsável pela empresa **Tal**.

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FIRMA:.....

TIPO DE ESTABELECIMENTO:.....

INSCRIÇÃO ESTADUAL:.....CNPJ:.....

ENDEREÇO:.....

Nº:.....MUNICÍPIO:.....CEP:.....

...TELEFONE:.....

REGISTRADO NA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE,
SOB Nº DE ACORDO COM AS LEIS FEDERAIS 1.283 DE 18.12.50, 7.889 DE
23.11.89, LEI ESTADUAL Nº 12.215 DE 06 DE JULHO DE 2011 E LEI MUNICIPAL **xxxx**
DE **xx/xx/2011**.

LOCAL – BA,DE.....DE.....

Fulano de Tal
DIRETOR DO SIM

Fulano de Tal
MÉDICO VETERINÁRIO – SIM
CRMV nº.....