



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

LEI Nº. 579, de 30 de Julho de 2010.

**DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE
IBATIBA – SIMI E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.**

A Câmara Municipal de Ibatiba, Estado de Espírito Santo, através de seus representantes legais, aprovou e eu, Prefeito sanciono a seguinte Lei:

Art.1º. Para os efeitos desta Lei e para a sua adequada aplicação, são adotadas as seguintes definições:

a) SIMI: Serviço de Inspeção Municipal de Ibatiba – Serviço de Apoio Técnico, Fiscalização, Certificação da fiscalização sanitária e tecnológica à produção e comercialização de matéria prima e produtos destinados a alimentação humana, oferecido pela Prefeitura Municipal de Ibatiba a todos os produtores locais.

b) Produto Ibatibense: Produtos destinados a alimentação humana que utilizam para sua produção mão de obra local, predominantemente trabalhadores residentes no Município de Ibatiba.

c) Produto Caseiro: Produtos destinados a alimentação humana, produzidos com mão de obra predominantemente familiar, sem utilização de equipamentos automatizados, sem padronização industrial, e com produção e comercialização limitadas conforme regulamentação específica para cada produto.

d) Produtor Ibatibense: Pessoa física ou jurídica que recebe autorização para uso do SIM - Selo de Inspeção Municipal.

e) Produtor Caseiro: Pessoa física que recebe autorização para uso do Crachá do Produtor Caseiro.

f) Produção: Qualquer processo de fabricação, preparo, transformação, manipulação ou acondicionamento de gêneros alimentícios.

g) Crachá do produtor caseiro: Identificação individual, intransferível, de uso controlado, contendo foto e dados pessoais do Produtor Caseiro devidamente cadastrado no SIMI e de uso obrigatório para comercialização de produtos Caseiros.

h) SIM: Selo de Inspeção Municipal - assim entendido como um conjunto de marcas e símbolos oficiais, de uso controlado, que atestam que o produto que o possui está sob inspeção municipal periódica.

i) Estabelecimentos: Local de fabricação, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, depósito ou comercialização de gêneros alimentícios.

j) Estabelecimentos comerciais fixos: São estabelecimentos com finalidade comercial, com endereço definido e permanente.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

- k)** Matéria Prima – Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis, produzida na propriedade ou adquirida de terceiros.
- l)** Inspeção e fiscalização – O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, do estabelecimento, das instalações e dos equipamentos; os padrões físicos, químicos e microbiológicos da matéria-prima e ingredientes, saúde e instalações animais, assim como os procedimentos operacionais adotados nas fases de recepção, depósito, processamento, acondicionamento, recondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos comestíveis.
- m)** Produtos “*in natura*”: Alimentos de origem vegetal que são comercializados em seu estado natural, produzidos em pequena escala, sem nenhum tipo de processo industrial como transformação, conservação, cozimento, tempero ou cozimento. São exemplos de produtos “*in natura*” para efeito desta Lei as hortaliças, frutas, raízes, caules, flores, sementes, etc.
- n)** Serviços de alimentação: Estabelecimentos que produzem ou preparam alimentos com a finalidade única de comercialização para consumo imediato no próprio local de venda tais como restaurantes, padarias, lanchonetes, bares, trailers e outros.
- o)** Ações Estruturantes do SIMI: Ações e recursos que viabilizem a organização física e funcional; tais como: Local de funcionamento, material de expediente, recursos humanos, transporte e rotina de trabalho.
- p)** Ações Estratégicas: Ações e recursos que viabilizem o aperfeiçoamento, adequação e expansão das atividades do SIMI; tais como: Cursos de capacitação para o pessoal do SIMI e Produtores, captação de recursos, convênios, promoção da comercialização dos produtos, divulgação da marca “Produto Ibatibense” entre outras.
- q)** Escritório do SIMI: Instalação Física com finalidade única de funcionar como local fixo de trabalho dos funcionários do SIMI. Onde serão realizadas atividades de atendimento ao Público e arquivamento. Mantido e disponibilizado pela Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio.
- r)** Produtor Local: Todo estabelecimento classificado em outras normas como produtor artesanal, agroindústria artesanal rural, indústria familiar, agroindústria familiar, agroindústria artesanal e outras que se referem ao produtor de alimentos em pequena escala e que tenham como princípio geral de funcionamento a utilização de mão de obra local.

TÍTULO I DA CRIAÇÃO DO SIMI

CAPÍTULO I Disposições Preliminares

Art.2º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal de Ibatiba- SIMI subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio que tem por finalidade a

Rua Salomão Fadlalah, 255



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem local e destinados a alimentação humana, produzidos, preparados, transformados, manipulados, acondicionados, depositados, em trânsito e comercializados no Município de Ibatiba, conforme normas estabelecidas nesta Lei.

Art.3º. É responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal de Ibatiba- SIMI, atestar e garantir a fiscalização sanitária e tecnológica dos produtos destinados à alimentação humana, de origem local, assim caracterizados os que forem produzidos, preparados, transformados, manipulados ou acondicionados com mão de obra predominantemente local.

Art.4º. Os produtos comercializados no município e que não tenham origem local ou classificados como serviços de alimentação, continuarão sendo fiscalizados pela Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

Art.5º. Será de responsabilidade do SIMI aprovar os regulamentos técnicos específicos para funcionamento de estabelecimentos de produção de alimentos de interesse comercial para o Município de Ibatiba e atualizá-los sempre que necessário.

§ 1º. A regulamentação geral para produção de alimentos locais será feita em seções próprias desta Lei separadamente para cada categoria de produtos inspecionados.

§ 2º. É de responsabilidade do SIMI analisar a necessidade de elaboração de regulamentação específica para produção de alimentos que possuam características higiênico-sanitárias e tecnológicas não abordadas na regulamentação geral.

§3º. O SIMI aprovará no prazo de trinta dias após a publicação da presente Lei os regulamentos técnicos específicos para produtos tradicionalmente comercializados no município e terá um prazo de noventa dias após o requerimento dos interessados para regulamentar ou indeferir a produção de novos produtos alimentícios.

Art.6º. A presente Lei se aplica, quando tratar-se de produto local, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual sejam realizadas algumas das atividades citadas no Art.2º.

Art.7º. A presente Lei não se aplica a estabelecimentos de abate de bovinos e suínos. A fiscalização nestes estabelecimentos será competência privativa da esfera estadual ou federal.

Parágrafo único. A criação de suínos para consumo próprio ou venda direta ao consumidor local será considerada para todos os fins como produção caseira devendo obedecer à regulamentação para Produtos Caseiros além de ser obrigatoriamente aprovada e acompanhada por profissional Zootécnico ou Médico Veterinário.

Art.8º. A comercialização de qualquer gênero alimentício no Município de Ibatiba, só será permitida com a devida certificação de que o mesmo está sob inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.



§ 1º. É Permitido ao SIMI firmar convênio com outras instituições para certificação de produtos beneficiados em outros municípios, sendo obrigatórios neste caso a aprovação e reconhecimento do registro pelas autoridades sanitárias locais da origem do produto.

§ 2º. Produtos aprovados pelo SIMI em outros municípios terão o mesmo tratamento do ponto de vista fiscal e processual dos produtos de origem local, inclusive no que diz respeito a rotulagem, símbolos e inscrições obrigatórias.

Art.9º. A certificação de que trata o artigo anterior, para os produtos sob inspeção do SIMI, se dará em duas categorias:

I - Categoria “Produto Ibatibense”- certificação através do Selo de Inspeção Municipal-SIM.

Parágrafo único. O objetivo do SIMI na regulamentação dos produtos classificados como “Produto Ibatibense” é manter registro e controle dos produtores com mão de obra local, com produção em escala artesanal ou industrial e que por sua excelência na qualidade higiênico-sanitária e tecnológica de seus produtos, receberão o SIM - Selo de Inspeção Municipal.

II - Categoria “Produto Caseiro”- certificação através do Crachá do Produtor Caseiro.

Parágrafo único. O objetivo do SIMI na regulamentação dos produtos classificados como “Produto Caseiro” é manter registro e controle dos produtores com mão de obra familiar, com produção em pequena escala e que ofereçam pequeno risco à saúde por tratar-se exclusivamente de alimentos tradicionais, produzidos e fornecidos diretamente ao consumidor.

Art.10. O Serviço de Inspeção Municipal de Ibatiba- SIMI aprovará no prazo de trinta dias após a publicação desta Lei, o regulamento para confecção e uso do “Selo de Inspeção Municipal-SIM” na categoria Produto Ibatibense, e “Crachá do Produtor Caseiro” na categoria Produto Caseiro.

CAPÍTULO II **DA COMPOSIÇÃO DO SIMI**

Art.11. O SIMI é constituído pela seguinte estrutura organizacional e funcional;

- I -** Coordenador Geral do SIMI;
- II -** Supervisor do SIMI;
- III -** Inspectores do SIMI;
- IV -** Grupo Multidisciplinar de apoio técnico; e
- V -** Apoio administrativo.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Art.12. É permitida a acumulação de funções, com exceção da função de Coordenação Geral que exercerá somente esta função dentro da estrutura do SIMI; pois será a autoridade de julgamento dos pareceres, laudos técnicos e infrações.

Art.13. O servidor encarregado da função de Coordenação geral será obrigatoriamente funcionário lotado no Serviço Municipal de Vigilância Sanitária com formação de nível superior na modalidade Bacharelado e que possua em sua grade curricular a disciplina Bromatologia.

Art.14. O grupo de apoio técnico será composto de equipe multidisciplinar com no mínimo três profissionais de formação de nível superior habilitados em pelo menos uma das seguintes áreas: Saúde animal, inspeção Sanitária, tecnologia de alimentos, nutrição animal, nutrição humana, técnicas de criações e instalações animais, produção de alimentos, qualidade de alimentos, bromatologia, microbiologia, agricultura, controle de pragas e doenças vegetais e animais.

Art.15. A exigência de uma determinada habilitação será conforme as especificidades de cada atividade inspecionada pelo SIMI.

Art.16. O grupo de apoio técnico e o grupo de inspetores serão compostos de profissionais lotados na Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio e/ou Secretaria Municipal de Saúde conforme parceria firmada por instrumento próprio.

Art.17. A função de Supervisor do SIMI será exercida obrigatoriamente por profissional componente do grupo de apoio técnico e lotado na Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio.

Art.18. Os inspetores serão profissionais de nível médio ou superior habilitado através de cursos de capacitação na área de inspeção sanitária e tecnológica da produção de alimentos, lotados na Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio e/ou Secretaria Municipal de Saúde conforme parceria firmada por instrumento próprio; e que poderão exercer cumulativamente outras funções dentro da estrutura do SIMI.

Art.19. Os Fiscais Sanitários poderão exercer cumulativamente a função de inspetores do SIMI desde que, após análise do Secretário Municipal de Saúde se julgue que esta determinação não trará prejuízos às atividades ordinárias destes servidores.

Art.20. O Apoio administrativo será exercido por qualquer funcionário lotado na Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio.

Art.21. Todos os componentes do SIMI serão designados por instrumento próprio do chefe do executivo.

CAPÍTULO III DAS RESPONSABILIDADES DOS SERVIDORES DO SIMI

Art.22. São responsabilidades específicas do Coordenador Geral do SIMI:



IBATIBA - ES
Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

- I -** Exercer de forma contínua o monitoramento e orientação dos demais servidores do SIMI.
- II -** Garantir e certificar a capacitação obrigatória para os servidores do SIMI.
- III -** Revisar e ou participar da exposição de assuntos do SIMI à sociedade.
- IV -** Autorizar e assinar as certificações de capacitação, cursos e treinamentos oferecidos pelo SIMI;
- V -** Julgar em Primeira Instância os processos elaborados pelo SIMI;
- VI -** Aplicar penalidade de advertência ou de suspensão de até 30 dias para servidores do SIMI conforme Estatuto dos Servidores Municipais de Ibatiba;
- VII -** Receber, verificar e responder formalmente a reclamações e denúncias realizadas contra a atuação dos servidores do SIMI;
- VIII -** Realizar estudos de aplicabilidade e eficiência das atividades exercidas pelo SIMI e emitir parecer sobre deficiências detectadas.
- IX -** Aprovar, modificar e extinguir regulamentos e roteiros para inspeção de todas as atividades sob a responsabilidade do SIMI;
- X -** Manter-se atualizado quanto ao Direito Sanitário e Regulamentação de inspeção sanitária de alimentos de todas as esferas do governo; informando as autoridades competentes para que sejam feitas as devidas modificações desta Lei;
- XI -** Assinar o Alvará Sanitário dos Estabelecimentos credenciados no SIMI;
- XII -** Encaminhar para o Secretário Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio os processos a serem julgados em Segunda Instância;
- XIII -** Zelar pela adequada aplicação de recursos destinados a ações estratégicas; e
- XIV -** Definir diretrizes e metas de trabalho e verificar seu cumprimento pelos Servidores do SIMI.

Art.23. São responsabilidades específicas do Supervisor do SIMI:

- I -** Supervisionar o trabalho de campo dos servidores do SIMI;
- II -** Definir a rotina de trabalho e distribuir as tarefas entre os servidores do SIMI;
- III -** Zelar pelo bom funcionamento do Escritório do SIMI, assim como prezar pelo bom atendimento ao público;
- IV -** Assinar todos os documentos enviados para análise do Coordenador Geral do SIMI;



- V - Autorizar e assinar as certificações de inspeção sanitária emitidas pelo SIMI;
- VI - Verificar o cumprimento de tarefas e informar à coordenação a desobediência aos termos desta norma.

Art.24. São responsabilidades específicas do Grupo Multidisciplinar de apoio técnico:

- I - Emitir parecer e laudos técnicos sobre as atividades inspecionadas pelo SIMI
- II - Avaliar resultado de inspeções sanitárias e grau de risco pra saúde humana de irregularidades apontadas nos roteiros de inspeção;
- III - Estudar em equipe novos problemas apresentados ao SIMI quanto à qualidade higiênico-sanitária e tecnológica de produtos locais, assim como indicar por escrito possíveis soluções;
- IV - Elaborar regulamentos e roteiros para inspeção;
- V - Promover a capacitação dos Inspetores do SIMI;
- VI - Emitir, após inspeção *in loco*, parecer sobre requerimento inicial e de renovação do registro no SIMI;
- VII - Emitir atestado sanitário relativo à saúde animal;
- VIII - Periodicamente realizar a inspeção do abate de animais *in loco*; e
- IX - Indicar recomendações técnicas para obtenção de matéria prima vegetal e animal.

Art.25. São responsabilidades específicas dos Inspetores do SIMI:

- I - Realizar as inspeções periódicas e de rotina nos estabelecimentos produtores;
- II - Responsabilizar-se pelo preenchimento dos documentos e roteiros gerados durante a inspeção;
- III - Receber, verificar e responder formalmente a reclamações e denúncias contra Produtor Ibatibense ou Produtor Caseiro;
- IV - Realizar as inspeções periódicas e de rotina na comercialização de Produtos Locais;
- V - Lavrar Auto de infração e definir prazos e obrigações a cumprir; exceto multas e interdição do estabelecimento.
- VI - Encaminhar para o Grupo Multidisciplinar de apoio técnico questões de maior complexidade;



VII - Emitir parecer sobre autuações e inspeções sempre que requisitado e para compor processo administrativo; e

VIII - Cumprir as instruções do Grupo Multidisciplinar de apoio técnico e do Coordenador Geral do SIMI.

Art.26. São responsabilidades específicas do Apoio administrativo:

I - Manter o Escritório do SIMI em perfeitas condições de funcionamento no que diz respeito à limpeza, conservação de materiais e organização;

II - Realizar o arquivamento de documentos e zelar pela segurança dos mesmos;

III - Impedir o acesso de pessoas não pertencentes do grupo de trabalho do SIMI a documentos, pastas individuais dos estabelecimentos, processos administrativos e outros gerados na habilitação ou inspeção de estabelecimentos.

IV - Fazer sempre o uso do livro de protocolo na entrada e saída de documentos;

V - Preencher e encaminhar as requisições de material de expediente;

VI - Realizar o atendimento ao público em geral, prestando-lhe as primeiras informações sobre o registro no SIMI no que diz respeito à documentação exigida;

VII - Fornecer os modelos e fichas de cadastramento ao público;

VIII - Conferir se entrega de documentação para registro no SIMI satisfaz as exigências para cada atividade;

IX - Distribuir o expediente entre os demais servidores do SIMI;

X - Organizar as pastas de documentos e os processos administrativos;

XI - Organizar a agenda do SIMI e manter seus servidores informados sobre compromissos agendados; e

XII - Cumprir as instruções do Supervisor e do Coordenador Geral do SIMI.

CAPÍTULO IV

Da Organização e Funcionamento do SIMI

Art.27. Fica a Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde responsável por prover os recursos humanos, materiais e financeiros necessários para subsidiar as ações estruturantes e estratégicas do SIMI.

Art.28. São responsabilidades exclusivas da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio:



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

- I - Orientar inicialmente os interessados nas Certificações emitidas pelo SIMI fornecendo-lhes instruções e modelos de requerimento do SIM ou Crachá do Produtor.
- II - Acompanhar e fornecer recomendações técnicas ao produtor durante o processo de habilitação.
- III - Criar e manter arquivado pasta individual para cada estabelecimento onde constarão todos os documentos relativos à habilitação e funcionamento; tais como: Requerimentos, comprovantes de pagamento, laudos, infrações e Certificações.
- IV - Emitir identificação funcional para inspetores e demais funcionários do SIMI.
- V - Iniciar e concluir processos administrativos relativos às responsabilidades do SIMI.
- VI - Fornecer o SIM no modelo ou formas específicas para cada atividade e o Crachá do Produtor.
- VII - Manter em boas condições de funcionamento e atendimento ao público o Escritório do SIMI.

Art.29. São responsabilidades exclusivas da Secretaria Municipal de Saúde, através do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária:

- I - Emitir Alvará Sanitário;
- II - Fiscalizar a comercialização dos produtos enquadrados nesta norma;
- III - Aplicar penalidade de multa e interdição conforme descrito nesta norma e encaminhar cópias dos documentos gerados para o escritório do SIMI a fim de que sejam arquivados na pasta individual do estabelecimento.
- IV - Cancelar o Alvará Sanitário e a respectiva Certificação dos produtos irregulares.
- V - Funcionar como fonte de informação técnica em saúde.
- VI - Manter arquivo separado com pasta individualizada para cada produtor inscrito SIMI.
- VII - Responder pela Coordenação Geral do SIMI.

TÍTULO II DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E DO CADASTRO DE PRODUTOS

CAPÍTULO I Do Registro do Produtor Ibatibense



Art.30. O Produtor interessado em receber o SIM deverá inicialmente comparecer no Escritório do SIMI onde receberá as primeiras orientações, roteiros para auto-inspeção e documentos padronizados.

Art.31. O pedido formal de habilitação e registro no SIMI se dará através de entrada no setor de Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Ibatiba de requerimento instruído com os seguintes documentos:

- I - requerimento, dirigido ao Coordenador Geral do SIMI, solicitando o registro;
- II - requerimento de vistoria;
- III - planta baixa das construções, acompanhada do memorial descritivo;
- IV - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);
- V - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica-CNPJ;
- VI - registro no cadastro de contribuinte do ICMS ou inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda;
- VII - alvará de licença para construção, ou documento equivalente, fornecido pela prefeitura municipal;
- VIII - roteiro de auto-inspeção preenchido e assinado pelo responsável legal;
- IX - licença ambiental fornecida pelo órgão competente;
- X - boletim de exames físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório habilitado em órgão competente;
- XI - cópia da identidade com foto (RG) do Produtor;

§1º. Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo SIMI.

§2º. A planta baixa deve ser elaborada com escala de 1:100 (um para cem), de forma a permitir a completa visualização das instalações e áreas adjacentes.

§3º. O memorial descritivo, conforme modelo fornecido pelo SIMI será entregue em três vias e após análise uma via constará do processo, uma retornará ao requerente e a terceira via ficará em posse do agente de fiscalização.

Art.32. O Escritório do SIMI encaminhará o requerimento de vistoria juntamente com o parecer de análise dos documentos do Produtor para o Serviço de Vigilância Sanitária-SEVISA; onde através de despacho do Coordenador Geral do SIMI será agendada a vistoria.



§1º. A vistoria de que trata o caput deste artigo compreenderá:

- I - o terreno para a construção, quando a mesma ainda não possuir base física;
- II - o estabelecimento, quando existir uma base física construída;
- III - vistoria final para obtenção de registro.

§2º. De posse de todos os documentos exigidos, o SIMI realizará vistoria no estabelecimento no prazo máximo de 30 dias.

Art.33. No período entre a vistoria inicial e a vistoria final para obtenção de registro; o SIMI fornecerá todas as recomendações técnicas, inclusive por escrito se assim solicitado, para que o produtor regularize seu estabelecimento dentro das normas de inspeção. Para tanto serão realizadas quantas inspeções e visitas forem necessárias.

Art.34. O SIMI terá prazo máximo de 30 dias após cada nova solicitação, para realizar a inspeção e emitir parecer parcial.

Art.35. Somente após o laudo de vistoria final favorável emitido pelo SIMI, estará o produtor habilitado a receber o Alvará Sanitário.

Art.36. De posse do laudo de vistoria final, o Produtor deverá dirigir-se ao setor responsável na Prefeitura Municipal de Ibatiba e efetuar o pagamento da taxa referente à emissão do Alvará Sanitário.

Parágrafo único. De posse de duas cópias do comprovante de pagamento, o Produtor deverá dirigir-se ao escritório do SIMI e dar continuidade ao processo de registro.

Art.37. Após receber uma cópia do comprovante de pagamento, encaminhada pelo Supervisor do SIMI, o SEVISA através do Coordenador do SIMI emitirá em três vias o Alvará Sanitário para Produtor Ibatibense; sendo a 1ª via do Produtor, a 2ª via arquivada na pasta do Produtor dos arquivos do SEVISA e a 3ª via arquivada no escritório do SIMI onde fará parte do processo de registro.

Art.38. Somente após receber a 3ª via do Alvará Sanitário do Produtor estará o Supervisor do SIMI autorizado a dar continuidade no processo de registro.

§1º. Se o laudo de vistoria final não for favorável, o interessado deverá adotar as medidas corretivas nele indicadas no prazo de 1 (um) ano, sob pena de arquivamento do processo de registro.

§2º. Após o arquivamento do processo de registro, o desarquivamento importará no reinício do procedimento, com novo protocolo, requerimento e envio de documentos.

§3º. O registro deverá ser renovado a cada 3 (três) anos, mantendo o mesmo número de registro anteriormente concedido.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

§4º. O registro de que trata este artigo não exclui aqueles exigidos por lei para outras finalidades que não as de inspeção sanitária.

Art.39. Após ter ratificado o seu registro de Produtor Ibatibense pelo Supervisor do SIMI o interessado terá sua permissão de uso do SIM.

Art.40. O uso do SIM se dará através de lotes ou outra unidade com saída controlada e mediante o pagamento de taxas referentes a cada unidade de utilização liberada do SIM.

Art.41. O Escritório do SIMI é responsável por controlar as cotas, faixas de números, lotes ou períodos liberados de uso do SIM para cada produtor e fará constar na pasta individual do Produtor os comprovantes de pagamento e histórico de uso do SIM.

Art.42. Cada Produto Ibatibense terá cadastro individualizado e todos farão parte da pasta do Produtor Ibatibense, sendo que o indeferimento do pedido de cadastro de um produto não inviabiliza a produção dos demais autorizados.

CAPÍTULO II

Do Cadastro de Produtos Ibatibenses

Art.43. O cadastro de produto será requerido junto ao Escritório do SIMI através de petição com os seguintes documentos:

I - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo SIMI;

II - layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 3 (três) vias. Após análise uma via constará do processo, uma retornará ao requerente e a terceira ficará de posse do agente de fiscalização.

Art.43. Cada produto cadastrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art.44. Os Produtores Ibatibenses só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIMI.

§1º. Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§2º. Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação do SIMI.

Art.45. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro do produtor e cadastro de produtos.

Art.46. Não serão cadastrados no SIMI, como Produtos Ibatibenses os produtos abaixo especificados, ficando esses sujeitos ao registro em órgãos competentes:

I - carnes frescas e congeladas de bovinos e suínos;



- II - produtos apícolas obtidos com adição de dois ou mais extratos vegetais;
- III - conservas de palmito;
- IV- produtos com alegação cosmética ou medicinal;
- V - produtos comestíveis nas formas de apresentação em cápsula, pastilha, comprimido ou outra forma não convencional de alimento.

Art.47. Concedido o cadastro do produto, fica o produtor obrigado a comunicar ao SIMI a data do início da industrialização.

Art.48. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do alimento já cadastrado, deverá ser previamente comunicada ao SIMI para que seja feito o cancelamento do cadastro do produto autorizado e dar entrada em novo processo de cadastro de produto.

CAPÍTULO III **Do Registro do Produtor Caseiro**

Art.49. O Produtor interessado em receber o Crachá do produtor caseiro deverá inicialmente comparecer no Escritório do SIMI onde receberá as primeiras orientações, roteiros para auto-inspeção e documentos padronizados.

Art.50. O pedido formal de habilitação e registro no SIMI se dará através de entrada no setor de Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Ibatiba do requerimento instruído com os seguintes documentos:

- I - requerimento, dirigido ao Coordenador Geral do SIMI, solicitando o registro;
- II - requerimento de vistoria;
- III - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CPF do produtor;
- IV- cópia da identidade com foto (RG) do Produtor;
- V - 2 fotos 3x4 para confecção do Crachá; e
- VI - boletim de exames físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório habilitado em órgão competente.
- VII - cópia de certificado de capacitação em higiene pessoal e manipulação de alimentos ou equivalente.

§1º. Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo SIMI.



Art.51. O Escritório do SIMI encaminhará o requerimento de vistoria juntamente com o parecer de análise dos documentos do Produtor para o Serviço de Vigilância Sanitária-SEVISA; onde através de despacho do Coordenador Geral do SIMI será agendada a vistoria.

§1º. A vistoria de que trata o caput deste artigo compreenderá:

- I - O local de Produção, podendo o mesmo ser a própria residência do Produtor;
- II - As áreas adjacentes;
- III - Meios de Transporte dos alimentos e embalagens de conservação; e
- III - Os locais de comercialização, seus utensílios de preparo dos alimentos e estrutura física de exposição dos alimentos.

§2º. De posse de todos os documentos exigidos, o SIMI realizará vistoria no estabelecimento no prazo máximo de 30 dias.

Art.52. No período entre a vistoria inicial e a vistoria final para obtenção de registro; o SIMI fornecerá todas as recomendações técnicas, inclusive por escrito se assim solicitado, para que o produtor regularize seu estabelecimento dentro das normas de inspeção. Para tanto serão realizadas quantas inspeções e visitas forem necessárias.

Art.53. O SIMI terá prazo máximo de 30 dias após cada nova solicitação, para realizar a inspeção e emitir parecer parcial.

Art.54. Somente após o laudo de vistoria final favorável emitido pelo SIMI, estará o produtor habilitado a receber o Alvará Sanitário.

Art.55. De posse do laudo de vistoria final, o Produtor deverá dirigir-se ao setor responsável na Prefeitura Municipal de Ibatiba e efetuar o pagamento da taxa referente à emissão do Alvará Sanitário para Produtor Caseiro.

Art.56. Após receber o comprovante de pagamento, o SEVISA através do Coordenador do SIMI emitirá em três vias o Alvará Sanitário para Produtor Caseiro; sendo a 1ª via do Produtor, a 2ª via arquivada na pasta do Produtor dos arquivos do SEVISA e a 3ª via encaminhada para o escritório do SIMI onde fará parte do processo de registro.

Art.57. Somente após receber a 3ª via do Alvará Sanitário do Produtor Caseiro estará o Supervisor do SIMI autorizado a dar continuidade do processo de registro.

§1º. Se o laudo de vistoria final não for favorável, o interessado deverá adotar as medidas corretivas nele indicadas no prazo de 1 (um) ano, sob pena de arquivamento do processo de registro.

§2º. Após o arquivamento do processo de registro, o desarquivamento importará no reinício do procedimento, com novo protocolo, requerimento e envio de documentos.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

§3º. O registro deverá ser renovado a cada 3 (três) anos, mantendo o mesmo número de registro anteriormente concedido.

§4º. O registro de que trata este artigo não exclui aqueles exigidos por lei para outras finalidades que não as de inspeção sanitária.

Art.58. Após ter ratificado o seu registro de Produtor Caseiro pelo Supervisor do SIMI o interessado terá sua permissão de uso do Crachá do Produtor.

Art.59. O uso do Crachá do Produtor se dará através de cartão de identificação aprovado pelo SIMI contendo foto e dados pessoais do produtor e será de uso obrigatório no momento da comercialização em local visível do consumidor.

Art.60. A pedido do produtor poderão ser confeccionados outras vias do Crachá, inclusive para outras pessoas envolvidas na comercialização de seus produtos, devendo o mesmo pagar uma taxa específica para emissão de documentação adicional.

Art.61. O Escritório do SIMI é responsável por controlar a entrega de Crachá do Produtor Caseiro, sendo obrigatória a presença do destinatário no escritório onde assinará um termo de responsabilidade de uso do mesmo.

Art.62. O Escritório do SIMI fará constar na pasta individual do Produtor Caseiro os comprovantes de pagamento e histórico de uso do Crachá do Produtor.

Art.63. Os produtos caseiros não necessitam de cadastro individual de produtos, bastando apenas serem citados no requerimento de registro do Produtor Caseiro.

TÍTULO III DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

CAPÍTULO I Disposições Preliminares

Art.64. Todos os Produtores Locais serão inspecionados conforme os regulamentos para cada categoria de estabelecimento, Produtor Ibatibense ou Produtor Caseiro, e deverão atender além dos requisitos específicos, um elenco de condições gerais de funcionamento que só poderá ser modificado por força de lei.

CAPÍTULO II Condições gerais para funcionamento de estabelecimentos tipo Produtor Caseiro

Art.65. Os produtos classificados na categoria “Produto Caseiro” só poderão ser comercializados diretamente ao consumidor, sem nenhum tipo de intermediário, em locais autorizados pela Prefeitura Municipal de Ibatiba na zona urbana ou no local de produção na zona rural.

Art.66. Os responsáveis pela produção e comercialização de Produtos Caseiros não estão dispensados de atender as normas legais sanitárias pertinentes impostas quanto à



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

construção, instalação, funcionamento, produção, depósito, exposição e comércio de alimentos, onde estão sujeitas a análises fiscais de seus produtos.

Parágrafo único. É requisito obrigatório para obtenção do registro de Produtor Caseiro o requerente possuir certificação de curso, treinamento ou capacitação em higiene pessoal e manipulação de alimentos ou outro equivalente devidamente reconhecido pelo SIMI.

Art.67. Não será permitida a comercialização de produtos classificados como “Produto Caseiro” em estabelecimentos comerciais fixos.

Parágrafo único. Locais autorizados e indicados pela Prefeitura Municipal de Ibatiba para a comercialização de “Produtos Caseiros”, tais como feiras e logradouros públicos, não serão considerados “estabelecimentos comerciais fixos” para efeito da presente Lei.

Art.68. Produtos “*in natura*” que possuam produtor devidamente cadastrado como Produtor Caseiro poderão ser comercializados em estabelecimentos comerciais fixos.

Parágrafo único. Estabelecimentos fixos que comercializarem Produtos de origem local classificados como produtos “*in natura*” deverão manter placa ou cartaz informativo junto ao produto exposto à venda, de forma bem visível, contendo o nome e número de registro do Produtor e os dizeres em destaque: “Alimento com produção Caseira” seguido do distrito ou nome da comunidade do Produtor.

Art.69. Profissionais autônomos que desejarem comercializar alimentos sem o SIM, tais como pipoca, churrasco, doces, salgados, cachorro-quente, algodão doce, entre outros, deverão requerer junto ao SIMI autorização específica para cada atividade e serão classificados para todos os fins como “Produtor Caseiro”.

Seção I

Requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários para Produção Caseira

Subseção I Matéria Prima

Art.70. Toda matéria prima utilizada na produção caseira deverá ter origem inspecionada e autorizada pelo SIMI no âmbito municipal ou pelos órgãos competentes na esfera Estadual e Federal.

Subseção II Áreas de produção

Art.71. Poderão ser utilizadas as áreas comuns residenciais, não sendo permitida a produção de produtos Caseiros em estabelecimentos comerciais fixos. Os locais de produção deverão atender os seguintes requisitos mínimos:

- a) Os ambientes, utensílios e máquinas devem ser de fácil limpeza e resistentes a corrosão, abrasão e impermeáveis;
- b) Os ambientes devem ser arejados e bem iluminados;



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

- c) Deverão ser de livre acesso aos inspetores do SIMI;
- d) Os ambientes deverão estar livres de materiais em desuso.
- e) Deverá estar disponível borrifadores ou outro instrumento autorizado contendo álcool 70% para desinfecção das mãos e materiais.

Subseção III Localização

Art.72. Os acessos e ambientes do estabelecimento deverão ser isolados de qualquer fonte de mau cheiro, contaminação e sujidades como esgotos a céu abertos, chiqueiros, currais, galinheiros, depósitos de lixo, etc.

Subseção IV Animais e plantas domésticos

Art.73. São proibidos qualquer acesso ou manutenção de animais ou plantas nas áreas de produção.

Subseção V Manipulação, Higiene Pessoal e Saúde do Trabalhador

Art.74. Serão observados os seguintes itens de asseio corporal e vestuário:

- a) Não será permitido o uso de qualquer adorno como relógios, jóias, maquiagem, etc. Na produção de alimentos;
- b) Unhas limpas, aparadas e sem esmaltes;
- c) Cabelos e barba aparados e protegidos por tocas e máscaras;
- d) Vestuário limpo, de cor clara e específica para a atividade de produção.

Art.75. O Trabalhador que padece ou é vetor de uma enfermidade suscetível de transmitir-se aos alimentos, ou que apresentem feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias não poderá manipular alimentos ou matéria prima.

Art.76. As mãos deverão ser constantemente lavadas com sabão neutro e água corrente e desinfetadas com álcool 70%.

Art.77. Todos os materiais que entram em contato com alimentos após a limpeza comum com água e sabão deverão ser desinfetados com álcool 70%.

Art.78. Na área de produção não poderão ser armazenados produtos e materiais de limpeza e combate a pragas.

Art.79. Diariamente ao final das atividades todo ambiente e utensílios deverão ser limpos e desinfetados.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Subseção VI Controle da qualidade da água

Art.80. O reservatório deve ser tampado, protegido contra sujidades, animais e insetos.

Art.81. A limpeza do reservatório deverá ser realizada no mínimo a cada seis meses e registrada em documento específico conforme modelo fornecido pelo SIMI.

Art.82. O uso de águas não tratadas como as de poços artificiais ou minas naturais para a produção de alimentos só terão seu uso permitido após laudo de análises físico-químico e microbiológico emitido por laboratório competente, com validade anual a ser analisado pelo SIMI.

Subseção VII Controle de pragas

Art.83. O estabelecimento deve ser protegido e manter vigilância constante contra infestação de pragas como formigas, ratos, morcegos, baratas e outros.

Art.84. O Produtor caseiro deverá requerer e ser autorizado pelo SIMI para utilizar produtos químicos no controle de pragas.

Subseção VIII Armazenamento

Art.85. Produtos armazenados deverão estar protegidos do contato com o piso e paredes, ao abrigo de luz solar direta e umidade.

Art.86. Produtos comestíveis deverão estar isolados de produtos não comestíveis.

Art.87. O ambiente de armazenagem deve ser de fácil limpeza e estar em perfeitas condições de higiene.

Subseção IX Equipamentos e instalações

Art.88. Todos os materiais que entram em contato com alimentos devem possuir superfícies de fácil limpeza, resistentes a corrosão, abrasão e impermeáveis.

Subseção X Transporte

Art.89. Os alimentos deverão ser transportados em recipientes limpos, impermeáveis e com fechamento hermético de forma que protejam os produtos da contaminação por poeiras, aerossóis, chuva e contra pragas.

Subseção XI Comercialização

Art.90. Deverá ser observado o asseio corporal e do vestuário.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Art.91. As mãos e unhas devem estar sempre limpas e lavadas com água corrente, sabão e álcool 70%. Na impossibilidade do uso de água corrente será permitido à desinfecção das mãos somente com o álcool 70%.

Art.92. Não permitido a reutilização ou o uso de depósito para água utilizada na limpeza de utensílios e mãos.

Art.93. Panos ou materiais não descartáveis usados na secagem de utensílios e materiais não podem ser os mesmos para secagem das mãos.

CAPÍTULO III

Condições gerais para funcionamento de estabelecimentos tipo Produtor Ibatibense

Art.94. Os estabelecimentos que elaboram “Produtos Ibatibenses” passarão por inspeção sanitária e tecnológica periódica, no mínimo a cada três meses, e uma anual na ocasião da solicitação inicial ou renovação de alvará sanitário.

Art.95. O Produtor fica obrigado a manter arquivo organizado e disponível à fiscalização contendo a 2ª via dos registros e recomendações das inspeções periódicas e de todo tipo de ação fiscalizadora por um período mínimo de cinco anos.

Art.96. O Produtor deverá utilizar o SIM adequado conforme a regulamentação específica para o seu produto, e somente o fará para produtos registrados e autorizados pelo SIMI.

Art.97. O Produtor Ibatibense é proibido de realizar a produção de qualquer gênero de produto diferente dos “Produtos Ibatibenses” autorizados em um mesmo estabelecimento.

Art.98. Nenhuma característica de produção ou formulação do “Produto Ibatibense” poderá ser realizada sem a prévia autorização do SIMI sob pena do estabelecimento perder a autorização de uso do SIM.

Parágrafo Único. O Produtor Ibatibense que sofrer esta penalização só poderá comercializar seus produtos após autorização em novo processo de credenciamento no SIMI.

Art.99. Fica o Produtor Ibatibense responsável por elaborar, atualizar e manter disponível à fiscalização o “Manual de Boas Práticas de Fabricação” contendo no mínimo o fluxo de produção, organograma e todos os processos e procedimentos de produção.

Seção I

Requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários para Produtos Ibatibenses

Subseção I Localização

Art.100. Os estabelecimentos devem se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações, na impossibilidade de atender esse requisito o SIMI indicará controles com o objetivo de evitar riscos de perigos, contaminação de alimentos e agravos à saúde.



Subseção II Matéria Prima

Art.101. Não devem ser cultivados, produzidos nem extraídos alimentos ou criações de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, através de alimentos, um risco a saúde do consumidor.

Art.102. O Produtor deve prevenir da contaminação por lixos ou sujidades de origem animal, doméstico, industrial e agrícola, cuja presença possa atingir níveis passíveis de constituir um risco para saúde.

Art.103. As matérias-prima que forem impróprias para o consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação dos alimentos, das matérias-primas, da água e do meio ambiente.

Art.104. As matérias-primas devem ser armazenadas em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo as perdas da qualidade nutricional ou deteriorações.

Art.105. O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou insumo que contenha parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis através de processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação.

Art.106. O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deve incluir a sua inspeção, classificação, e se necessário análise laboratorial antes de serem levados à linha de fabricação.

Art.107. As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento devem ser mantidos em condições tais que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível. Deve-se assegurar, através do controle de estoque, a adequada rotatividade das matérias-primas e ingredientes.

Subseção III Embalagem

Art.108. Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim.

Art.109. O material deve ser apropriado para o produto e as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis.

Art.110. O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Art.111. As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possam dar lugar a uma contaminação do produto.

Art.112. As embalagens ou recipientes devem ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e se necessário, limpos e/ou desinfetados.

Art.113. Na área de enchimento/embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

Subseção IV

Áreas de produção, Equipamentos e instalações

Art.114. Os edifícios e instalações devem ter construção sólida e sanitariamente adequada. Todos os materiais usados na construção e na manutenção não devem transmitir nenhuma substância indesejável ao alimento.

Art.115. O espaço físico deve ser tal que permita uma limpeza adequada e permita a devida inspeção quanto à garantia da qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Art.116. Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros.

Art.117. Os edifícios e instalações devem ser projetados de forma a permitir a separação, por áreas, setores e outros meios eficazes, com definição de um fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

Art.118. Os edifícios e instalações devem ser projetados de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

Art.119. Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis, e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar.

Art.120. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças.

Art.121. As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras. Devem ser lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações. Os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem permitir a limpeza adequada.

Art.122. Nas plantas deve-se indicar a altura da parede que será impermeável.

Art.123. O teto deve ser constituído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser de fácil limpeza.

Art.124. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira a que se evite o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de



proteção antipragas. As proteções devem ser de fácil limpeza, removíveis e de boa conservação.

Art.125. As portas devem ser de acabamento de fácil limpeza e material que não absorva água. As maçanetas devem permitir o constante procedimento de desinfecção e de preferência com dispositivo de fechamento automático.

Art.126. Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.

Art.127. Os refeitórios, lavabos, vestiários e banheiro de limpeza do pessoal auxiliar do estabelecimento devem estar completamente separados dos locais de manipulação de alimentos e não devem ter acesso direto e nem comunicação com estes locais.

Art.128. Os insumos, matérias-primas e produtos terminados devem estar localizados sobre estrados e separados das paredes para permitir a correta higienização e ventilação do local.

Art.129. Devem-se utilizar materiais de suporte que possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, por exemplo, o aço, o alumínio e o plástico. A madeira, só será autorizada nos casos em que a tecnologia utilizada faça seu uso imprescindível e que seu controle demonstre que não se constitui uma fonte de contaminação.

Art.130. Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento.

Art.131. Todos os tubos de escoamento (incluídos o sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

Art.132. O Destino final de efluentes e águas residuais deverá ser aprovado pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Art.133. Os ralos devem permitir seu fechamento quando não estiverem em uso.

Art.134. Todos os estabelecimentos devem dispor de banheiros e depósitos de material de limpeza adequados.

Art.135. Banheiros e depósitos de material de limpeza devem estar bem iluminados e ventilados, de acordo com a legislação, sem comunicação direta com o local onde são manipulados os alimentos.

Art.136. Junto aos vasos sanitários e situados de tal modo que o pessoal tenha que passar junto a eles antes de voltar para área de manipulação, devem ser construídos lavabos com água fria ou fria e quente, providos de elementos adequados para higienização das mãos (sabonete líquido, detergente, desinfetante, papel toalha e lixeiras com pedal e tampa entre outros).



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Art.137. Não será permitido o uso de toalhas de pano. Devem ser indicada ao pessoal através de adesivos ou outro meio visual, a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos após o uso do sanitário.

Art.138. Devem ter instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos sempre que a natureza das operações assim o exija.

Art.139. Nos casos em que sejam manipuladas substâncias contaminantes ou quando a natureza das tarefas requeira uma desinfecção adicional à lavagem devem estar disponíveis também instalações para desinfecção das mãos.

Art.140. Deve-se dispor de água fria ou fria e quente e de elementos adequados para limpeza das mãos. Deve haver também um meio higiênico adequado para secagem das mãos.

Art.141. As instalações devem estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságüe.

Art.142. Quando necessário, deve haver instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, essas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente e devem estar providas de meios convenientes para abastecer de água fria ou fria e quente, em quantidade suficiente.

Art.143. Os estabelecimentos devem ter iluminação natural e ou artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

Art.144. As fontes de luz artificial, de acordo com a legislação, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser do tipo adequado e estar protegidas contra quebras.

Art.145. A iluminação não deverá alterar as cores do ambiente, produtos e matérias-primas.

Art.146. As instalações elétricas devem ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimento.

Art.147. O órgão competente poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

Art.148. O estabelecimento deve dispor de uma ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado. A direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo. Deve haver abertura a ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Art.149. Os edifícios, equipamentos, utensílios e todas as demais instalações, incluídos os desaguamentos, devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.

Art.150. As salas devem ser secas, estar isentas de vapor, poeira, fumaça água residual.

Art.151. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia do SIMI.

Art.152. Equipamentos e recipientes que são utilizados nos diversos processos produtivos não devem constituir um risco à saúde.

Art.153. Os recipientes que são reutilizáveis devem ser fabricados de material que permita a limpeza e desinfecção completa.

Subseção V **Manipulação, Higiene Pessoal e Saúde do Trabalhador**

Art.154. A direção do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênico-sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos. Tal capacitação deve abranger todas as partes pertinentes deste regulamento.

Art.155. O estabelecimento deverá manter registro arquivado da capacitação em higiene pessoal e manipulação de alimentos de todos os seus funcionários.

Art.156. As pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e periodicamente, no mínimo uma vez por ano. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

Art.157. Os registros de exames médicos e atestado de saúde ocupacional-ASO de todos os funcionários deverão ser arquivados por no mínimo cinco anos.

Art.158. A direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a ninguém que se saiba ou suspeite que padeça ou é vetor de uma enfermidade suscetível de transmitir-se aos alimentos, ou que apresentem feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarréias, trabalhar em qualquer área de manipulação de alimentos com microorganismos patogênicos, até que obtenha parecer médico favorável. Toda pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente a direção do estabelecimento.

Art.159. Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa com um agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Art.160. O manipulador de alimentos deve lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário.

Art.161. Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deve manter uma higiene pessoal esmerada e deve usar roupa protetora, sapatos adequados e touca protetora. Todos estes elementos devem ser laváveis, a menos que sejam descartáveis e mantidos limpos, de acordo com a natureza do trabalho.

Art.162. Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

Art.163. Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação de alimentos, como: Comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art.164. Os processos de manipulação devem ser de tal forma controlados que impeçam a contaminação dos materiais. Cuidados especiais devem ser tomados para evitar a putrefação, proteger contra a contaminação e minimizar danos físicos.

Art.165. Será obrigatório o uso de álcool etílico 70% nos procedimentos de limpeza e desinfecção das mãos, disponibilizado em recipiente com fechamento hermético e que permita a aplicação sem contato direto, como exemplo os borrifadores.

Art.166. Não é permitido o uso de toalhas de tecido para secagem das mãos.

Art.167. Não devem ser guardados roupas nem objetos pessoais na área de manipulação de alimentos.

Art.168. Fica o responsável pelo estabelecimento obrigado a disponibilizar local adequado para os funcionários guardarem seus pertences.

Art.169. Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores e que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art.170. As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

Art.171. Deve evitar-se o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que se tenha a certeza de que seu uso não será uma fonte de contaminação.

Art.172. Deve ser evitado o uso de diferentes materiais para evitar o aparecimento de corrosão por contato.

Subseção VI

Rua Salomão Fadlalah, 255



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Animais e plantas domésticos

Art.173. É proibida a entrada ou manutenção de animais ou plantas em todos os lugares onde se encontram matérias-primas, material de embalagem, alimentos prontos ou em qualquer das etapas da produção/industrialização.

Subseção VII

Controle da qualidade da água

Art.174. Como princípio geral na manipulação de alimentos somente deve ser utilizado água potável.

Art.175. Pode ser utilizada água não potável para a produção de vapor, sistema de refrigeração, controle de incêndio e outros fins análogos não relacionados com alimentos, com a aprovação do SIMI.

Art.176. Dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, com um adequado sistema de distribuição e com proteção eficiente contra contaminação.

Art.177. No caso necessário de armazenamento, deve-se dispor ainda de instalações apropriadas, cobertas, protegidas da invasão de animais e insetos. Deverá ainda possuir controle escrito dos procedimentos e freqüência de limpeza – no mínimo a cada seis meses ou de acordo com norma específica para a atividade.

Art.178. É imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água através de laudos laboratoriais semestrais que deverão ser arquivados por um período mínimo de cinco anos e conter informações sobre parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Art.179. O SIMI poderá admitir variação das especificações químicas e físico-químicas e microbiológicas diferentes das normais quando a composição da água do local o fizer necessário e sempre que não se comprometa a sanidade do produto e a saúde pública.

Art.180. O vapor e o gelo utilizados em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato direto com os mesmos não devem conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável.

Subseção VIII

Controle de pragas e tratamento do lixo

Art.181. O estabelecimento deve estar livre de pragas como ratos, barata, moscas, abelhas e lagartos e outros; inclusive em suas áreas adjacentes.

Art.182. A aplicação de qualquer produto químico para controle de pragas deve ser autorizada por documento próprio emitido pelo SIMI.

Art.183. O estabelecimento deve dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação do estabelecimento, de modo a



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e dos edifícios ou vias de acesso aos locais.

Art.184. Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados no transporte de lixo usando-se denominações “COMESTÍVEIS” e “NÃO COMESTÍVEIS” ou “LIXO”.

Art.185. O estabelecimento deve dispor de recipientes adequados, com tampa acionadas por pedal, de forma a impedir qualquer possibilidade de contaminação, e em número e capacidade suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

Subseção IX Limpeza e desinfecção

Art.186. Todo equipamento e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado devem ser limpos e desinfetados cuidadosamente antes de serem utilizados para entrar em contato com produtos acabado.

Art.187. Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser aprovados e possuir registro na ANVISA, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos. Além disto, devem ser autorizados pelo SIMI.

Art.188. Com a finalidade de impedir a contaminação dos alimentos, devem ser limpos cuidadosamente o chão incluindo o deságüe, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos, os equipamentos e utensílios.

Art.189. A limpeza deve ser realizada imediatamente após o término do trabalho ou quantas vezes for conveniente, será obrigatório o uso de álcool etílico 70% nos procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies que entram em contato com alimentos.

Art.190. As vias de acesso e os pátios situados nas imediações dos locais em que sejam parte destes devem manter-se limpos.

Art.191. Deve manipular-se o lixo de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e ou da água potável. Especial cuidado é necessário para impedir o acesso de vetores aos lixos.

Art.192. Os lixos devem ser retirados das áreas de trabalho, todas as vezes que sejam necessárias e no mínimo uma vez por dia.

Art.193. Imediatamente depois da remoção dos lixos, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com os lixos devem ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento do lixo deve também ser limpa e desinfetada.

Subseção X Armazenamento

Rua Salomão Fadlalah, 255



Art.194. As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

Art.195. Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos alimentos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte, quando existam.

Subseção XI **Transporte**

Art.196. Os meios de transporte de alimentos colhidos, transformados ou semiprocessados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam a conservação, a limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa.

Art.197. Os veículos de transportes pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou por contratado devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo SIMI.

Art.198. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade e a manutenção da temperatura adequada.

Subseção XII **Comercialização**

Art.199. No caso de devolução de produtos os mesmos devem ser colocados em setor separado e destinados a tal fim. Tal fato deverá ser informado ao SIMI que determinará seu destino.

Art.200. Os produtos Ibatibenses poderão ser comercializados em qualquer tipo de estabelecimento comercial do município ou conforme convênios e acordos com os órgãos da esfera estadual e federal, comercializados em outros municípios.

TÍTULO IV **DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, JULGAMENTO E PENALIDADES**

CAPÍTULO I **Das Penalidades**

Seção I **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Art.201. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à lei municipal nº 328 e a este regulamento; acarretarão isolada ou cumulativamente, as



seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

- I - advertência;
- II - multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;
- III - apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;
- IV - inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;
- V - suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI - interdição do estabelecimento;
- VII - cancelamento de registro do Produtor Ibatibense ou Produtor Caseiro.

Parágrafo único. Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes dos incisos III e IV correrão a expensas do infrator.

Seção II Da Advertência

Art.202. A advertência será cabível nas seguintes condições:

- I - o infrator ser primário;
- II - o dano puder ser reparado;
- III - a infração cometida não causar prejuízo a terceiros;
- IV - o infrator não ter agido com dolo ou má-fé;
- V - a infração ser classificada como leve.

Parágrafo único. A pena a que se refere o caput poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

Seção III Da Multa Pecuniária

Art.203. A multa será de 1(um) a 1000 (um mil) VRTE (Valor de Referência do Tesouro Estadual), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo à seguinte gradação:



- I - de 01 (um) até 150 (cento e cinquenta) VRTE, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;
- II - de 151 (cento e cinquenta e um) até 500 (quinhentos) VRTE, nas infrações graves;
- III - de 501 (quinhentos e um) até 1000 (um mil) VRTE, nas infrações gravíssimas.

§ 1º. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§ 2º. O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais. Findo este prazo o não cumprimento das exigências estabelecidas implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

Seção VI DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art.204. As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§ 1º. A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§ 2º. No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

§ 3º. Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5º, LXVII Constituição da República Federal/ 88 c/c artigo 652 do Código Civil/2002 caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

Art.205. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

- I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:
 - a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado no SIMI, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal e estadual ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;
 - b) se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
 - c) forem adulterados ou falsificados;
 - d) se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;



e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II - rótulos e embalagens, onde:

a) não houver aprovação do SIMI para o uso;

b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - utensílios e/ou equipamentos que:

a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§ 1º. Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do SIMI.

§ 2º. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 3º. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados depois de confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 4º. Os produtos alimentícios que não possuem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 5º. Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do SIMI.

Art.206. Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

I - quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

II - quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

- III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;
- IV - quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;
- V - quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIMI;
- VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;
- VII - quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;
- VIII - quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;
- IX - quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilegio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

Art.207. A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do Art.205 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

Parágrafo único. Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento - AR.

Art.208. As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão a expensas do autuado.

Seção V Da Suspensão e Interdição

Art.209. A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

§ 1º. A suspensão será cancelada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º. Se a suspensão do estabelecimento não for cancelada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo SIMI.

Art.210. A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

§ 1º. A interdição poderá ser cancelada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º. Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6(seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo SIMI.

Art.211. As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art.212. As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

Seção VI Da Gradação da Pena

Art.213. Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a ordem econômica e para a saúde humana;
- III - os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas desta Lei.

Art.214. Para efeitos de gradação da pena, considera-se:

- I - atenuantes:
 - a) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
 - b) o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as conseqüências do ato lesivo que lhe for imputado;
 - c) se a falta cometida for de pequena monta;
 - d) a falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.
- II - agravantes:
 - a) ser o infrator reincidente;
 - b) ter o infrator cometido a infração visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
 - c) ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;



- d) coagir outrem para execução material da infração;
- e) ter a infração conseqüência danosa à saúde humana;
- f) ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Parágrafo único. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

CAPÍTULO II

Seção I Das Sanções Penais e Cíveis

Art.215. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções cíveis.

Art.216. As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art.217. Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no Art.216 deste regulamento.

Art.218. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO III Do Processo Administrativo

Seção I Do Processo

Art.219. O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art.220. O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do SIMI.

Parágrafo único. O representante legal do autuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Art.221. O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo SIMI.

SEÇÃO II Da Autuação

Art.222. A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art.223. Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

- I -** nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;
- II -** local e hora da infração;
- III -** descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;
- IV -** nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas;
- V -** assinatura do autuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

§ 1º. Lavrado o auto de infração, o autuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.

§ 2º. Sempre que o autuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento-AR.

§ 3º. A autuação será feita em 03 (três) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente.

SEÇÃO III Da Instrução do Processo

Art.224. O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art.225. O processo administrativo receberá parecer do Grupo de Apoio Técnico do SIMI sobre o seu embasamento legal e condições insatisfatórias de produção ao caso concreto.

Art.226. Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância, pelo Coordenador Geral do SIMI.



Parágrafo único. O resumo da decisão será remetido ao atuado através de correspondência com aviso de recebimento-AR.

SEÇÃO IV **Do Julgamento Do Processo**

Art.227. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

- I - administrativamente;
- II - judicialmente.

Art.228. Serão executadas por via administrativa:

- I - a pena de advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;
- II - a pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;
- III - a pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;
- IV - inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;
- V - a pena de suspensão através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;
- VI - a pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art.229. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art.230. Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art.231. A inclusão e a baixa da dívida ativa nos sistemas da administração pública serão efetuadas pelo Setor de Tributação da Prefeitura Municipal de Ibatiba.

Art.232. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art.233. A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

SEÇÃO V



IBATIBA - ES

Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Da Defesa E Do Recurso

Art.234. O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la no escritório do SIMI, dirigida ao Coordenador Geral do SIMI, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art.235. Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer do Grupo de Apoio Técnico do SIMI, o Coordenador Geral do SIMI fará a análise de primeira instância e proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão ao autuado através de correspondência com aviso de recebimento-AR.

Art.236. Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a segunda instância de julgamento.

Art.237. Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

SEÇÃO VI Dos Órgãos De Julgamento

Art.238. A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

- I - em primeira instância pelo Coordenador Geral do SIMI;
- II - em segunda e última instância, o recurso será julgado pelo Secretário Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio.

§ 1º. As Autoridades de primeira e segunda instância processarão os julgamentos na forma do seu regimento interno.

CAPÍTULO VII Das Disposições Finais

Art.239. O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao SIMI e será aplicado no financiamento das atividades relacionadas.

Art.241. Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do SIMI.

Art.242. Novos estabelecimentos deverão cumprir na íntegra o estabelecido nesta norma e os estabelecimentos que já se encontram em funcionamento possuem prazo de 120 dias para se adequarem.

Art.243. Caberá ao Grupo de Apoio Técnico do SIMI avaliar a impossibilidade de algum estabelecimento já instalado na data de publicação dessa norma cumprir os requisitos nela estipulados e emitir parecer concedendo o registro em caráter precário.



IBATIBA - ES
Prefeitura Municipal de Ibatiba - ES

Ibatiba - ES, 30 de julho de 2010.

Dr. LINDON JONHSON ARRUDA PEREIRA
Prefeito

Certidão de Publicação

Certifico para os devidos fins nos termos do Art.19 dos Atos das Disposições Transitórias da Lei Orgânica Municipal, que a presente Lei foi publicada no quadro de aviso da Prefeitura em 30 de julho de 2010.

Chefe de Gabinete

Registro Livro nº.