

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**LEI MUNICIPAL Nº 443, DE 07 DE MAIO DE 2026**

*Dispõe sobre a criação e estruturação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) no Município de Roteiro/AL; estabelece as normas de fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, com ênfase na cadeia produtiva do pescado, mariscos e mel; disciplina a incidência de taxas de inspeção e dá outras providências.*

O **PREFEITO MUNICIPAL DE ROTEIRO**, Estado de Alagoas, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DA VINCULAÇÃO**

**Art. 1º** Fica instituído, no âmbito do Município de Roteiro/AL, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), destinado à prévia inspeção e fiscalização industrial e sanitária de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam eles adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no território municipal.

**Art. 2º** O Serviço de Inspeção Municipal de Roteiro/AL fica administrativamente vinculado à Secretaria Municipal de Pesca, Recursos Hídricos e Agricultura, que atuará como órgão gestor e coordenador das atividades de fiscalização.

§ 1º A vinculação prevista no caput justifica-se pela natureza técnica do serviço, que demanda integração direta com as políticas de fomento à pesca artesanal, à carcinicultura e à apicultura, setores vitais para a economia do município.

§ 2º A Secretaria Municipal de Pesca, Recursos Hídricos e Agricultura será responsável por prover a estrutura física, tecnológica e de pessoal necessária para o cumprimento das normas higiênico-sanitárias, assegurando que os produtos comercializados atendam aos padrões de inocuidade e qualidade exigidos pela legislação federal e estadual vigente.

**Art. 3º** As ações do SIM serão norteadas pelos princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência e, primordialmente, pela proteção à saúde do consumidor, atuando na garantia da segurança alimentar, no combate à clandestinidade e na promoção da regularização das unidades de beneficiamento de pescado e mel.

**Parágrafo único.** O SIM servirá como instrumento de fomento econômico, viabilizando a inserção dos pescadores, marisqueiras, apicultores e Microempreendedores Individuais (MEI) locais no mercado formal, permitindo a comercialização segura de seus produtos e agregando valor à produção do município de Roteiro/AL.

**Art. 4º** A inspeção e fiscalização de que trata esta Lei abrangem os seguintes aspectos técnicos e administrativos:



## MUNICÍPIO DE ROTEIRO GABINETE DO PREFEITO

---

- I - o registro e a classificação dos estabelecimentos produtores e processadores;
- II - a higiene dos estabelecimentos, dos equipamentos e da manipulação de alimentos;
- III - a inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate, quando aplicável;
- IV - as fases de recebimento, elaboração, fatiamento, embalagem, armazenagem e transporte de produtos de origem animal;
- V - a fixação de padrões de identidade e qualidade (PIQ) para o pescado, mariscos e mel;
- VI - o controle de rotulagem e a verificação da conformidade dos processos industriais.

**Art. 5º** A competência do SIM é restrita ao comércio municipal, observando as diretrizes do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), garantindo que produtos como o pescado e o mel, produzidos localmente, não ofereçam riscos botulínicos, de salmonelose ou outras enfermidades ao consumidor final.

### CAPÍTULO II

#### DAS COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES

**Art. 6º** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Roteiro/AL, no exercício de suas funções, detém poder de polícia administrativa pleno para atuar na fiscalização, controle e regulação de toda a cadeia produtiva de alimentos de origem animal no território municipal, assegurando que o processamento de pescados, mariscos e mel ocorra em estrita observância às normas de segurança alimentar.

**Art. 7º** Compete ao SIM, sob a coordenação da Secretaria Municipal de Pesca, Recursos Hídricos e Agricultura, a execução das seguintes atribuições técnicas e operacionais:

- I - realizar a inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate, quando couber, assegurando a sanidade das matérias-primas;
- II - fiscalizar as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e utensílios das unidades de beneficiamento de pescado e mel;
- III - controlar os processos de manipulação, transformação, conservação, acondicionamento e rotulagem dos produtos;
- IV - coletar amostras para análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas, visando atestar a inocuidade dos produtos;
- V - verificar o cumprimento dos programas de autocontrole, incluindo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO);
- VI - aplicar sanções administrativas em caso de descumprimento das normas sanitárias, mediante o devido processo legal.

**Art. 8º** A responsabilidade técnica pelas atividades de inspeção sanitária será exercida obrigatoriamente por médico veterinário, devidamente registrado no respectivo Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV).

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**Parágrafo único.** O profissional referido no caput será o garantidor da integridade científica e técnica das decisões do SIM, atuando na prevenção de zoonoses e na detecção de fraudes ou contaminações que possam comprometer a saúde da população de Roteiro/AL.

**Art. 9º** Para fins de registro e fiscalização, os estabelecimentos sujeitos à atuação do SIM serão classificados de acordo com sua atividade principal e porte, abrangendo:

I - Estabelecimentos de Pescado e Derivados:

- a) Barco Fábrica: embarcação destinada à pesca e à industrialização do pescado, dotada de instalações para manipulação e conservação a bordo;
- b) Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado: estabelecimento destinado à recepção, manipulação, fatiamento, filetagem, congelamento ou fabricação de conservas e derivados;
- c) Entrepasto de Pescado: unidade destinada à recepção, seleção, lavagem, conservação e expedição de pescado, sem atividades de industrialização.

II - Estabelecimentos de Mel e Produtos das Abelhas:

- a) Unidade de Beneficiamento de Mel e Produtos das Abelhas: estabelecimento destinado à recepção, extração, decantação, classificação, envase e expedição de mel, cera, própolis ou geleia real;
- b) Entrepasto de Mel e Produtos das Abelhas: unidade destinada ao recebimento, estocagem e comercialização de produtos já embalados e inspecionados.

**Parágrafo único.** A classificação dos estabelecimentos observará a complexidade das operações realizadas e os riscos sanitários envolvidos, garantindo que as exigências de infraestrutura sejam proporcionais ao volume de produção, especialmente para as unidades de pequeno porte, produtores artesanais e Microempreendedores Individuais (MEI).

### **CAPÍTULO III**

#### **DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS**

**Art. 10** A regularização do funcionamento de qualquer estabelecimento que se dedique ao recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento ou armazenamento de pescados, mariscos, mel e produtos das abelhas no Município de Roteiro/AL é condicionada à obtenção prévia do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**Parágrafo único.** O registro constitui ato administrativo vinculante e indispensável, sendo vedada a comercialização de produtos de origem animal que não ostentem o selo de inspeção oficial do município, sujeitando-se o infrator à imediata interdição e apreensão das mercadorias.

**Art. 11** O processo de registro dar-se-á mediante requerimento do interessado dirigido à Secretaria Municipal de Pesca, Recursos Hídricos e Agricultura, acompanhado da documentação técnica e administrativa necessária para a avaliação do risco sanitário.

§ 1º São requisitos fundamentais para a abertura do processo de relacionamento:

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

- I - prova de regularidade fiscal e jurídica da pessoa física ou jurídica proprietária do estabelecimento;
- II - indicação da responsabilidade técnica exercida por médico veterinário habilitado;
- III - memorial descritivo dos processos tecnológicos de fabricação e dos programas de autocontrole;
- IV - relação detalhada dos equipamentos e da capacidade produtiva instalada.

§ 2º A concessão do registro é precedida obrigatoriamente pela aprovação prévia dos projetos industriais e sanitários, que devem contemplar a planta baixa, os cortes, a fachada, o fluxograma de produção e o projeto de tratamento de efluentes e resíduos, verificando-se a separação adequada entre as áreas sujas e limpas e a utilização de materiais de fácil higienização.

**Art. 12** Considerando a geografia de Roteiro/AL e a tradição pesqueira local, o registro e a fiscalização sanitária pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) estendem-se às embarcações de pesca e às unidades flutuantes de beneficiamento que desembarquem sua produção no território do Município de Roteiro/AL, ou cujos produtos sejam recebidos, manipulados, beneficiados, armazenados ou comercializados em estabelecimentos situados nos limites territoriais do Município, observadas as competências da União quanto ao mar territorial e às águas interiores de seu domínio, e do Estado de Alagoas quanto às águas superficiais situadas em seu território, em especial à Lagoa do Roteiro e ao seu complexo estuarino-lagunar, nos termos dos arts. 20, incisos III e VI, e 26, inciso I, da Constituição Federal.

§ 1º Tais unidades devem atender aos requisitos específicos de higiene a bordo, incluindo:

- I - superfícies de contato com o pescado construídas em material liso, impermeável, atóxico, resistente à corrosão e de fácil higienização, vedado o uso de madeira ou de materiais porosos;
- II - disponibilidade de gelo produzido com água potável, em quantidade suficiente para garantir a conservação imediata da captura, mantendo o pescado em temperatura próxima a 0°C (zero grau Celsius) desde a captura até o desembarque;
- III - sistemas de drenagem eficientes que impeçam o acúmulo de água de lavagem, sangue ou resíduos orgânicos nos porões e áreas de manipulação;
- IV - proteção adequada contra a incidência direta do sol, intempéries e fontes de calor que possam acelerar a decomposição do pescado e dos mariscos;
- V - separação física ou operacional entre as áreas de captura, manipulação e armazenamento, bem como o isolamento de combustíveis e substâncias químicas, evitando a contaminação cruzada.

§ 2º A atuação do SIM, no que se refere às embarcações e unidades flutuantes de que trata o caput, restringir-se-á à verificação das condições higiênico-sanitárias do pescado e dos mariscos no momento do desembarque e nas etapas subsequentes realizadas no território municipal, não alcançando aspectos relativos à navegação, segurança marítima, autorização de pesca ou exploração de recursos pesqueiros, que permanecem sob a competência dos órgãos federais e estaduais respectivos.

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

§ 3º As embarcações e unidades flutuantes registradas no SIM deverão manter registro atualizado das operações de captura, conservação e desembarque do pescado, contendo, no mínimo, a data e o local da captura, a espécie, a quantidade e a temperatura de conservação, a fim de garantir a rastreabilidade do produto desde a origem até a comercialização final, em conformidade com o art. 21 do Decreto Federal nº 9.013/2017.

**Art. 13** O relacionamento do estabelecimento com o SIM é um processo contínuo, devendo qualquer alteração na estrutura física, na linha de produção ou na rotulagem dos produtos ser previamente comunicada e aprovada pelo órgão de inspeção.

**Parágrafo único.** O SIM manterá um cadastro atualizado de todas as unidades registradas, promovendo auditorias periódicas para verificar se as condições que fundamentaram o registro original permanecem íntegras, garantindo um sistema de rastreabilidade eficiente.

**CAPÍTULO IV**

**DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art. 14** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal no Município de Roteiro/AL serão executadas com base em normas técnicas rigorosas, visando assegurar a inocuidade dos alimentos e a proteção da saúde dos consumidores.

**Parágrafo único.** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) adotará, de forma suplementar e em harmonia com o interesse local, os padrões estabelecidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e nas normas complementares do Ministério da Agricultura e Pecuária.

**Art. 15** No que tange à manipulação de pescado e mariscos, o SIM exigirá o cumprimento de padrões de higiene elevados em todas as etapas, desde o desembarque até a expedição, observando:

- I - a lavagem imediata do pescado com água potável após a captura ou recepção;
- II - a evisceração realizada de forma técnica, evitando a ruptura do trato digestivo;
- III - a proibição de contato do produto com superfícies de madeira ou materiais porosos de difícil higienização;
- IV - o descarte adequado de resíduos e subprodutos para evitar a atração de pragas.

**Art. 16** O controle da cadeia de frio é pilar fundamental da fiscalização em Roteiro/AL, dada a alta perecibilidade do pescado e as condições climáticas da região, sendo obrigatório que o gelo utilizado seja fabricado com água potável e armazenado em condições que impeçam sua contaminação.

§ 1º O transporte de pescado e mariscos deverá ser realizado em veículos com isolamento térmico ou sistema de refrigeração que mantenha a temperatura adequada.

§ 2º É vedado o transporte de produtos de origem animal em conjunto com substâncias que possam lhes transmitir odores ou sabores estranhos.

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

§ 3º A falha no controle da temperatura ou a ausência de registro oficial do pescado são causas suficientes para a caracterização de alimento impróprio para o consumo, sujeitando o infrator às sanções legais.

**Art. 17** Quanto ao mel e produtos das abelhas, a fiscalização do SIM focará na preservação da pureza e das propriedades físico-químicas naturais do produto, devendo o processo de beneficiamento em Roteiro/AL observar:

- I - a recepção do mel em recipientes atóxicos e hermeticamente fechados;
- II - a realização de filtragem ou decantação eficiente para a remoção de impurezas;
- III - a proibição da adição de açúcares, conservantes ou qualquer substância estranha à composição natural do mel;
- IV - o envase em embalagens novas, devidamente higienizadas e rotuladas de acordo com as normas de proteção ao consumidor.

**Art. 18** O SIM realizará coletas periódicas de amostras de pescado e mel para análises laboratoriais de rotina, sendo a conformidade com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) essencial para a manutenção do registro do estabelecimento.

**Parágrafo único.** A fiscalização sanitária municipal tem competência para aferir aspectos quantitativos e de glaciamento do pescado, garantindo que o peso líquido declarado corresponda à realidade do produto oferecido ao mercado, protegendo o consumidor contra fraudes econômicas e sanitárias.

**CAPÍTULO V**

**DO TRATAMENTO DIFERENCIADO À AGROINDÚSTRIA FAMILIAR, PESCA  
ARTESANAL E MEI**

**Art. 19** Fica instituído o tratamento diferenciado, simplificado e favorecido aos estabelecimentos de pequeno porte, produtores familiares, pescadores artesanais, marisqueiras, apicultores e Microempreendedores Individuais (MEI) do Município de Roteiro/AL, visando sua regularização sanitária e inclusão produtiva.

**Parágrafo único.** Este regime especial fundamenta-se na necessidade de adequar as exigências regulamentares à realidade socioeconômica da produção artesanal de pescado e mel, sem comprometer os padrões de inocuidade dos alimentos e a proteção da saúde pública, em consonância com o art. 179 da Constituição Federal e com a Lei Complementar Federal nº 123/2006.

**Art. 20** A flexibilização das exigências estruturais para as unidades de beneficiamento de pequeno porte e MEI observará critérios de proporcionalidade, permitindo-se:

- I - o uso de instalações multifuncionais, desde que as etapas de produção sejam separadas por cronogramas operacionais que impeçam a contaminação cruzada;
- II - a simplificação de áreas de apoio, como vestiários e sanitários, que poderão ser dimensionados de acordo com o número reduzido de manipuladores;

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

III - a utilização de revestimentos e materiais alternativos que, embora distintos dos industriais de grande escala, garantam as condições de impermeabilidade e facilidade de higienização;

IV - a dispensa de sistemas automatizados de controle, desde que os registros manuais de temperatura e processos sejam realizados com rigor técnico.

**Art. 21** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) atuará de forma proativa na prestação de apoio técnico aos pequenos produtores e MEI de Roteiro/AL, tendo a fiscalização caráter prioritariamente orientador nas primeiras visitas, visando instruir o pescador, o apicultor e o microempreendedor sobre a correta implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

**Parágrafo único.** A Secretaria Municipal de Pesca, Recursos Hídricos e Agricultura poderá formalizar parcerias com órgãos de extensão rural, SEBRAE e instituições de pesquisa para oferecer capacitação técnica gratuita, auxiliando na elaboração de memoriais descritivos, rotulagem e projetos de reforma das unidades artesanais e dos MEI.

**Art. 22** As normas simplificadas constantes deste Capítulo aplicam-se exclusivamente aos estabelecimentos enquadrados como Microempreendedor Individual (MEI), Agroindústria Familiar, Pescador Artesanal, Marisqueira ou Apicultor Familiar, conforme os requisitos de porte e faturamento estabelecidos na legislação federal e em regulamentação municipal posterior, priorizando-se sempre o extrativismo sustentável e a agricultura familiar.

**Parágrafo único.** A manutenção do tratamento diferenciado fica condicionada à observância estrita dos padrões de higiene e à ausência de infrações gravíssimas que coloquem em risco a saúde da população.

**CAPÍTULO VI**

**DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 23** As infrações às normas estabelecidas nesta Lei, bem como em seus regulamentos e atos complementares, serão apuradas em processo administrativo próprio, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**Parágrafo único.** A responsabilidade administrativa sanitária é de natureza subjetiva, dependendo da comprovação de dolo ou culpa do agente, ressalvados os casos de risco iminente à saúde pública, em que as medidas cautelares de apreensão e interdição poderão ser aplicadas de imediato, com base no poder de polícia.

**Art. 24** As infrações classificam-se em leves, médias, graves e gravíssimas, observando-se a natureza do fato, suas consequências e os antecedentes do infrator, conforme os critérios estabelecidos no Anexo II desta Lei.

**Art. 25** A gradação das penalidades observará o princípio da proporcionalidade, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente as seguintes sanções:

- I - advertência, aplicável em infrações leves e quando o infrator for primário;
- II - multa, cujos limites mínimo e máximo estão fixados no Anexo II desta Lei;

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

- III - apreensão ou condenação de matérias-primas e produtos de origem animal;
- IV - suspensão temporária do funcionamento do estabelecimento;
- V - interdição total ou parcial da unidade produtiva;
- VI - cassação do registro do estabelecimento no SIM.

§ 1º Na aplicação da multa, a autoridade sanitária levará em consideração a gravidade do fato, os antecedentes do infrator, a capacidade econômica do estabelecimento e as consequências para a saúde pública.

§ 2º Em caso de reincidência específica dentro do período de 12 (doze) meses, o valor da multa será aplicado em dobro.

§ 3º Os valores das multas aplicadas a Pescadores Artesanais, Marisqueiras, Apicultores Familiares, Agroindústrias Familiares e Microempreendedores Individuais (MEI) serão reduzidos em 50% (cinquenta por cento), priorizando-se a penalidade de advertência e a orientação técnica na primeira autuação, salvo em casos de dolo, fraude ou risco iminente à saúde pública.

**Art. 26** A apreensão e a imediata inutilização de produtos de origem animal encontrados sem a devida inspeção oficial ou em estado de decomposição constituem medidas de urgência fundamentadas no poder de polícia administrativa, visando interromper o risco à coletividade.

**Art. 27** Além das sanções administrativas, a prática de infrações previstas nesta Lei sujeita o infrator à responsabilidade civil pela reparação de eventuais danos causados aos consumidores e à responsabilidade penal por crimes contra as relações de consumo ou contra a saúde pública.

**Parágrafo único.** O SIM, ao detectar indícios de crime, comunicará imediatamente os fatos ao Ministério Público e às autoridades policiais competentes.

**CAPÍTULO VII**

**DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO**

**Art. 28** As infrações às normas sanitárias serão apuradas em processo administrativo sanitário, que terá início com a lavratura do auto de infração, observando os princípios da legalidade, finalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, moralidade, ampla defesa, contraditório e segurança jurídica.

**Art. 29** O auto de infração será lavrado pelo agente fiscal do SIM no momento da constatação da irregularidade ou, impossibilitado este ato, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a verificação do fato, devendo conter:

- I - a identificação do estabelecimento autuado e de seu responsável legal;
- II - a descrição clara e minuciosa da infração detectada, com indicação de local, data e hora;
- III - o dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- IV - a medida cautelar aplicada, se houver, como a apreensão de produtos ou interdição de equipamentos;

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

V - o prazo para a apresentação de defesa escrita e a indicação do órgão julgador;

VI - a assinatura do autuante e do autuado ou, na recusa deste, a assinatura de duas testemunhas.

**Art. 30** Após a ciência do auto de infração, o autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentar defesa escrita dirigida à Secretaria Municipal de Pesca, Recursos Hídricos e Agricultura de Roteiro/AL, podendo expor os motivos de fato e de direito pelos quais contesta a autuação, bem como juntar documentos e indicar provas.

**Parágrafo único.** Medidas cautelares de interdição ou apreensão produzem efeitos imediatos para salvaguardar a saúde pública, não possuindo o recurso, via de regra, efeito suspensivo para tais providências de urgência.

**Art. 31** O julgamento das infrações sanitárias no âmbito municipal ocorrerá em duas instâncias administrativas:

I - Primeira Instância: o julgamento caberá ao Secretário Municipal de Pesca, Recursos Hídricos e Agricultura, que proferirá decisão fundamentada acolhendo, parcial ou integralmente, ou anulando o auto de infração;

II - Segunda Instância: da decisão condenatória de primeira instância caberá recurso voluntário, no prazo de 10 (dez) dias úteis, ao Prefeito Municipal de Roteiro/AL, que atuará como instância máxima revisora.

**Art. 32** A decisão final que confirmar a penalidade de multa fixará o prazo para o recolhimento do valor ao Tesouro Municipal, sob pena de inscrição do débito em dívida ativa e cobrança judicial.

**CAPÍTULO VIII**

**DAS TAXAS DE INSPEÇÃO E REGISTRO**

**Art. 33** Ficam instituídas as taxas decorrentes do exercício do poder de polícia administrativa e da prestação de serviços públicos de natureza sanitária pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Roteiro/AL, cujos valores estão fixados no Anexo I desta Lei.

**Art. 34** Constituem fatos geradores das taxas previstas neste Capítulo as seguintes atividades e serviços:

I - o registro ou relacionamento de estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal;

II - a análise e aprovação de plantas, memoriais descritivos e projetos de construção ou reforma;

III - a análise, registro e alteração de rotulagem de produtos de origem animal;

IV - as atividades de inspeção e fiscalização periódica em unidades de beneficiamento e embarcações;

V - a emissão de certificados sanitários e demais documentos de trânsito de mercadorias no âmbito municipal;

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

VI - as análises laboratoriais de rotina para verificação dos padrões de identidade e qualidade.

**Art. 35** O sujeito passivo da taxa é a pessoa física ou jurídica que explore as atividades sujeitas à inspeção sanitária ou que requeira os serviços técnicos do SIM.

**Art. 36** Fica assegurada a isenção ou aplicação de valores diferenciados para os estabelecimentos de pequeno porte, pescadores artesanais, marisqueiras, apicultores familiares, produtores enquadrados na agroindústria familiar e Microempreendedores Individuais (MEI), conforme os critérios estabelecidos no Anexo I desta Lei.

**Parágrafo único.** O pagamento das taxas é condição para a manutenção da regularidade do registro do estabelecimento, sendo que a inadimplência injustificada poderá ensejar a suspensão dos serviços de inspeção até a devida regularização do débito.

**Seção I**

**Da Destinação e Aplicação das Receitas**

**Art. 37** Os recursos financeiros arrecadados em decorrência da cobrança das taxas instituídas nesta Lei, bem como das multas aplicadas por infração às normas sanitárias, constituem receita pública do Município de Roteiro/AL e serão recolhidos ao Tesouro Municipal, em conta bancária própria de recursos ordinários do Município, classificados na fonte de recursos próprios.

§ 1º Os recursos de que trata o caput observarão a codificação orçamentária geral do Município, conforme as normas da Secretaria do Tesouro Nacional (STN) e do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas (TCE/AL), integrando o orçamento municipal nos termos do Plano Plurianual (PPA), da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e da Lei Orçamentária Anual (LOA).

**Art. 38** O Município de Roteiro/AL, mediante lei específica, poderá futuramente instituir Fundo Municipal de Agricultura, Pesca e Inspeção Sanitária, para o qual poderão ser transferidas as receitas de que trata esta Lei, observadas as formalidades exigidas pelos arts. 71 a 74 da Lei Federal nº 4.320/1964 e pela Lei Complementar Federal nº 101/2000.

**CAPÍTULO IX**

**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 39** Os estabelecimentos de produtos de origem animal, incluindo as unidades de beneficiamento de pescado, mariscos e mel, que já se encontram em atividade no Município de Roteiro/AL na data de publicação desta Lei, terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para protocolar o pedido de registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e adequar-se às exigências estruturais e higiênico-sanitárias ora instituídas.

§ 1º Durante o período de transição previsto no caput, o SIM priorizará ações de caráter educativo e orientador, visando a inclusão produtiva e a regularização das unidades artesanais, da agroindústria familiar e dos Microempreendedores Individuais (MEI).



**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

§ 2º A inobservância do prazo de adequação ou a ausência de protocolo do pedido de registro no período estipulado sujeitará o estabelecimento às sanções administrativas previstas nesta Lei, incluindo a interdição sumária das atividades.

**Art. 40.** O Poder Executivo Municipal regulamentará esta Lei, no que couber, estabelecendo os procedimentos operacionais necessários.

**Art. 41** Ficam revogadas as disposições em contrário.

**Art. 42** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Roteiro/AL, 07 de maio de 2026.

**Paulo José Leite Teixeira**  
*Prefeito do Município de Roteiro*

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**ANEXO I**

**TABELA DE TAXAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)**

<b>Fato Gerador (Serviço Prestado)</b>	<b>Forma de Cobrança</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>1. Registro de Estabelecimento (Concessão Inicial)</b>		
<b>1.1. Agroindústria Familiar, Pescador Artesanal, Marisqueira, Apicultor Familiar e MEI</b>	Única	Isento
<b>1.2. Estabelecimento de Pequeno Porte (até 100 m<sup>2</sup>)</b>	Única	R\$ 100,00
<b>1.3. Estabelecimento de Médio Porte (de 101 a 500 m<sup>2</sup>)</b>	Única	R\$ 200,00
<b>1.4. Estabelecimento de Grande Porte (acima de 500 m<sup>2</sup>)</b>	Única	R\$ 400,00
<b>2. Renovação Anual de Registro</b>		
<b>2.1. Agroindústria Familiar, Pescador Artesanal, Marisqueira, Apicultor Familiar e MEI</b>	Anual	Isento
<b>2.2. Demais Estabelecimentos</b>	Anual	50% do valor do registro inicial
<b>3. Registro de Produtos, Rótulos e Embalagens</b>		
<b>3.1. Análise e registro (por produto/rótulo)</b>	Por unidade	R\$ 30,00
<b>3.2. Alteração de formulação ou rotulagem</b>	Por unidade	R\$ 15,00
<b>4. Vistorias e Certificações</b>		
<b>4.1. Vistoria prévia de terreno ou análise de projeto arquitetônico</b>	Por solicitação	R\$ 80,00
<b>4.2. Vistoria técnica extraordinária (a pedido do interessado)</b>	Por solicitação	R\$ 60,00
<b>4.3. Emissão de Certificado Sanitário avulso (2ª via ou trânsito)</b>	Por documento	R\$ 20,00

**MUNICÍPIO DE ROTEIRO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

---

**ANEXO II**

**CLASSIFICAÇÃO DE INFRAÇÕES E TABELA DE MULTAS**

<b>Classificação da Infração</b>	<b>Crítérios Gerais</b>	<b>Valor da Multa (R\$)</b>
<b>LEVE</b>	Falhas de ordem documental, atraso em renovações, ou infrações higiênico-sanitárias que não representem risco iminente à saúde pública ou à qualidade do produto.	De R\$ 150,00 a R\$ 300,00
<b>MÉDIA</b>	Reincidência em infrações leves; deficiências estruturais ou de higiene que possam comprometer a qualidade do produto, sem risco direto de contaminação grave.	De R\$ 300,01 a R\$ 1.000,00
<b>GRAVE</b>	Comercialização de produtos sem registro; fraude, falsificação ou adulteração; falta de rastreabilidade; uso de matéria-prima sem procedência comprovada; risco direto à saúde do consumidor.	De R\$ 1.000,01 a R\$ 3.000,00
<b>GRAVÍSSIMA</b>	Reincidência em infrações graves; embaraço ou resistência à ação fiscalizatória; falsificação de carimbos ou selos oficiais do SIM; uso de produtos com prazo de validade vencido ou deteriorados.	De R\$ 3.000,01 a R\$ 5.000,00

*Observação: Os Pescadores Artesanais, Marisqueiras, Apicultores Familiares, Agroindústrias Familiares e Microempreendedores Individuais (MEI) terão direito à redução de 50% (cinquenta por cento) sobre os valores das multas aplicadas, conforme dispõe o art. 25, § 3º, desta Lei.*



# CÂMARA MUNICIPAL DE ROTEIRO

Ofício nº 16/2026 - CMR.

Roteiro, 7 de maio de 2026.

A  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ROTEIRO  
Att.: Senhor Prefeito

Exmo. Prefeito;

A **CÂMARA MUNICIPAL DE ROTEIRO**, estado de Alagoas, pessoa jurídica de direito público, neste ato representada pelo seu Presidente abaixo assinada, vem respeitosamente à presença de V. Exa; comunicar que em Sessão Ordinária deste Poder Legislativo, realizada no dia 7 de maio de 2026, foi aprovado por maioria de 5 (cinco) votos, o Projeto de lei nº 05/2026. Dispõe sobre a criação e estruturação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) no município de Roteiro/AL, estabelece as normas de fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, com ênfase na cadeia produtiva do pescado, mariscos e mel, disciplina a incidência de taxas de inspeção e dá outras providências.

Certo de podermos comungar no mesmo pensamento e interesses, renovamos nossos protestos de elevada consideração e apreço.

Atenciosamente;

  
EDNELSON VENTURA DA ROCHA  
Presidente

Exmo. Senhor  
Paulo José Leite Teixeira  
M.D. Prefeito do município de Roteiro.  
Nesta

PREFEITURA MUN. DE ROTEIRO/AL
SETOR DE PROTOCOLO
07 / 05 / 2026
Processo: 05.07.00/2026
Assinatura do(a) Servidor(a)