

# Diário Oficial

**Prefeitura Municipal De Roteiro/AL**

**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:

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).

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 ESTABELECIMENTOS

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:

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.

§ 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.

§ 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 filtração 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;

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 graduação 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;
- 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;
- 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;
- 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).

§ 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

### ANEXO I TABELA DE TAXAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)

Fato Gerador (Serviço Prestado)	Forma de Cobrança	Valor (R\$)
1. Registro de Estabelecimento (Concessão Inicial)		
1.1. Agroindústria Familiar, Pescador Artesanal, Marisqueira, Apicultor Familiar e MEI	Única	Isento
1.2. Estabelecimento de Pequeno Porte (até 100 m²)	Única	R\$ 100,00
1.3. Estabelecimento de Médio Porte (de 101 a 500 m²)	Única	R\$ 200,00
1.4. Estabelecimento de Grande Porte (acima de 500 m²)	Única	R\$ 400,00
2. Renovação Anual de Registro		
2.1. Agroindústria Familiar, Pescador Artesanal, Marisqueira, Apicultor Familiar e MEI	Anual	Isento
2.2. Demais Estabelecimentos	Anual	50% do valor do registro inicial
3. Registro de Produtos, Rótulos e Embalagens		
3.1. Análise e registro (por produto/rótulo)	Por unidade	R\$ 30,00
3.2. Alteração de formulação ou rotulagem	Por unidade	R\$ 15,00
4. Vistorias e Certificações		
4.1. Vistoria prévia de terreno ou análise de projeto arquitetônico	Por solicitação	R\$ 80,00
4.2. Vistoria técnica extraordinária (a pedido do interessado)	Por solicitação	R\$ 60,00
4.3. Emissão de Certificado Sanitário avulso (2ª via ou trânsito)	Por documento	R\$ 20,00

**ANEXO II**  
**CLASSIFICAÇÃO DE INFRAÇÕES E TABELA DE**  
**MULTAS**

Fato Gerador (Serviço Prestado)	Forma de Cobrança	Valor (R\$)
<b>1. Registro de Estabelecimento (Concessão Inicial)</b>		
1.1. Agroindústria Familiar, Pescador Artesanal, Marisqueira, Apicultor Familiar e MEI	Única	Isento
1.2. Estabelecimento de Pequeno Porte (até 100 m²)	Única	R\$ 100,00
1.3. Estabelecimento de Médio Porte (de 101 a 500 m²)	Única	R\$ 200,00
1.4. Estabelecimento de Grande Porte (acima de 500 m²)	Única	R\$ 400,00
<b>2. Renovação Anual de Registro</b>		
2.1. Agroindústria Familiar, Pescador Artesanal, Marisqueira, Apicultor Familiar e MEI	Anual	Isento
2.2. Demais Estabelecimentos	Anual	50% do valor do registro inicial
<b>3. Registro de Produtos, Rótulos e Embalagens</b>		
3.1. Análise e registro (por produto/rótulo)	Por unidade	R\$ 30,00
3.2. Alteração de formulação ou rotulagem	Por unidade	R\$ 15,00
<b>4. Vistorias e Certificações</b>		
4.1. Vistoria prévia de terreno ou análise de projeto arquitetônico	Por solicitação	R\$ 80,00
4.2. Vistoria técnica extraordinária (a pedido do interessado)	Por solicitação	R\$ 60,00
4.3. Emissão de Certificado Sanitário avulso (2ª via ou trânsito)	Por documento	R\$ 20,00

*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.*