

LEI Nº 206/2025, DE 23 DE JUNHO DE 2025.

PUBLICADO
Publicado no Mural da Prefeitura
Municipal de São João do Soter-MA
Data: 23/06/2025 02/07/2025

Dispõe sobre a Inspeção Sanitária Industrial dos Produtos de Origem Animal e Vegetal no município de São João do Soter-MA.

A Prefeita Municipal de São João do Soter-MA, **MARIA DO CARMO CAVALCANTE LACERDA**, Estado do Maranhão, no uso de suas atribuições legais, faço saber que a Câmara Municipal de São João do Soter aprovou, e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente regulamento estabelece normas em todo o município de São João do Soter, o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 2º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal será gerida de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

Art. 3º - Compete ao município estabelecer sua legislação e política de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, especificando na área de seu território as condições e exigências higiênico-sanitárias adequadas às particularidades locais a serem cumpridas pelos estabelecimentos sob sua inspeção e fiscalização, respeitadas a hierarquia legal em relação às legislações federal e estadual e ao abrigo das políticas nacionais e estaduais para o setor.

Parágrafo único – Sempre que couber e sob monitoramento dos agentes responsáveis pela inspeção, deverá ser adotado pelo estabelecimento de produtos de origem animal a implantação de boas práticas de fabricação; procedimento padrão de higiene operacional e análise de perigos e pontos críticos de controle, sendo facultativo para produtos de origem vegetal.

Art. 4º - As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal serão coordenadas pela Secretaria Municipal Agricultura e Abastecimento, de Defesa e Inspeção Municipal.

Parágrafo único – a coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal deverá ser efetuada exclusivamente por profissional habilitado em Médico Veterinário e Engenheiro Agrônomo.

referido

Art. 5º - Compete ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando a integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal conduzidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e abastecimento.

Art. 6º - Para efeito deste regulamento, entende-se por:

I – Adequado – o suficiente para alcançar o fim almejado;

II – Agroindústria familiar – espécie do gênero artesanal de indústria de pequeno porte, que produza alimentos de origem animal e vegetal destinados ao comércio local;

III – Análise de perigos – processo de coleta e interpretação das informações sobre os riscos e as condições de sua presença, visando quantificar e qualificar sua significância quanto à conformidade dos produtos de origem animal e vegetal;

IV – Animais de açougue – são os bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, aves e os peixes de criação;

IV – Animal Silvestre – animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

V – Casa Atacadista – estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal e vegetal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados destinando-os ao comércio municipal.

VI – Contaminação Cruzada – é a possibilidade de transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;

VII – Embalagem – invólucro recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

VIII – Entrepasto de produtos de origem animal – estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este regulamento;

IX – Entrepasto de produtos de origem vegetal – estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem vegetal e seus subprodutos, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este regulamento.

X – Estabelecimento de produtos de origem animal – qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;

XI – Estabelecimento de produtos de origem vegetal – qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são recebidos, manipulados, beneficiados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, de verduras, legumes, frutas, farinhas e grãos.

XII – Fiscalização – ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuados por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XIII – Inspeção de produtos de origem animal – atividade de polícia administrativa, privativa de profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre produtos de origem animal, relacionados aos processos e sistemas de controle, industrial ou artesanal, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XIV – Inspeção de produtos de origem vegetal – atividade de polícia administrativa, privativa de profissionais habilitados em agronomia, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre produtos de origem vegetal, relacionados aos processos e sistemas de controle, industrial ou artesanal, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XV – Parceria – designa todas as formas de sociedade que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores público e privado e que entre si colaboram, nos âmbitos social, técnico e econômico, visando a consecução de fins de interesse público;

XVI – Produtos de origem animal – é todo produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente de ser designado como “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”;

Infocredito

- XXVII – Produtos de origem animal clandestino – é todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;
- XXVIII – Produtos de origem animal de alto risco - é todo aquele que ultrapasse os limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;
- XIX – Produtos de origem animal de baixo risco – é todo aquele que se apresente abaixo dos limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;
- XX – Produto artesanal de origem animal - qualquer produto de origem animal, elaborado em pequena escala, que mantenha características tradicionais, culturais ou Regionais;
- XXI – Produtos de origem vegetal – é todo produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer vegetal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana;
- XXII – Responsável Técnico Legalmente habilitado – profissional habilitado conforme lei, que lhe confere a atribuição de exercer atividades naquele estabelecimento, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito;
- XXIII – Registro – ato administrativo, de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, privativo do poder público, formalizado pelo Certificado de Registro autorizando o seu funcionamento;
- XXIV – Registro provisório – autorização condicional expedida por órgão competente, permitindo ao estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal exercer suas atividades até a obtenção do registro definitivo no órgão de inspeção industrial e sanitária;
- XXV – Rotulagem – ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas do produto a ser comercializado.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I – Da classificação dos Estabelecimentos de Origem Animal

Art. 7º - Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se de acordo com o Decreto nº 913 de 29 de março de 2017 que dispõe sobre o Regulamento de Inspeção Sanitária Industrial de Produtos de Origem Animal.

- 1 – Estabelecimentos de Carnes e Produtos Cárneos;
- 2 – Estabelecimentos de Leite e Derivados;
- 3 – Estabelecimentos de Pescados e derivados;
- 4 – Estabelecimentos de Ovos e Derivados;

implantado

5 – Estabelecimentos de Produtos Apícolas.

Seção II – Da classificação dos Estabelecimentos de Origem Vegetal

Art. 8º - Os estabelecimentos de produtos origem vegetal sujeitos a este regulamento são:

- 1 – Estabelecimentos de Frutas e Verduras;
- 2 – Estabelecimentos de Grãos;
- 3 – Estabelecimentos de Farinhas;
- 4 – Estabelecimentos de fabricação de produtos vegetais.

Seção III - Do registro dos Estabelecimentos

Subseção I – Disposições Gerais

Art. 9º - É obrigatório o registro no órgão competente de todos os estabelecimentos que abatem animais, produza matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem ou não com produtos vegetais, depositem e industrializem a carne, o leite e seus subprodutos derivados, mel e seus derivados, pescado e afins, ovos e outros produtos de origem animal. Ficam igualmente obrigados ao registro os estabelecimentos que processam alimentos vegetais transformando-os e/ou manipulando-os, embalando-os e identificando-os (rótulos), com sede no território municipal.

Art. 10 - É obrigatório o registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. de todo o estabelecimento que realiza comércio municipal de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 11 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, além do registro, deverão atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 12 - O requerimento e documentos para registro deverão ser entregues ao Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, na Secretaria Municipal de Agricultura E Abastecimento.

Art. 13 - O Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo da Secretaria de Agricultura e abastecimento, vinculados a SIM, será responsável pela verificação da documentação para emitir parecer para autorização do registro junto a SEMAG.

Art. 14 - Havendo obras ou melhorias, constatadas a partir de vistoria técnica, a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, será firmado um Termo de Compromisso e Execução, com prazo máximo de 01 (um) ano, entre o estabelecimento e SEMAG.

Handwritten signature

§ 1º - Será emitido um Certificado de Registro Provisório, válido até a data em que expira o Termo de Compromisso e Execução. No caso de expiração do prazo, o requerente deverá iniciar um novo processo de registro.

§ 2º - O Certificado de Registro Provisório somente será emitido mediante:

- a) entrega de cópia do certificado de Curso de Boas Práticas de Manipulação dos funcionários e/ou proprietários;
- b) entrega de cópia dos Procedimentos Padrão de Higiene Operacional de todo o processo de industrialização;
- c) entrega de cópia da análise microbiológica recente, de cada um dos produtos por ele elaborado;
- d) entrega de cópia da análise microbiológica e físico-química da água utilizada no estabelecimento;
- e) laudo diagnóstico de exame de brucelose e tuberculose de todo o plantel para produtos derivados lácteos;
- f) Apresentação do Parecer Técnico Sanitário emitido Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo da SEMAG.

Parágrafo único: no caso de alguma análise ou exame mencionados nas alíneas “c”, “d” e “e”, constantes no parágrafo 2º do Artigo 14 deste regulamento, acusar índice de contaminação microbiológica acima dos padrões aceitáveis para o consumo humano, não será emitido o certificado de registro provisório. Também não será emitido o certificado provisório no caso de resultados de exames para patologias apresentarem positivo.

§ 3º - Caso as obras ou melhorias não sejam providenciadas ou concluídas dentro do prazo determinado no Termo de Compromisso e Execução, o processo de registro será suspenso ou arquivado pelo S.I.M. e o estabelecimento será interditado.

Subseção II - Do Registro Provisório

Art. 15 – Compete a Superintendência de Defesa e Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal e Vegetal, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro provisório aos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, permitindo o seu funcionamento.

§ 1º - O Registro Provisório terá prazo de funcionamento determinado, fixado conforme o cronograma proposto e aprovado, vinculado ao Termo de Compromisso de Implantação e Execução;

relacionado

§ 2º - O registro provisório será concedido após satisfeitas as seguintes condições:

- I. apresentada a documentação completa, nos termos exigidos no artigo 14 deste regulamento;
- II. cumpridas as exigências mínimas estabelecidas no artigo 41 deste Regulamento;
- III. firmado e aprovado o Termo de Compromisso de Implantação e Execução, este compreendendo o cronograma das ações a serem efetivadas à obtenção do registro definitivo no S.I.M.

Art. 16- Satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, o Superintendente de Defesa e Inspeção Sanitária de Produto de Origem Animal e Vegetal expedirá o Certificado de Registro Provisório, autorizando o funcionamento condicional e provisório do estabelecimento de produtos de origem animal ou vegetal para aquelas atividades para as quais foi liberado.

Art. 17- O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM e as penalidades previstas neste regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Subseção III - Do Registro Definitivo

Art. 18 - A concessão do registro definitivo do estabelecimento no S.I.M. está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste regulamento e normas complementares.

Art. 19- O registro definitivo deverá ser requerido a Superintendência de Defesa e Inspeção Sanitária de Produto de Origem Animal e Vegetal, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

- I. Requerimento ao S.I.M.;
- II. Contrato social da empresa ou cadastro no INCRA;
- III. Cópia do CNPJ ou CPF;
- IV. Laudo de inspeção do local e das instalações realizado pelo Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo da SEMAG
- V. Memorial econômico-sanitário, conforme o modelo aprovado;
- VI. Memorial descritivo das obras;
- VII. Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:
 - a. planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;
 - b. planta de corte transversal e longitudinal;
 - c. planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água do estabelecimento.

requerido

- VIII. Laudo do exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento do estabelecimento;
- IX. Parecer da prefeitura ou alvará de funcionamento;
- X. Termo de Compromisso;
- XI. Fotocópia autenticada do Registro na Junta Comercial;
- XII. Cópia do Contrato de Locação do imóvel, Escritura de Compra e Venda; Espólio, Arrendamento, registrado em cartório;
- XIII. Licença ou Dispensa Ambiental;
- XIV. Contrato do Responsável Técnico com registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV/MA (no caso de estabelecimento de produto de origem animal);
- XV. Certificado de Regularidade de pessoa jurídica no CRMV/MA (no caso de estabelecimento de produto de origem animal);
- XVI. Requerimento de vistoria final do estabelecimento para fins de obtenção do S.I.M. e apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação-MBPF.

Art. 20- As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados em (02) duas vias, devendo conter a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável por sua elaboração.

Art. 21 – Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, a Superintendência de Defesa e Inspeção Sanitária de Produto de Origem Animal e Vegetal expedirá o certificado de registro definitivo.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL

Seção I – Da Organização do Serviço de Inspeção

Art. 22 - O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – S.I.M. é composto por Médico Veterinário da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, designado por Portaria municipal, para o exercício das funções de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, sendo composto pelos seguintes setores:

- I – Setor de Carnes e Derivados;
- II - Setor de Leite e Derivados;
- III - Setor de Mel e Derivados;
- IV - Setor de Ovos e Derivados;

revisado

V - Setor de Pescados e Derivados

§ 1º - Poderão integrar o S.I.M., além de Médicos Veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades específicas e auxiliares, colocados à disposição do S.I.M. através de parcerias públicas ou privadas.

Art.23- O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Vegetal é composto por Engenheiro Agrônomo da SEMAG, designado por Portaria municipal, para o exercício das funções de inspeção e fiscalização de produtos de origem vegetal, sendo composto pelos seguintes setores:

I – Setor de Frutas e Verduras e derivados;

II - Setor de Féculas, Farinhas e derivados;

III - Setor de Grãos e derivados.

ART. 24- A coordenação de defesa e inspeção Sanitária compete:

I - Elaborar e propor normas legais com o objetivo de assegurar a saúde dos vegetais e a qualidade sanitária dos produtos e subprodutos de origem vegetal;

II – Inspeção e defesa sanitária vegetal;

III - Inspeção e classificação de produtos de origem vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico;

IV - A identidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem vegetal destinados aos consumidores.

VI -A idoneidade dos insumos e dos serviços utilizados na inspeção vegetal;

VII - A sanidade das populações vegetais;

VIII - Fiscalizar e inspecionar insumos agrícolas;

IX - Emissão de Certificados Sanitários, quando requeridos, para produtos, subprodutos e derivados de origem vegetal destinados ao consumo;

X - Aplicar multas e outras sanções aos infratores das leis, decretos, portaria e normas de defesa e inspeção sanitária vegetal ou de produtos correlatos;

XI - Cobrar taxas e emolumentos pelos serviços prestados

Parágrafo único- Caberá às Coordenadorias de Defesa e Inspeção Sanitária Animal e Vegetal, assessorar, analisar, os processos de construção, reforma, implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 25 – A SEMAG poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o fim de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de defesa, inspeção e educação sanitária dos produtos de origem animal e vegetal.

Handwritten signature

Parágrafo Único – Para o cumprimento deste artigo a SEMAG baixará normas complementares.

Seção II – Da Inspeção

Art. 26 – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 27– É de responsabilidade do estabelecimento com registro sanitário animal ou vegetal, provisório ou definitivo fornecer local (sala e anexos), armários, uniforme e utensílios necessários para o serviço de inspeção.

Parágrafo Único - A inspeção sanitária será:

I. Permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatem animais de açougue ou animais silvestres, e será realizada nos seguintes termos:

a) através do termo de compromisso firmado com o proprietário ou responsável pelo estabelecimento indicando o dia, hora do início e término das operações e o número de animais a serem abatidos;

b-atraves de realização de convênios com entidades públicas ou com profissionais médicos veterinários associados em cooperativas legalmente habilitadas.

II-Periódica nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 28 – A inspeção sanitária de que trata o presente Regulamento será realizada:

I. Nos estabelecimentos industriais especializados localizados em zonas urbanas, suburbana e rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas a matança de animais, seu preparo ou industrialização;

Seção III - Dos Estabelecimentos

Art. 29- O estabelecimento para obter o registro no S.I.M. deverá satisfazer as condições de higiene adequada estabelecida pela lei, seguida da vistoria do x Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo.

I. Estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou de contaminação de qualquer natureza e capaz de interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal e vegetal;

II. Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações previstas;

III. Dispor de instalações adequadas para a recepção, abate, industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos de origem animal;

IV. Dispor de luz e ventilação natural ou artificial adequados em todas as dependências;

revisado

- V. Possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal e vegetal;
- VI. Possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção e impermeabilizadas;
- VII. Possuir cobertura ou forro que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperatura adequada, em qualquer fase do seu processamento;
- VIII. Dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos;
- IX. Dispor de recipientes, identificados pela cor, para colocação de produtos não comestíveis;
- X. Dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal e vegetal, mantendo o sistema de cloração ou tratamento de água;
- XI. Dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- XII. Dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo, e com acesso independente da área industrial;
- XIII. Possuir ruas e pátios revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama;
- XIV. Possuir janelas e portas de fácil abertura dotadas de tela ou outros dispositivos eficientes para impedir o acesso de insetos;
- XV. Possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria-prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;
- XVI. Dispor de local e equipamentos para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;
- XVII. Dispor de lavanderia para higienização do fardamento dos funcionários;
- XVIII. Dispor de local e material necessário para higienização e desinfecção dos equipamentos;
- XVII. Apresentar boletim oficial do exame da água do abastecimento e da matéria-prima produzida, com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos.

Art. 30- O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a risco à higiene e sanidade dos produtos de origem animal e vegetal.

Seção IV – Higiene do estabelecimento

Art. 31 - Os funcionários dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal deverão apresentar-se munidos de uniforme completo, o que inclui botas, calça, avental e protetor de

Alfando

cabelos, de cor branca e limpos, que deverão ser trocados diariamente, conforme rege o Manual de Boas Práticas de Fabricação - MBPF e possuir:

- I. Atestado de saúde atualizado comprovando não ser portador de doença infectocontagiosa;
 - II. Não usar adornos de mãos e pulsos;
 - III. Estar livre de sintomas ou afecções de doenças infectocontagiosas, abscessos ou supurações cutâneas;
 - IV. Não cuspir, não fumar ou não realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;
 - V. Apresentar-se asseado.
 - VI. Nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatarem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;
 - VII. Nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;
 - VIII. Nas granjas de postura que comercializam seus produtos diretamente aos consumidores, nos entrepostos de ovos, e nas fábricas de seus produtos derivados;
 - IX. Nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e vegetal e seus derivados;
 - X. Nos estabelecimentos de mel e derivados;
 - XI. Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal e vegetal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;
 - XII. Nos estabelecimentos agroindustriais de grãos, cereais, farinhas e frutas;
 - VIX. Nos entrepostos de recebimento e distribuição de frutas, hortaliças, grãos, farináceos e cereais e seus derivados.
- § 1º - A Inspeção sanitária de que trata este Regulamento estender-se-á em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo a fiscalização sanitária local.
- § 2º - A inspeção sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e vegetal e verificará a existência de produtos não inspecionados na origem ou quando infringirem as normas regulamentares.
- Art. 32** - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento:

Assinado

- I. As carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independentemente de seu corte ou de sua forma de apresentação;
- II. Os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apresentados, fiambres e outros embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;
- III. Leite produzido por qualquer espécie animal, destinado ao consumo humano;
- IV. Os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e assemelhados;
- V. Os ovos e seus subprodutos e assemelhados;
- VI. O mel e demais produtos apícolas;
- VII. Os peixes, mariscos, os crustáceos, os moluscos aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e assemelhados;
- VIII. Os produtos oleícolas, in natura ou industrializados, destinados ao consumo humano;
- VIX. Os grãos e farináceos e derivados.

Art. 33– A inspeção sanitária de produtos de origem animal abrange:

- I. Os exames “ante” e “post mortem” dos animais de açougue;
- II. O funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não alimentação humana;
- III. A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;
- IV. A classificação de produtos e subprodutos de origem animal;
- V. A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;
- VI. Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico ou químico das matérias primas e produtos;
- VII. O trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal;

Art. 34– A inspeção sanitária de produtos de origem vegetal abrange, as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem vegetal.

Parágrafo único – Na inspeção e fiscalização, o Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo da SEMAG, deverá observar as determinações dos Ministérios da Saúde e da Indústria e Comércio relacionados aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes,

anexo

fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal e vegetal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

Art. 35 – O proprietário ou responsável por estabelecimento ou por produtos de origem animal e vegetal colocados à venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem está sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

Art.36 - As indústrias que produzem embalagens que mantenham contato com os produtos de origem animal e vegetal destinados ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do ministério da saúde.

Art. 37 - As embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de produtos ou matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Parágrafo único - É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas de uso não comestível.

Art. 38– O estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, quando do encerramento de suas atividades ou do cancelamento de seu registro no S.I.M., deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, quando contiverem a chancela do S.I.M.

Parágrafo único – A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pelo Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo da SEMAG.

Seção V - Da Embalagem, Rotulagem e Chancela Subseção I - Da Embalagem

Seção I- Da Embalagem

Art.39 - As indústrias que produzem embalagens que mantenham contato com os produtos de origem animal e vegetal destinados ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do ministério da saúde.

Art. 40 - As embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de produtos ou matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Parágrafo único - É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas de uso não comestível.

Art. 41 – O estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, quando do encerramento de suas atividades ou do cancelamento de seu registro no S.I.M., deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, quando contiverem a chancela do S.I.M.

refutada

Parágrafo único – A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pelo Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo da SEMAG.

Subseção II - Da Rotulagem

Art. 42- Os produtos de origem animal e vegetal destinado à alimentação humana, quando destinados ao comércio deverão estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único – Quando fracionados, os produtos de origem animal e vegetal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 43 - O rótulo deverá conter obrigatoriamente, além das exigências previstas neste regulamento e em legislações específicas, as seguintes informações:

- I. Nome ou marca de venda do produto;
- II. Lista de ingredientes;
- II. Forma ou modo de conservação do produto;
- III. IV. Peso líquido, descrevendo a quantidade nominal em Unidades do Sistema Internacional (USI), conforme especificado a seguir:
 - IV. a) para sólidos granulosos, os produtos deverão ser comercializados em unidades de massa;
 - V. b). Para líquidos, os produtos deverão ser comercializados em unidade de volume;
 - VI. c). Para os semissólidos ou semilíquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume;
 - VII. d). Para os produtos com uma forma sólida e outra líquida, separáveis por filtração simples, além do peso líquido, deverá constar o peso drenado, assim descrito, com tamanho, destaque e visibilidade igual ao que anuncia o peso líquido.
- VIII. V. Identificação de origem descrevendo:
 - IX. a) o nome e endereço do fabricante, produtor, fracionado ou firma responsável, conforme o caso;
 - X. b) a localização do estabelecimento, especificando município de origem;
 - XI. c) a razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM;
 - XII. d) a menção da seguinte expressão: “FABRICADO NO BRASIL”, “INDÚSTRIA BRASILEIRA”.

§1º - As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§ 2º - A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciadas, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

Subseção III - Da Chancela

Art. 44- O estabelecimento de produto de origem animal registrado deverá apor seus produtos a chancela oficial do S.I.M.

Art. 45 - As chancelas da inspeção municipal de uso permitido pelo S.I.M devem obedecer às especificações e dimensões oficiais, previstos no Decreto nº 9013 de 29 de março de 2017;

Art. 46- A autorização para utilização do (s) carimbo (s) será entregue sob recibo e permanecerá sob a responsabilidade do Médico Veterinário da SEMAG, vinculado.

Art. 47- Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no S.I.M, o responsável pela inspeção deverá entregar ao S.I.M., mediante recibo, o (s) carimbo (s) e matriz (es) que contenham a chancela do S.I.M

Seção IV - Do Trânsito

Art. 48- Todos os produtos de origem animal e vegetal em trânsito pela MA e dentro da sede deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos Médicos Veterinários ou Engenheiros Agrônomos da SEMAG.

Art. 49- O trânsito de produtos de origem animal e vegetal deverá ser feito em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e a conservação do produto transportado.

Art. 50- O proprietário ou representante legal dos estabelecimentos que trata este Regulamento está obrigado a:

- I. manter o estabelecimento em conformidade às determinações deste Regulamento e normas complementares relacionadas;
- II. cumprir e fazer cumprir as determinações deste Regulamento e normas complementares;
- III. cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;
- IV. fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- V. dispor à inspeção, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à execução dos serviços;
- VI. fornecer transporte aos servidores do S.I.M. até o local dos trabalhos, quando estes se realizarem em local afastado do perímetro urbano;

- VII. fornecer gratuitamente alimentação aos servidores do S.I.M., quando os horários para refeição não permitirem que os servidores as façam em suas residências;
- VIII. obedecer às determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;
- IX. recolher as taxas de inspeção sanitárias instituídas;
- X. encaminhar até o 5º dia do mês subsequente aos servidores do S.I.M. da SEMAG os relatórios de produção, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;
- XI. comunicar aos Médicos Veterinários da SEMAG, com o mínimo de dose (12) horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e sua conclusão;
- XII. comunicar imediata e oficialmente ao S.I.M., a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades dos estabelecimentos;
- XIII. apresentar ao Médico Veterinário da SEMAG, quando solicitado ou a lei exigir, a documentação sanitária dos animais;
- XIV. utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;
- XV. fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- XVI. fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- XVII. manter à disposição do Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo da SEMAG os resultados das análises laboratoriais.
- XVIII. fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à inspeção municipal, para seu uso exclusivo.

Seção V - Das Obrigações

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO

referendo

Art. 51 – A SEMAG, através do S.I.M., estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 52– O S.I.M. deverá atuar nos programas de proteção à Saúde humana e Sanidade Animal, desenvolvidos pela SEMAG, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao Município de São João do Soter.

Art. 53 – Cabe a SEMAG, prover recursos e as condições necessárias às atividades de fiscalização desenvolvidas pelo S.I.M., sem prejuízo de firmar parcerias, nos termos do art. 37 deste Regulamento.

DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I – Do Processo Administrativo Punitivo

Art. 54 - As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processo das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 55- Lavrado o Auto de Infração, o servidor deverá:

I. Fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o o prazo concedido para interpor recursos, os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II. vencido o prazo, apresentado ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao Departamento Jurídico da Prefeitura de São Luís.

Art. 56- O autuado terá o prazo de dez (10) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§ 1º - A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e entregues à Superintendência de Defesa e Inspeção Sanitária de Produto de Origem Animal e Vegetal

§ 2º - Todos os prazos mencionados neste Regulamento são contados nos termos da legislação processual civil pátria.

Art. 57- A SEMAG, após promover a regularização formal dos autos do processo administrativo, deverá registrá-lo e remetê-lo ao S.I.M. acompanhado de uma Certidão registrando o histórico do autuado quanto à observância das normas sanitárias do Município de São João do Soter.

inacurdo

Art. 58- Assessoria Jurídica da SEMAG apreciará os aspectos e procedimentos jurídicos relativos à fiscalização, sobre eles e sobre a defesa, caso houver, manifestando-se em parecer, devolvendo os autos ao Superintendente de Defesa e Inspeção Sanitária de Produto de Origem Animal e Vegetal, a quem caberá efetivar posteriormente eventuais medidas saneadoras.

Art. 59 – Os valores não pagos pelo infrator no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do trânsito em julgado da sentença, nesta via administrativa, correspondente à multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos, porventura empregados, e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em dívida ativa, para cobrança judicial.

Seção II – Das Infrações e Sanções Administrativas

Art. 60 – Constitui infração, para efeitos deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância dos preceitos estabelecidos ou as determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§ 1º - Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.*

§ 2º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Art. 61– Incluem-se entre as infrações previstas nesta Lei atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da SEMAG ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando:

I- impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II- desacato, suborno ou simples tentativa;

III- informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos.

Art. 63 – Compete a Assessoria Jurídica da SEMAG proferir a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absoluta ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Art. 64 – Da sentença em primeira instância cabe recurso ao Secretário da SEMAG, interposto no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação da sentença condenatória.

ART. 65- A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

I – Multa de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais), em caso de infringirem o regulamento.

II- Multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais) em caso de infringir as normas de higiene estabelecida para o estabelecimento.

CAPÍTULO VI

Maranda

DAS TAXAS DE SERVIÇOS

Art.61- O Serviço de Inspeção Municipal- S.I.M é um serviço considerado essencial e para tanto devem ser cumpridas as exigências para este trabalho de acordo com o presente Regulamento.

Art.62- Para o cumprimento do serviço de Inspeção Municipal, os itens abaixo relacionados que constam na Lei nº, serão tarifados de acordo com Código Tributário do município de São João do Soter.

- I) Registro de estabelecimento;
- II) Alteração de registro de estabelecimento;
- III) Vistoria de Terreno;
- IV) Análise de projeto de construção;
- V) Vistoria prévia de estabelecimento;
- VI) Vistoria final de estabelecimento;
- VII) Vistoria para renovação de registro;
- VIII) Vistoria para ampliação, remodelagem ou reconstrução;
- IX) Registro de rótulos;
- X) Taxa de abate de animais de produção (aves, suínos, caprinos, ovinos, bovinos e bubalinos);
- XI) Fabricação de embutidos;
- XII) Produção de leite;
- XIII) Produtos Lácteos.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 63 – A Secretaria Municipal de Segurança sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestará sua colaboração à consecução dos objetivos da legislação do S.I.M.

Parágrafo único – O Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo da SEMAG, sempre que julgar necessário, poderá requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 64– O S.I.M. promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

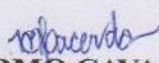
Art. 65– As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao S.I.M. os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Esperança

Art. 66– Os casos omissos neste Regulamento serão deliberados pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pesca e Abastecimento de São João do Soter – MA,

Art. 67 - Revogam-se as demais disposições em contrário.

**GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO SÓTER, ESTADO DO
MARANHÃO, AOS 23 DIAS DO MÊS DE JUNHO DE 2025.**


MARIA DO CARMO CAVALCANTE LACERDA
Prefeita Municipal