

LEI Nº 8.230, DE 7 DE JANEIRO DE 2020.

INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ESTADO DE ALAGOAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE ALAGOAS

Faço saber que o Poder Legislativo Estadual decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

#### CAPÍTULO I DOS CONCEITOS E DEFINIÇÕES

Art. 1º Fica instituído o Serviço de Inspeção Estadual de Alagoas – SIE/AL, responsável pela fiscalização, a inspeção agroindustrial e sanitária de produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Alagoas.

Art. 2º Fica estabelecida a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos e subprodutos de origem animal, destinados à alimentação humana ou não, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 3º Consideram-se para efeitos desta Lei:

I – Estabelecimento Industrial de Produtos de Origem Animal: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal;

II – Equivalência de Serviços de Inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos;

III – Médico Veterinário Oficial: profissional devidamente habilitado, inscrito no Conselho Profissional e vinculado ao Serviço de Inspeção Oficial;

IV – Pequeno Produtor Rural: pessoa física ou jurídica que exerce individualmente ou coletivamente atividade agropecuária na condição de proprietário, usufrutuário, possuidor, assentado, parceiro ou meeiro, outorgados, comodatário ou arrendatários rurais nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

V – Estabelecimento Produtor Artesanal: aquele localizado em propriedade rural ou urbana, com tamanho máximo de 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) de área de produção; e

VI – Agroindústria de Pequeno Porte: é o estabelecimento de produtos de origem animal que, cumulativamente:

- a) pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
- b) é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;
- c) possui área útil construída não superior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros) quadrados; e
- d) atenda os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 2016.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

#### CAPÍTULO II DOS OBJETIVOS

Art. 4º São objetos da inspeção e fiscalização previstas nesta Lei:

- I – animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias primas;
- II – pescado e seus derivados;
- III – leite e seus derivados;
- IV – ovos e seus derivados; e

V – produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 5º A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por objetivos garantir a proteção da saúde da população, a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem animal destinados aos consumidores.

Art. 6º Na aplicação desta Lei devem ser observados:

I – os princípios básicos de higiene e saúde necessários à garantia da inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e da saúde do consumidor;

II – condições gerais e práticas operacionais que respeitem:

- a) as diferentes escalas de produção;
- b) as especificidades regionais de produtos;
- c) as formas tradicionais de fabricação; e
- d) a realidade econômica dos agricultores familiares.

Art. 7º O Serviço de Inspeção Estadual – SIE será executado no Estado de Alagoas pela Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas – ADEAL, responsável pela fiscalização industrial e a inspeção de produtos de origem animal de que trata esta Lei, nos termos da Lei Estadual nº 6.673, de 4 de janeiro de 2006.

Art. 8º Compete à ADEAL, por meio do SIE/AL, o registro, a fiscalização, a normatização, a inspeção sanitária de processos e procedimentos a serem executados pelos estabelecimentos de produtos e subprodutos de origem animal tratados nesta Lei. Parágrafo único. No exercício de suas atividades, a ADEAL deverá notificar a Secretaria de Estado da Saúde sobre as enfermidades passíveis de aplicação de medidas sanitárias.

Art. 9º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto que manipule produtos e subprodutos de origem animal, destinados à alimentação humana ou não, poderá funcionar no Estado sem que esteja previamente registrado em Serviço de Inspeção Oficial para fiscalização da atividade.

### CAPÍTULO III DAS INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES

Art. 10. A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão realizadas:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas nesta Lei para abate ou industrialização;

III – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados em Serviço de Inspeção Oficial; e

VIII – trânsito de produtos e subprodutos e matérias-primas de origem animal.

Art. 11. É da competência da ADEAL a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos previstos nos incisos I a VIII do art. 10 desta Lei, que façam comércio:

I – intermunicipal; e

II – interestadual, quando for reconhecida a equivalência dos seus serviços de inspeção aos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 12. É expressamente proibida em todo o território estadual, para os fins desta lei, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal.

Art. 13. Poderá a ADEAL celebrar convênio com municípios, órgãos e entidades ligados à defesa do consumidor, à saúde, ao meio ambiente e ao abastecimento, visando à regularização e fiscalização integrada do processo de produção e de comercialização de alimentos.

Parágrafo único. A ADEAL poderá firmar convênio com a Secretaria de Estado da Saúde – SESAU para estabelecer ação conjunta na inspeção e na fiscalização dos aspectos higiênico-sanitários dos produtos de origem animal no segmento varejista,

visando à apreensão e à inutilização de produtos clandestinos ou impróprios para o consumo humano.

### CAPÍTULO IV DOS CONSÓRCIOS E ACORDOS INTERMUNICIPAIS

Art. 14. As Prefeituras Municipais, individualmente ou por meio de consórcio previsto na Lei Federal nº 11.107, de 6 de abril de 2005, regulamentada pelo Decreto Federal nº 6.017, de 17 de janeiro de 2007, podem pleitear o reconhecimento da equivalência do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, pela ADEAL, como apto a permitir que os estabelecimentos por ele registrados e indicados realizem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal no Estado de Alagoas, desde que atendam aos requisitos previstos em norma instituída pela ADEAL.

Parágrafo único. Para fins de reconhecimento da equivalência, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá estar implantado e estruturado, conforme estabelecido em norma.

Art. 15. A ADEAL poderá reconhecer consórcios ou outras formas de acordos intermunicipais entre municípios circunvizinhos para viabilizar o abate de animais em estabelecimentos registrados em Serviço de Inspeção Municipal, os quais deverão atender as condições higiênico-sanitárias previstas em normas vigentes.

§ 1º O acordo intermunicipal de que trata este artigo deverá ser aprovado, renovado e auditado, no mínimo, anualmente pela ADEAL, podendo ser suspenso por esta a qualquer tempo.

§ 2º Os produtos só poderão circular com identificação de origem e destino, sendo limitado ao território do consórcio ou acordo intermunicipal.

Art. 16. A inspeção agroindustrial e sanitária pode ser executada de forma permanente ou periódica, nos termos do regulamento.

§ 1º Nos estabelecimentos de abate de animais, é obrigatório a inspeção sanitária e industrial em caráter permanente, a fim de acompanhar a inspeção ante mortem, post mortem e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos em regulamento específico.

§ 2º A inspeção sanitária e industrial desta Lei será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário Oficial, em conformidade com a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

### CAPÍTULO V DOS PROGRAMAS DE QUALIDADE

Art. 17. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual – SIE/AL deverão dispor de Programas de Qualidade implantados, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade de seus produtos, desde a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. A ADEAL estabelecerá em norma complementar os requisitos para verificação dos Programas de Qualidade implantados nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual.

### CAPÍTULO VI DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 18. Para fins de inspeção, a ADEAL poderá coletar amostras de produtos de origem animal para análise laboratorial, a ser realizada em laboratório próprio, oficial ou credenciado.

§ 1º As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§ 2º O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

§ 3º A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária à execução desta Lei, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado, sem ônus para o proprietário do estabelecimento.

§ 4º A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pela ADEAL, ficando o proprietário responsável pelo custeio.

§ 5º Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIE/AL em normas complementares.

Art. 19. A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado pela ADEAL.

Parágrafo único. Poderá a ADEAL celebrar parcerias com instituições públicas ou privadas para viabilizar análises de controle de qualidade de matéria-prima e dos produtos.

## CAPÍTULO VII DAS PENALIDADES

Art. 20. O responsável pela produção, processamento e comercialização dos produtos comestíveis, nos termos desta Lei, responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos ou biológicos ou a práticas indevidas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 21. Ao infrator das disposições desta Lei serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades e medidas administrativas:

- I – advertência, quando for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II – multa, de 20 (vinte) até 1000 (mil) Unidade Padrão Fiscal do Estado de Alagoas – UPFAL, nos casos não compreendidos no inciso anterior, ou quando se verificar circunstâncias agravantes;
- III – apreensão, inutilização e/ou condenação das matérias-primas, produtos e subprodutos e derivados de origem animal quando adulterados e/ou não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas;
- IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;
- e
- V – interdição parcial ou total do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto e/ou inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardid, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir esta Lei.

§ 2º Em caso de reincidência na infração, o valor da multa será aplicado em dobro.

§ 3º O não recolhimento da multa implicará em inscrição do débito na Dívida Ativa Estadual, sujeitando o infrator à cobrança judicial.

§ 4º A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 5º Se a exigência não for atendida nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento pelo órgão competente.

§ 6º As multas a que se referem este artigo, serão reduzidas em até 50% (cinquenta por cento) quando se tratar de agroindústria de pequeno porte, pequeno produtor rural familiar ou não e estabelecimento produtor artesanal.

§ 7º As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais serão de responsabilidade do proprietário.

§ 8º Os produtos apreendidos nos termos dessa Lei serão perdidos em favor do Estado e, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, acaso apresentem condições apropriadas para o consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate a fome.

Art. 22. As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo próprio, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório, observadas as disposições da Lei Estadual nº 6.161, de 26 de junho de 2000.

Art. 23. A autoridade competente para lavrar o auto de infração é o Fiscal Estadual Agropecuário ou Médico Veterinário vinculado a ADEAL.

§ 1º O auto de infração conterá os seguintes elementos:

I – o nome e a qualificação do autuado;

II – o local, data e hora da sua lavratura;

III – a descrição do fato;

IV – o dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V – o prazo de defesa;

VI – a assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção e fiscalização; e

VII – a assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunhas da autuação.

§ 2º O auto de infração não poderá conter emendas, rasuras ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 24. As sanções com multas obedecem à seguinte graduação:

I – para infrações leves, multa de 20 (vinte) a 100 (cem) UPFAL, a quem:

- a) construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIE/AL;
- b) não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- c) expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- d) ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- e) elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIE/AL; e
- f) expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIE/AL.

II – para infrações moderadas, multa de 101 (cento e um) a 300 (trezentos) UPFAL, a quem:

- a) desobedecer ou observar os preceitos de bem-estar animal dispostos em legislação específicas e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- b) desobedecer ou observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e a higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- c) omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- d) receber, utilizar, transportar, armazenar e expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- e) utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- f) não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIE/AL, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- g) adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no SIE/AL;
- h) expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento; e
- i) elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIE/AL.

III – para infrações graves, multa de 301 (trezentos e um) a 800 (oitocentos) UPFAL, a quem:

- a) utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou colocar data posterior à data de fabricação do produto;
- b) prestar ou apresentar informações declarações e documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, qualidade e procedência das matérias primas, dos ingredientes dos produtos ou sonegar qualquer informação que direta ou indiretamente interesse o SITE do consumidor;
- c) ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- d) alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- e) simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida; e
- f) expedir para o comércio intermunicipal produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à comercialização de produtos de origem animal.

IV – para infrações gravíssimas, multa de 801 (oitocentos e um) a 1000 (mil) UPFAL, a quem:

- a) desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIE/AL;
- b) produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- c) produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

d) utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

e) utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIE/AL e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

f) fraudar documentos oficiais; e

g) não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 25. As multas cominadas nesta Lei poderão ter seu valor reduzido em até 70% (setenta por cento) desde que o infrator se obrigue perante a ADEAL, por Termo de Ajuste de Conduta – TAC com força de título executivo extrajudicial, à adoção de medidas específicas para fazer cessar ou corrigir a infração sanitária, efetuando o prévio recolhimento da diferença determinada pela ADEAL.

§ 1º As medidas específicas de que trata o caput deste artigo serão antecedidas da apresentação de projeto técnico de reparação do dano.

§ 2º A ADEAL poderá, em decisão fundamentada, dispensar a apresentação de projeto técnico entendido desnecessário à reparação do dano.

§ 3º Somente após cumprir integralmente as obrigações firmadas no TAC é que o infrator fará jus à redução de que trata o caput deste artigo

§ 4º Descumpridas, total ou parcialmente, as obrigações firmadas no TAC, será o infrator notificado para que efetue, no prazo de cinco dias, o pagamento do valor remanescente atualizado, sob pena de inscrição na Dívida Ativa do Estado, bem como o encaminhamento dos autos ao Ministério Público do Estado de Alagoas – MPE/AL sem prejuízo da obrigação de ter de reparar integralmente o dano sanitário a que tiver dado causa.

Art. 26. A arrecadação das multas previstas nesta Lei constitui receita da ADEAL, devendo ser recolhidos por meio de Documento de Arrecadação de Receita – DAR por esta Agência e revertidas na forma legal e exclusivamente em benefício de suas atividades.

#### CAPÍTULO VIII DAS TAXAS

Art. 27. Ficam instituídas as taxas previstas no Anexo Único desta Lei, que serão recolhidas à conta da ADEAL, e revertidas na forma legal e exclusivamente em benefício de suas atividades, terá 100% (cem por cento) de abatimento, quando o requerente for produtor artesanal ou Microempreendedor Individual – MEI, 50% (cinquenta por cento) de abatimento, quando o requerente for Microempresa – ME e 30% (trinta por cento) de abatimento, quando o requerente for Empresa de Pequeno Porte – EPP.

#### CAPÍTULO IX DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual, sob inspeção Estadual, são classificados em:

I – de carnes e derivados;

II – de pescado e derivados;

III – de ovos e derivados;

IV – de leite e derivados;

V – de produtos de abelhas e derivados;

VI – de armazenagem; e

VII – de produtos não comestíveis

Art. 29. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico; e

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a

industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 30. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput deste artigo será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art. 28 desta Lei.

Art. 31. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – barco-fábrica;

II – abatedouro frigorífico de pescado;

III – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV – estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 32. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I – granja avícola; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 33. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – granja leiteira;

II – posto de refrigeração;

III – usina de beneficiamento;

IV – fábrica de laticínios; e

V – queijaria.

§ 1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao

acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural ou urbana destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados com leite, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 34. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II – entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto desta Lei ou em normas complementares.

Art. 35. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – entreposto de produtos de origem animal; e

II – casa atacadista.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos §§ 1º e 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

Art. 36. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos nesta Lei ou em normas complementares.

## CAPÍTULO X

### DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 37. Todo estabelecimento de que trata nesta Lei, deve estar registrado no Serviço de Inspeção Estadual de Alagoas – SIE/AL.

Art. 38. Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento do responsável legal com identificação do estabelecimento contendo:

a) nome ou razão social;

b) Cadastro de Pessoa Física – CPF, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável; e

c) localização do futuro estabelecimento.

II – planta do empreendimento com georreferenciamento;

III – termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências do SIE/AL, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas;

IV – memorial técnico sanitário do estabelecimento;

V – documento exarado pela autoridade registrária competente referente a viabilidade da atividade vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar;

VI – comprovante de inscrição de Produtor Rural ou CPF ou CNPJ;

VII – comprovante de pagamento da taxa;

VIII – licenciamento ambiental

IX – contrato social da empresa registrado na Junta Comercial do Estado, ou documento equivalente;

X – laudo de análise da água de abastecimento; e

XI – laudo de inspeção final.

§ 1º A área ou terreno onde o estabelecimento será construído, deverá ser previamente aprovada pela ADEAL.

§ 2º Para avaliação prévia de projeto de estabelecimento de pequeno porte, poderão ser aceitos croquis, desde que seja possível uma análise adequada do mesmo.

§ 3º A etapa de aprovação prévia do projeto é necessária inclusive para estabelecimentos já edificados.

§ 4º Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados neste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.

§ 5º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas antes da solicitação de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final.

Art. 39. Após a aprovação, o estabelecimento deve ser edificado conforme o projeto aprovado e, concluídas as obras, o responsável legal deve solicitar, ao Diretor do SIE/AL a realização de vistoria para emissão de Laudo de Inspeção Final.

Art. 40. O Laudo de Inspeção Final deve ser emitido por Médico Veterinário Oficial com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

Art. 41. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Lei ou em normas complementares editadas pela ADEAL.

Art. 42. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 43. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIE/AL, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 44. A ADEAL poderá editar normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.

Art. 45. O Registro do estabelecimento terá validade por prazo indeterminado, podendo perder o registro o produtor que descumprir o disposto nesta Lei.

## CAPÍTULO XI

### DAS BOAS PRATICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

Art. 46. Todos os produtos de que trata esta Lei, deverá atender as boas práticas de produção, respeitando as normas higiênico-sanitárias, bem como a equivalência dos produtos, não apresentando risco à saúde da população.

Art. 47. Os estabelecimentos, artesanais ou industriais, que armazenem, processem ou vendam produtos de origem animal, devem obedecer a preceitos simplificados de construção, limpeza e higiene e:

- I – localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação;
  - II – ser construído de alvenaria, pré-moldado ou outro material aprovado para a edificação pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, com área compatível com o volume máximo de produção, tamanho das espécies animais e volume dos vegetais a serem processados;
  - III – possuir área suja e área limpa, com ambiente interno fechado, banheiro, vestiários e depósitos;
  - IV – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;
  - V – possuir forro, com sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
  - VI – possuir piso liso e impermeável, permitindo fácil limpeza e higienização;
  - VII – possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;
  - VIII – dispor de água potável encanada sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos, para evitar qualquer tipo de contaminação;
  - IX – dispor de sistema de escoamento de águas servidas, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração dos produtos artesanais, interligado a um eficiente sistema de esgotos ou infiltração, de acordo com a legislação ambiental vigente;
  - X – dispor de depósito para as matérias-primas e os insumos a serem utilizados na produção;
  - XI – dispor de depósito de materiais e produtos de limpeza;
  - XII – dispor, quando necessário, de instalação de câmaras de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
  - XIII – dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;
  - XIV – ser mantido livre de pragas e vetores, bem como de quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso deverá obedecer às normas dispostas no regulamento desta Lei;
  - XV – dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, que permitam uma perfeita limpeza e higienização; e
  - XVI – dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.
- Art. 48. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.
- Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.
- Art. 49. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
- Art. 50. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.
- Art. 51. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
- Art. 52. É proibido o acondicionamento de matérias-primas, de ingredientes e de produtos finais, em depósitos ou veículos não destinados a tal fim ou que tenham servido para produtos potencialmente perigosos à saúde.
- Art. 53. É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas e calçados apropriados e limpos pelos funcionários e proprietários nas dependências de recebimento e depósito de matérias-primas e ingredientes, de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.
- Art. 54. O controle sanitário dos rebanhos e demais criações que geram matéria-prima para a produção de alimentos é obrigatório e deve seguir a legislação e as normas técnicas vigentes, bem como as orientações dos órgãos sanitários competentes.
- § 1º O controle de que trata o caput deste artigo compreende também a inspeção anterior e posterior ao abate dos animais e das demais matérias-primas.
- § 2º O leite destinado ao processamento de derivados para consumo humano deve ser pasteurizado sempre que as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem.
- § 3º Todo o rebanho destinado a produção de leite ou carne, deve ser sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose e cujos testes oficiais de zoonoses sejam satisfatórios, deve ter atestado de vacinação e atestado de sanidade, comprovando que não oferecem risco à saúde humana.

- Art. 55. No caso de a aquisição das matérias-primas para a elaboração dos produtos comestíveis de origem animal, ser efetuada no comércio ou de terceiros, deve-se observar a qualidade e a procedência delas.
- Art. 56. Os produtos comestíveis de origem animal devem ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, conforme estabelecido no regulamento desta Lei.
- Art. 57. O Poder Executivo editará ato normativo para regulamentar o disposto nesta Lei no prazo de 180 (cento e oitenta) dias.
- § 1º A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:
- I – obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
  - II – inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate;
  - III – inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
  - IV – fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
  - V – registro de rótulos e marcas;
  - VI – análises de laboratórios;
  - VII – trânsito de produtos e subprodutos e matérias-primas de origem animal; e
  - VIII – quaisquer outros pontos que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.
- 2º A ADEAL poderá ainda editar norma complementar que se fizer necessária para o cumprimento desta Lei, dentro de suas competências legais.
- § 3º Enquanto não for editada a regulamentação estabelecida neste artigo, o serviço de inspeção funcionará nos termos desta Lei, bem como em normas que continuam em vigor, seja no âmbito Estadual ou Federal.
- Art. 58. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO REPÚBLICA DOS PALMARES, em Maceió, 7 de janeiro de 2020, 204º da Emancipação Política e 132º da República.

JOSÉ RENAN VASCONCELOS CALHEIROS FILHO  
Governador

LEI N° 8.230, DE 7 DE JANEIRO DE 2020.

ANEXO ÚNICO

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS			
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS			
TAXAS PÚBLICAS PELO EXERCÍCIO DO PODER DE POLÍCIA NA ÁREA DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA NO ESTADO DE ALAGOAS			
DENOMINAÇÃO	HIPÓTESE DE INCIDÊNCIA	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO EM UPFAL
REGISTRO, RENOVAÇÃO OU MUDANÇA DE ENDEREÇO DE ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS	ABATEDOURO FRIGORÍFICO	POR ESTABELECIMENTO	30
	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS DE CARNES	POR ESTABELECIMENTO	23
	ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	POR ESTABELECIMENTO	12
REGISTRO, RENOVAÇÃO OU MUDANÇA DE ENDEREÇO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS	GRANJA LEITEIRA	POR ESTABELECIMENTO	15
	POSTO DE REFRIGERAÇÃO	POR ESTABELECIMENTO	8
	FÁBRICA DE LATICÍNIOS	POR ESTABELECIMENTO	12
	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LATICÍNIOS	POR ESTABELECIMENTO	20
REGISTRO, RENOVAÇÃO OU MUDANÇA DE ENDEREÇO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS	QUEIJARIA	POR ESTABELECIMENTO	6
	ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES	POR ESTABELECIMENTO	13
	ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO	POR ESTABELECIMENTO	20
REGISTRO OU MUDANÇA DE RÓTULO	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO	POR ESTABELECIMENTO	14
	BARCO FÁBRICA	POR ESTABELECIMENTO	20
REGISTRO, RENOVAÇÃO OU MUDANÇA DE ENDEREÇO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS	GRANJA AVÍCOLA	POR ESTABELECIMENTO	6
	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS	POR ESTABELECIMENTO	6
REGISTRO, RENOVAÇÃO OU MUDANÇA DE ENDEREÇO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	ENTREPOSTO DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	POR ESTABELECIMENTO	6
	UNIDADE DE EXTRAÇÃO DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS	POR ESTABELECIMENTO	6
REGISTRO, RENOVAÇÃO OU MUDANÇA DE ENDEREÇO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS	POR ESTABELECIMENTO	12
REGISTRO OU RENOVAÇÃO DE PRODUTOS	DE CARNES E DERIVADOS	POR PRODUTO	3
	LEITE E DERIVADOS	POR PRODUTO	3
	PESCADOS E DERIVADOS	POR PRODUTO	2
	PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	POR PRODUTO	2
REGISTRO OU MUDANÇA DE RÓTULO	OVO E DERIVADOS	POR PRODUTO	2
REGISTRO OU MUDANÇA DE RÓTULO	PRODUTO	POR DOCUMENTO	3