

LEI Nº 3425, DE 13 DE JANEIRO DE 2026

Publicada no DOE Nº 8574, de 13/01/2026

Autor: Poder Executivo

Dispõe sobre a política de inspeção sanitária de produtos de origem animal, no âmbito do Estado do Amapá, e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO AMAPÁ:

Faço saber que a Assembleia Legislativa do Estado do Amapá aprovou e eu, nos termos do art. 107 da Constituição Estadual, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre inspeção e fiscalização sanitária animal de produtos e subprodutos de origem animal comestíveis, inclusive artesanais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Estado do Amapá, destinados à alimentação humana.

§ 1º A normatização, os serviços e as atividades dispostos nesta Lei serão desenvolvidos pela Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá - DIAGRO, em cumprimento ao disposto no Art. 55 da Lei nº. 1073, de 02 de abril de 2007, ressalvado o disposto na legislação federal pertinente, de acordo com os interesses do Estado.

§ 2º Para o cumprimento das atribuições conferidas por Lei, a DIAGRO pode firmar convênios com outras instituições públicas ou privadas.

§ 3º As disposições desta Lei objetivam garantir a idoneidade dos insumos, dos produtos e dos subprodutos de origem animal, para a proteção da economia, do meio ambiente e da saúde pública, no Estado do Amapá.

Art. 2º Esta Lei será regulamentada, no que couber, pelo Poder Executivo.

Art. 3º A DIAGRO editará normas específicas e complementares sobre as matérias tratadas nesta Lei.

Parágrafo único. As pessoas, físicas ou jurídicas, envolvidas em atividades agropecuárias, bem como em toda a cadeia produtiva e de comercialização de produtos e subprodutos de origem animal, ficam obrigadas a cumprir as normas dispostas nesta Lei e as que venham a ser instituídas pelo Poder Executivo ou pela DIAGRO, sujeitando-se às penalidades cabíveis, quando do seu descumprimento.

Art. 4º As ações de fiscalização sanitária animal constante desta Lei serão exercidas sobre pessoas físicas e jurídicas, de direito público e privado, que sejam possuidoras, depositárias ou, a qualquer título, que mantenham em seu poder ou sob sua guarda animais, produtos e subprodutos de origem animal de peculiar interesse do Estado.

Art. 5º Para o desempenho das atribuições que lhe são conferidas, a DIAGRO contará, quando necessário, com a colaboração dos órgãos e entidades públicas, especialmente da Secretaria de

Desenvolvimento Rural, da Secretaria de Estado da Fazenda, através dos seus órgãos de arrecadação e fiscalização, dos órgãos de Segurança Pública, dos órgãos de Saúde Pública, dos órgãos de Meio Ambiente, das Prefeituras Municipais, do Ministério Público, dos órgãos federais e de instituições privadas.

Art. 6º As medidas de fiscalização sanitária animal cuja adoção for determinada pelo Estado, deverão ser executadas pelas pessoas físicas ou jurídicas responsáveis, no prazo fixado pela DIAGRO.

Parágrafo único. Em caso de omissão, a DIAGRO executará ou determinará a execução das medidas necessárias, devendo os interessados ressarcir o Estado das despesas decorrentes da realização dos procedimentos compulsórios indicados.

Art. 7º É conferido à Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá - DIAGRO através de seus servidores, auditores fiscais agropecuários e agentes de fiscalização agropecuária, o poder de polícia administrativa, quando, no exercício de suas funções e mediante identificação funcional, terão livre acesso aos estabelecimentos públicos ou privados, rurais ou especificados em regulamento, assim como às respectivas documentações.

Art. 8º As autoridades da área de saúde pública deverão comunicar à DIAGRO as irregularidades constatadas na fiscalização que ofereçam risco à sanidade animal e à saúde pública.

Art. 9º As situações que configuram conflito de interesses envolvendo ocupantes de cargo, com ou sem vínculo na DIAGRO, serão reguladas em normas complementares.

Art.10º. Para fins do disposto nesta Lei, consideram-se:

I - Abate Sanitário: é o procedimento de defesa sanitária animal mediante o qual a administração pública, para salvaguardar a saúde pública, ou por interesse da defesa sanitária animal, realiza o abate de animais de forma controlada e sob inspeção oficial;

II - Agente de Fiscalização Agropecuária: profissional técnico de nível médio, ocupante de cargo efetivo responsável por ações fiscais de defesa agropecuária.

III - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

IV - Apreensão: ação de confiscar ou reter algo, como produtos, rótulos ou embalagens, devido a irregularidades;

V - Aproveitamento Condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

VI - Anotação de Responsabilidade Técnica - ART: documento emitido por órgão de classe que comprova que um responsável técnico atende aos requisitos profissionais e legais;

VII - Atestado de Saúde: documento que comprova a aptidão de um funcionário ou pessoa envolvida no processo produtivo após exames médicos periódicos;

VIII - Auditor Fiscal Agropecuário: profissional de nível superior ocupante de cargo efetivo responsável por ações fiscais de defesa agropecuária, incluindo fiscalização, inspeção e auditoria dos estabelecimentos de produtos de origem animal;

IX - Auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por Auditor Fiscal Agropecuário, com o objetivo de apurar o desempenho do serviço de inspeção junto aos estabelecimentos sob inspeção e avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

X - Bem Estar Animal: condições que promovem o tratamento ético e humano dos animais durante todas as etapas de produção e abate, impedindo ou minimizando sua dor e sofrimento;

XI - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênicos - sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

XII - Cautelarmente: provisoriamente ou como medida de precaução;

XIII - Coleta de Amostras: a obtenção de pequenas quantidades de um produto para análises laboratoriais;

XIV - Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XV - Credenciamento: reconhecimento ou habilitação de pessoas físicas ou jurídicas pelo poder público, para execução de ações específicas relacionadas à defesa agropecuária;

XVI - Defesa Agropecuária: estrutura constituída de normas e ações que integram sistemas públicos e privados, destinada à preservação ou à melhoria da saúde animal, da sanidade vegetal e da inocuidade, da identidade, da qualidade e da segurança de alimentos, insumos e demais produtos agropecuários;

XVII – Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XVIII - Destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XIX - Embaraço à Ação Fiscalizadora: ação de impedir ou dificultar o acesso ao local ou às informações oficiais e obrigatórias relacionadas à produção e aos produtos agropecuários, devidamente comprovada pelo auditor fiscal;

XX - Espécies de açougue - são os bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XXI - Fiscalização Agropecuária: atividade de controle, de supervisão, de vigilância, de auditoria e de inspeção agropecuária, no exercício do poder de polícia administrativa, com finalidade de verificar o cumprimento da legislação;

XXII - Higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XXIII - Incolumidade Pública: a segurança e o bem-estar da sociedade em geral;

XXIV - Infrações: violações das regulamentações e leis, que podem resultar em penalidades legais;

XXV - Infrator: pessoa ou entidade que viola as disposições da Lei e normas complementares;

XXVI - Inocuidade: ausência de perigos à saúde do consumidor em relação aos produtos;

XXVII - Inspeção agropecuária: processos de verificação e controle das condições sanitárias e de qualidade em estabelecimentos e produtos relacionados a alimentos de origem animal;

XXVIII – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XXIX - Matérias-Primas: ingredientes ou materiais brutos usados na produção de produtos de origem animal;

XXX - Matéria-prima ou Produtos Alterados: aqueles que não apresentem condições higiênico sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública;

XXXI - Matéria-prima ou Produtos Adulterados: aqueles que foram fraudados ou falsificados de acordo com o descrito no Decreto Federal nº 10.468, de 2020;

XXXII - Maus Tratos a Animais: tratamento cruel ou abusivo a animais, que pode resultar em sofrimento, lesões e/ou comprometimento do seu bem estar geral;

XXXIII - Medidas Cautelares: ações adotadas pelas autoridades fiscais agropecuárias para proteger a saúde pública, como a apreensão de produtos suspeitos, a suspensão temporária de processos de fabricação e a coleta de amostras para análises;

XXXIV - Órgão fiscalizador: entidade responsável por fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos;

XXXV - Origem Determinada: dados que identificam a origem das matérias-primas de origem animal utilizadas na fabricação do produto;

XXXVI - Pontos Críticos de Controle: etapas críticas do processo de produção onde a contaminação é mais provável e deve ser controlada;

XXXVII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XXXVIII - Produtos Cárneos: produtos derivados de animais de abate, como carne fresca, processada ou curada, sujeitos a inspeção para garantir segurança alimentar e qualidade;

XXXIX - Produtos de Origem Animal: incluem animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas, pescado, leite, ovos, mel de abelha e produtos apícolas;

XL - Produtos e Subprodutos Não Comestíveis: partes de animais não destinadas ao consumo humano, exigindo inspeção para garantir manuseio seguro e conformidade com regulamentações ambientais;

XLI - Produtos Gordurosos: alimentos com alto teor de gordura, frequentemente de origem animal ou vegetal, sujeitos a inspeção para assegurar a pureza e conformidade com padrões de qualidade;

XLII - Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XLIII – Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XLIV – Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XLV - Rebeneficiamento: processo de preparação ou tratamento adicional de produtos ou matérias-primas para torná-los seguros ou adequados ao consumo humano ou animal;

XLVI - Registro de Estabelecimentos de POA: obrigação para estabelecimentos que beneficiam, manipulam, industrializam, armazenam e comercializam produtos comestíveis de origem animal, incluindo os artesanais, para operar legalmente.

XLVII - Responsável técnico: profissional habilitado e registrado em seu órgão de classe, responsável pela conformidade legal do estabelecimento e por garantir que os produtos e processos atendam às regulamentações sanitárias;

XLVIII - Risco Sanitário: possibilidade de ocorrência de evento nocivo que tenha impacto na saúde humana, na saúde animal, na sanidade vegetal ou na identidade, na qualidade e na segurança dos produtos agropecuários;

XLIX – Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

L - Serviço de Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal -SIE/POA: uma subdivisão da DIAGRO encarregada de fiscalizar, inspecionar e supervisionar estabelecimentos que produzem produtos de origem animal;

LI - Serviço de Inspeção Municipal - SIM: órgão de inspeção municipal responsável por regular e fiscalizar a produção e comércio intramunicipal de produtos de origem animal;

LII - Título de Registro: documento que autoriza o funcionamento de um estabelecimento que lida com produtos de origem animal;

LIII - Vigilância: a prática de monitorar e manter um acompanhamento constante das condições e fatores relacionados à saúde animal, à sanidade vegetal e à segurança dos produtos agropecuários, com o objetivo de identificar potenciais riscos e garantir a integridade e a qualidade dos produtos e insumos agropecuários.

TÍTULO I

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DOS OBJETOS E AÇÕES DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 11. As atividades inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE/POA, gerenciado por um auditor fiscal agropecuário, médico veterinário.

Parágrafo único. As atividades previstas no *caput* deste artigo serão regidas pelos princípios da defesa sanitária animal, da preservação do meio ambiente, da proteção à saúde pública e do bem-estar animal e devem observar as competências previstas na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, seus regulamentos e atualizações, e no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

Art. 12. É obrigatória a prévia inspeção e fiscalização sanitária, industrial e artesanal, de estabelecimentos e dos produtos de origem animal comestíveis, no Estado do Amapá, sendo exercida nos termos desta Lei e, em casos omissos, em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, e no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) vigente, bem como em demais normas técnicas a serem estabelecidas pela DIAGRO, abrangendo:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro, bem como para a transferência de propriedade;

III - as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;

IV - as normas de funcionamento do estabelecimento;

V - a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;

VI - a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;

VII - a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;

VIII - o registro do produto e subproduto, bem como a fiscalização do rótulo e embalagem;

IX - as condições higiênico-sanitárias, os procedimentos tecnológicos da produção, manipulação, beneficiamento, armazenagem, transporte, comercialização de produtos de origem animal e suas matérias-primas, com adicionamento ou não de vegetais;

X - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

XI - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos onde são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, distribuídos e comercializados os produtos de origem animal;

XII - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

XIII - a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização de produtos de origem animal.

XIV - o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal;

XV - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal;

XVI. as condições dos meios de transporte de animais, produtos e matérias-primas na recepção e na expedição dos mesmos nos estabelecimentos de produtos de origem animal;

XVII - o bem-estar animal;

XVIII - a coleta de material para análise de laboratório;

XIX - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico-químicos de matérias-primas e de produtos.

Parágrafo único. Para a realização dos exames laboratoriais referidos no inciso XVIII deste artigo, a DIAGRO empregará métodos oficiais e utilizará os laboratórios da rede oficial e outros credenciados.

Art. 13. O detalhamento das normas e os demais procedimentos de ordem tecnológica, sanitária e higiênica, serão fixados através de normas específicas, expedidas pela DIAGRO, sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Estadual - SIE/POA, sem prejuízo às legislações sanitárias vigentes.

Art. 14. Serão objeto de inspeção e fiscalização, entre outros:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - os ovos e seus derivados; e

V - os produtos de abelha e derivados.

Art. 15. A inspeção e a fiscalização de que trata essa Lei far-se-ão:

I - nos estabelecimentos industriais especializados, situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais e preparo ou industrialização de seus produtos e derivados, sob qualquer forma, destinados ao consumo;

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

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

IV - nos estabelecimentos que produzam e/ou 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, procedentes ou não de estabelecimentos registrados.

Parágrafo único. Fica ressalvada a fiscalização das casas atacadistas e dos estabelecimentos varejistas, que compete às secretarias estadual e municipais de saúde pública, consoante legislação específica em vigor.

Art. 16. A DIAGRO estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos inutilização, aproveitamento condicional ou destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Art. 17. Enquanto as normas de que trata o artigo anterior não forem editadas, o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da DIAGRO poderá:

I - autorizar que produtos e subprodutos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

CAPÍTULO II

DAS COMPETÊNCIAS DA DIAGRO EM INSPEÇÃO ANIMAL

Art. 18. Compete à agência de defesa e inspeção agropecuária do Estado do Amapá - DIAGRO:

I - estabelecer normas técnicas para a produção e classificação dos produtos de origem animal;

II - estabelecer normas técnicas para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

III - executar atividades de treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

IV - criar mecanismos de divulgação junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 19. Compete exclusivamente a Auditor Fiscal Agropecuário e ao Agente de Fiscalização Agropecuária a fiscalização das disposições desta Lei.

§ 1º É competência exclusiva de Auditor Fiscal Agropecuário a inspeção e a auditoria dos estabelecimentos que praticam comércio intermunicipal.

§ 2º Compete ao Agente de Fiscalização Agropecuária a fiscalização das disposições previstas nesta Lei, de acordo com as suas competências.

Art. 20. A inspeção e fiscalização de que tratam esta Lei se estendem aos estabelecimentos que praticam comércio somente no âmbito municipal, onde não houver devidamente instalado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 21. A DIAGRO, no âmbito da competência fixada nesta Lei, juntamente com os órgãos estaduais e municipais responsáveis pela vigilância sanitária, Promotorias do Estado e Municípios, os órgãos de Saúde Pública do Município e do Estado, órgãos de Defesa do Consumidor, órgãos de Defesa

do Meio Ambiente, Forças de Segurança Pública, e demais que se fizerem necessários no âmbito de suas competências legais, deverá combater o abate, a industrialização e o comércio clandestinos, bem como as fraudes de produtos de origem animal.

Art. 22. Fica ressalvada a competência da União, por intermédio do Ministério da Agricultura e Pecuária, na fiscalização dos produtos destinados ao comércio interestadual e internacional, assim como dos Municípios, quando se tratar de comércio municipal.

Parágrafo único. as atribuições relativas às competências federais a que se refere o artigo poderão ser executadas pela DIAGRO desde que oficialmente delegadas.

Art. 23. É expressamente proibida a duplicidade de inspeção industrial e sanitária em qualquer estabelecimento ou entreposto de produtos de origem animal, devendo ser exercida por um único órgão.

Art. 24. A DIAGRO poderá celebrar termo de cooperação técnica com a Secretaria de Estado da Saúde, Secretarias Municipais de Saúde e demais órgãos, no âmbito de suas competências legais, para estabelecer ação conjunta para reinspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no setor atacadista e varejista, visando à aquisição de produtos com qualidade e idoneidade para o consumo humano, encontrados nestes comércios.

SEÇÃO I

DAS COMPETÊNCIAS DO SIE/POA

Art. 25. Compete à Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá - DIAGRO, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal - SIE/POA:

I - Fiscalizar, inspecionar e supervisionar estabelecimentos industriais e artesanais de produtos de origem animal - POA, incluindo instalações, equipamentos matéria-prima, ingredientes e produtos;

II - Analisar e aprovar as plantas do estabelecimento de POA requerente, no que diz respeito a parâmetros higiênico-sanitários e fluxo de produção.

III - Realizar vistorias prévias de terrenos ou edificações para aprovação e registro;

IV - Manter público e com dados atualizados a relação de estabelecimentos de POA com registro no SIE/POA;

V - Analisar, aprovar e registrar os produtos passíveis de serem elaborados industrial e artesanalmente, segundo a natureza e origem da matéria-prima e dos ingredientes, o processo de fabricação e o potencial de risco à saúde do consumidor;

VI - Analisar, aprovar e expedir o título de registro de funcionamento do estabelecimento;

VII - Capacitar e treinar inspetores, fiscais e auxiliares;

VIII - Credenciar auxiliares;

IX - Acompanhar e fiscalizar as atividades inerentes a convênios, termos de ajuste de conduta, termos de cooperação técnica e outros acordos oficiais, firmados entre o SIE/POA com municípios e entidades públicas e privadas, podendo cancelar quando não atenderem aos requisitos desta Lei;

X - Verificar e exigir documentos sanitários e exames oficiais do estabelecimento, dos funcionários e dos produtos exigidos conforme esta Lei e demais normas complementares;

XI - Estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais;

XII - Estabelecer normas para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

XIII - Expedir laudos de condenação de matérias primas e produtos, laudos de inspeção e fiscalização do estabelecimento e da produção, expedir termos de notificação, lavrar autos de infração e demais autos e termos pertinentes ao SIE/POA;

XIV - A rotulagem dos produtos é responsabilidade do detentor do registro, na forma prevista na legislação.

a) Rótulos de produtos não serão objeto de aprovação pela DIAGRO;

b) A DIAGRO poderá exigir o depósito de rótulos de produtos em sistema eletrônico, para fins de fiscalização agropecuária.

c) A comercialização de produtos com rotulagem em desacordo com o previsto na legislação caracteriza infração administrativa, sujeita a aplicação de medidas cautelares e a autuação.

XV - Solicitar, dispor e fornecer dados estatísticos da produção;

XVI - Elaborar e estabelecer normas técnicas de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, respeitando as peculiaridades do Estado;

XVII - Estabelecer normas técnicas para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

XVIII - Criar mecanismos de divulgação do serviço de inspeção, através de atividades de educação sanitária, junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 26. A DIAGRO, na implantação das atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, sob o acompanhamento do Serviço de Inspeção Estadual - SIE/POA, realizará, sem prejuízo de outras ações legalmente estabelecidas:

I - A definição das prioridades de serviço;

II - A detecção das fontes de contaminação e dos pontos críticos de controle;

III - A notificação e a investigação de surtos de doenças veiculadas por produtos de origem animal;

IV - A formação de recursos humanos para trabalhar na área de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal;

V - A divulgação de informações de interesse da área;

VI - A recomendação de medidas de prevenção e controle.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS E DA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 27. Ficam obrigados ao registro na DIAGRO, para fins de funcionamento, os estabelecimentos que beneficiam, manipulam, industrializam, armazenam e comercializam no âmbito intermunicipal, os produtos e subprodutos comestíveis de origem animal, incluindo os artesanais.

§ 1º Os estabelecimentos que beneficiam, manipulam, industrializam e/ou armazenam produtos comestíveis de origem animal, incluindo os artesanais, para comercialização dentro dos limites do município onde são produzidos, deverão possuir registro no serviço de inspeção competente.

§ 2º Para obter o registro, o estabelecimento deverá formalizar pedido à DIAGRO instruído com documentos obrigatórios relacionados em norma específica.

Art. 28. Para os estabelecimentos classificados como Agroindustriais de Pequeno Porte e para os Artesanais os documentos obrigatórios e os requisitos exigidos respeitarão especificidades regionais de produtos e as diferentes escalas de produção, baseando-se, caso necessário, em normas específicas relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais.

Art. 29. Para obtenção do registro ou do relacionamento do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares;

II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Auditor Fiscal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária; e

IV - concessão do registro do estabelecimento.

Art. 30. Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, em Decretos ou Normas Complementares, a DIAGRO autorizará a emissão do *Título de Registro* devendo constar no mínimo o número, razão social, classificação do estabelecimento e localização.

Art. 31. O SIE-POA adotará sistema próprio de registro de estabelecimentos, e editará normas complementares, em conformidade com as determinações desta lei.

Art. 32. O registro tem validade de 1 (um ano), devendo ser renovado por igual período, sucessivamente, mediante solicitação em até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento.

Parágrafo único. A documentação necessária para renovação do registro, será solicitada a critério do SIE/POA.

Art. 33. A suspensão do funcionamento ou não renovação do registro poderá ocorrer quando não se cumprirem as obrigações previstas nesta lei e em normas complementares.

Art. 34. O responsável pelo estabelecimento pode, voluntariamente por qualquer motivo, solicitar a suspensão do registro por até 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período. O retorno das atividades só poderá acontecer após vistoria técnica e atualização documental, com autorização do SIE/POA.

Parágrafo único: o não cumprimento do prazo previsto acarretará o cancelamento do registro.

Art. 35. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, deverão estar identificados por meio de etiquetas ou rótulos registrados ou com carimbos oficiais, aplicados sobre as

matérias-primas, produtos, embalagens ou continentes.

Art. 36. As indicações obrigatórias previstas nos rótulos serão especificadas em normas complementares, incluindo a identificação do produto como inspecionado.

Art. 37. A DIAGRO deverá, no limite de suas atribuições, editar norma definindo os parâmetros de identificação dos produtos registrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual desta Agência, de acordo com esta lei e com as demais normas federais.

Art. 38. As taxas previstas para os processos de registro e rotulagem estão especificadas no Capítulo VI desta lei, podendo ser complementado em normas complementares.

Seção I

Dos Estabelecimentos Industriais de Produtos de Origem Animal

Art. 39. Entende-se por estabelecimento industrial de produtos de origem animal o local onde ocorre a produção, beneficiamento, manipulação, armazenagem e/ou comercialização de produtos de origem animal.

Art. 40. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal será especificada e detalhada em normas complementares em conformidade com a legislação federal.

Seção II

Dos Estabelecimentos Agroindustriais de Pequeno Porte de Produtos de Origem Animal

Art. 41. Entende-se por Estabelecimento Agroindustrial de Pequeno Porte de Produtos de Origem Animal o estabelecimento que cumpra os seguintes requisitos:

I - Pertencer a produtor rural ou de produção familiar, de forma individual ou coletiva;

II - Observar a limitação de área útil construída em conformidade com a legislação federal;

III - Havendo escala de produção especificada para o produto produzido pelo estabelecimento mencionado neste *caput*, deverá, ainda, ser observado o limite estipulado no respectivo ato normativo.

Art. 42. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de origem animal deve ser registrado no Serviço de Inspeção Estadual, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo à residência.

Art. 43. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal seguirão a mesma classificação geral dos demais estabelecimentos industriais.

Art. 44. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deverá preceder de ações de caráter preventivo e orientativo, considerando o risco dos diferentes produtos, processos produtivos envolvidos e os riscos sanitários, sem prejuízo das ações fiscalizatórias.

Art. 45. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

Art. 46. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização agropecuária.

Art. 47. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados de acordo com normas sanitárias vigentes, garantindo a sua integridade e inocuidade.

Art. 48. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

Art. 49. O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Seção III

Dos Estabelecimentos Artesanais de Produtos de Origem Animal

Art. 50. Entende-se por Estabelecimento Artesanal de Produtos de Origem Animal aquele que possui estrutura física para o processamento de forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal com características tradicionais ou regionais próprias, sendo necessário a transformação da matéria prima em um produto.

§ 1º Produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal são produtos comestíveis submetidos ao controle do órgão de inspeção oficial, elaborados a partir de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto;

§ 2º Entende-se por “origem determinada” os dados de identificação da origem das matérias-primas de origem animal utilizadas na fabricação ou no processo de obtenção do produto final artesanal, na hipótese de as matérias-primas não serem produzidas na propriedade onde estiver localizada a unidade de processamento;

Art. 51. São passíveis de elaboração sob a forma artesanal, os produtos derivados de carnes, leite, ovos, produtos apícolas, peixes, crustáceos e moluscos e estas matérias primas devem sofrer uma transformação para serem consideradas como produto artesanal.

Art. 52. Os estabelecimentos artesanais de produtos de origem animal seguirão a mesma classificação geral dos estabelecimentos industriais.

Parágrafo único: exclui-se a classificação “abatedouro frigorífico” dos estabelecimentos artesanais de produtos de origem animal.

Art. 53. Para o funcionamento da agroindústria artesanal de produtos de origem animal o estabelecimento deverá obrigatoriamente registrar-se na DIAGRO.

Art. 54. Para obter o registro na DIAGRO, o estabelecimento deverá formalizar pedido instruído com documentos obrigatórios relacionados em norma específica.

Art. 55. Qualquer ampliação, remodelagem ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo SIE/POA.

Art. 56. O estabelecimento só poderá usar rótulos, devidamente aprovados e registrados no SIE/POA.

Art. 57. São responsáveis pela inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, das instalações, equipamentos e elaboração de produtos artesanais comestíveis, o auditor fiscal agropecuário ou o agente de fiscalização agropecuária em suas respectivas áreas de competência.

Art. 58. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Art. 59. Os produtos artesanais deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.

Art. 60. As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal serão diferenciadas e obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, e sua especificação será determinada conforme regulamentos.

Art. 61. Os produtos de que trata esta seção poderão ser comercializados em todo o Estado do Amapá, cumpridos os requisitos desta Lei.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 62. A inspeção e fiscalização obedecerão às normas estabelecidas neste regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único. os casos omissos respeitarão as normas federais, especialmente do RIISPOA e suas atualizações.

Art. 63. A inspeção e a fiscalização serão exercidas pela DIAGRO, sobre pessoas físicas e jurídicas de direito público e privado.

Art. 64. A inspeção de estabelecimentos artesanais e de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte seguirá estas mesmas determinações, salvo quando diferenças forem explicitadas nesta lei ou em normas específicas.

Art. 65. No estabelecimento sujeito à inspeção industrial e sanitária de produto de origem animal, o Serviço de Inspeção Estadual - SIE/POA será instalado em caráter periódico ou permanente, de acordo com a característica de produção ou industrialização da matéria-prima e produto final.

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

Art. 66. O Serviço de Inspeção Estadual – SIE/POA instalado em caráter permanente se caracteriza, em âmbito estadual, como posto fixo de fiscalização, e com atribuições que envolvem o controle de chegada e saída de animais e matérias-primas, em consonância com normas estaduais.

Art. 67. Auditores fiscais agropecuários e agentes de fiscalização agropecuária que executem os serviços de inspeção deverão ter ingressado no serviço público através de concurso público e deverão executar suas atividades sem conflitos de interesse.

Art. 68. O exercício da inspeção e da fiscalização caberá aos auditores fiscais agropecuários e aos agentes de fiscalização, podendo dispor de auxiliares devidamente capacitados, sempre sob a responsabilidade dos auditores fiscais agropecuários.

§ 1º Os auditores fiscais agropecuários e os agentes de fiscalização agropecuária deverão portar identificação funcional nas ações de inspeção e fiscalização.

§ 2º É permitido às autoridades fiscais, no desempenho de suas funções, o ingresso em qualquer estabelecimento que manipule alimentos.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de forças policiais nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 69. A DIAGRO poderá conveniar-se com municípios que possuam ou tenham acesso à estrutura técnica e laboratorial, bem como com entidades públicas que preencham as condições adequadas à execução das tarefas para implantação e funcionamento da inspeção e fiscalização de estabelecimentos, visando a garantia dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos e ao controle de qualidade dos produtos processados.

Art. 70. A DIAGRO poderá baixar normas e instruções adicionais ao exercício da inspeção e fiscalização, da elaboração e comercialização dos produtos comestíveis e não comestíveis de origem animal.

Parágrafo único. É proibida a elaboração, o transporte, a comercialização e a exposição de produtos de origem animal, inclusive artesanais, em desacordo com esta Lei e normas complementares

Seção I

Das Responsabilidades dos Proprietários e Representantes dos Estabelecimentos

Art. 71. É responsabilidade dos proprietários e responsáveis pelos estabelecimentos:

I - observar e atender as exigências contidas na presente Lei, em normas complementares e demais legislações relacionadas às atividades desenvolvidas;

II - notificar aos interessados na compra ou arrendamento, ainda durante a fase de transação comercial, a situação em que se encontra em face das exigências desta norma;

III - dispor de sede para a Inspeção Estadual adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, arquivos, vestiários, e instalações sanitárias;

IV - fornecer estrutura e materiais destinados ao serviço de inspeção como internet, computadores, material de escritório, EPIs, serviço de lavagem de uniformes e, nos casos de inspeção permanente, fornecer alimentação e transporte;

a) Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIE/POA.

V - garantir o acesso de servidores do SIE/POA a todas as instalações do estabelecimento;

VI - fornecer os dados de produção e estatísticos de interesse da inspeção, enviando dados solicitados à DIAGRO até o décimo dia útil de cada mês subsequente através de relatórios mensais aprovados pelo SIE/POA;

VII - comunicar ao SIE/POA, no mínimo com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, toda e qualquer realização de trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando a natureza, hora de início e de provável conclusão;

VIII - sempre que requisitado, fornecer a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;

IX - fornecer substâncias apropriadas para inutilização de produtos condenados, quando não houver condições para sua imediata transformação;

X - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares e manter registros auditáveis de sua realização;

XI - manter registros auditáveis da recepção e expedição de animais, matérias-primas, insumos e produtos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição, na forma aprovada pela DIAGRO;

XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII - dispor de funcionários em número suficiente à elaboração dos produtos, devidamente uniformizados conforme a necessidade do serviço, os quais deverão possuir comprovante de saúde vigente e manter hábitos higiênicos durante os trabalhos;

XIV - elaborar e executar os programas de autocontrole;

XV - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XVI - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

XVII - fornecer ao serviço de inspeção sanitária a relação atualizada dos fornecedores de leite, nome da propriedade rural e atestado sanitário do rebanho;

XVIII - adotar condições que permitam o bem-estar dos animais como, estrutura física, equipamentos adequados, manejo e treinamento dos funcionários, obedecendo a legislação vigente.

Art. 72. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica, regulamentado por seus conselhos de classe.

§ 1º Os estabelecimentos deverão apresentar a Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, homologada pela instituição de classe e o Responsável Técnico responderá, diante do SIE/POA, por todas as operações de natureza técnica e higiênico-sanitária envolvidas com o produto no respectivo estabelecimento.

§ 2º A ART poderá ser dispensada em casos específicos, onde a responsabilidade técnica for exercida por instituições governamentais, nos estabelecimentos os quais, de acordo com sua classificação, são autorizados por lei ou normas complementares.

Art. 73. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Lei e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes;

Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIE/POA.

Art. 74. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Lei e com as normas complementares.

Subseção I

Das Instalações e Equipamentos

Art. 75. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de origem animal, para exploração de comércio intermunicipal, sem que esteja completamente instalado e equipado, devendo satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;

II - dispor de área suficiente para construção do edifício principal e demais dependências;

III - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

IV - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como permitir a sua limpeza e a higienização;

V - ter paredes e separações lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, com pelo menos 2 (dois) metros de altura, ângulos e cantos arredondados;

VI - possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo que proporcione perfeita vedação, evitando acúmulo de poeira e a entrada de insetos e roedores em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas de produtos comestíveis;

VII - dispor de equipamento e utensílios necessários e adequados aos trabalhos, observados os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subproduto não comestível;

VIII - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por paredes, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IX - dispor de mesas de material impermeável, liso e lavável, de preferência aço inoxidável, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização antes, durante e após os trabalhos;

X - dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XI - dispor de depósito adequado para ingredientes, embalagens, continentes ou qualquer outro material que tenha contato direto com produtos comestíveis, separados completamente dos outros materiais;

XII - as janelas, portas e demais aberturas devem ser construídas de modo a prevenir a entrada de pragas e evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização;

XIII - dispor de barreiras sanitárias dotadas de equipamentos e utensílios adequados, em todos os acessos à área de produção industrial;

XIV - dispor, conforme legislação específica, de vestiário com chuveiros, de instalações sanitárias, adequadamente construídas, de dimensões e em número adequado ao pessoal e separadas por sexo, preferencialmente distante do corpo industrial;

XV - dispor de rede de abastecimento de água com reservatório para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento da água;

XVI - dispor de água fria e, quando necessário, de instalações de água quente e vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos;

XVII - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes;

XVIII - dispor de equipamentos que favoreçam o bem-estar dos animais como, bebedouros em tamanho e número adequados, capacidade dos currais e pocilgas, equipamentos para métodos adequados de insensibilização e abate e outros equipamentos julgados necessários;

XIX - possuir instalações de frio e dispositivos de controle de temperatura nos túneis, câmaras, antecâmaras e salas de trabalho industrial, que se fizerem necessários, em número e área suficiente

segundo a capacidade do estabelecimento;

XX - dispor de lavanderia, própria ou terceirizada e demais dependências necessárias que atendam aos princípios das boas práticas de higiene;

XXI - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor, com capacidade adequada para atender às necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XXII - dispor de depósitos adequados para materiais e produtos químicos e de limpeza;

XXIII - Não será permitido o emprego de luz que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos;

XXIV - O estabelecimento deve ser mantido livre de moscas, mosquitos, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais não autorizados pelo SIE/POA nas instalações não destinadas ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos;

Subseção II

Do Pessoal

Art. 76. É obrigatório atestado de saúde para todos os funcionários e demais envolvidos no processo produtivo, devendo ser realizado periodicamente e estar dentro do prazo vigente.

Parágrafo único. Os exames devem ser atestados por médico do trabalho e constar como apto de acordo com as atividades realizadas no estabelecimento.

Art. 77. Havendo suspeita ou constatação do trabalhador apresentar alguma doença infectocontagiosa ou lesão que possibilite contaminação dos produtos, este deve ser imediatamente afastado da área de manipulação, devendo o responsável pela inspeção ser comunicado.

Art. 78. Será exigida inspeção médica, tantas vezes quantas forem necessárias para qualquer funcionário ou proprietário de estabelecimento.

Art. 79. As pessoas que trabalham na área de manutenção ou administração não deverão ter acesso a setores de manipulação de produtos sem os devidos protocolos de higiene.

Art. 80. É obrigatório o uso de uniformes e equipamentos de proteção individual relacionados com a segurança e higiene de pessoas nas dependências de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos.

Art. 81. Os funcionários devem ser capacitados em procedimentos que favoreçam o bem estar animal e boas práticas de fabricação.

CAPÍTULO V

DAS PENALIDADES E MEDIDAS CAUTELARES

Art. 82 Sem prejuízo das responsabilidades de natureza civil e penal, caberá ao autuado das disposições previstas nesta Lei e demais normas complementares, isolada ou cumulativamente, independente de medidas cautelares cabíveis, a aplicação das penalidades aqui previstas.

Art. 83. São penalidades:

I - advertência;

II - multa;

III - interdição total ou parcial do estabelecimento;

IV - suspensão do registro ou cadastro do estabelecimento; e

V - cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 84. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, ou se alguma atividade oferecer risco aos consumidores, trabalhadores da indústria ou funcionários da fiscalização, ou ainda se houver risco de maus tratos a animais ou inobservância de quaisquer obrigações do estabelecimento, a autoridade fiscal agropecuária adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão de animais, de matérias primas, do produto, dos rótulos ou das embalagens ou outro material em desacordo com as normas sanitárias;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado;

V - condenação e inutilização do produto de origem animal perecível ou determinação do seu aproveitamento condicional, se cabível;

VI - abate sanitário.

§ 1º. Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas previstas nos incisos I e II deste artigo serão suspensas caso constatada a inexistência ou a cessação das causas que as motivaram.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º Não caberá análise laboratorial para produtos apreendidos sem identificação ou sem comprovação de origem, cabendo, neste caso, a inutilização cautelar, se assim julgado pelo SIE/POA;

§ 8º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

§ 9º As medidas previstas nos incisos I, IV e V poderão ocorrer por ausência de documentos comprobatórios de origem ou impossibilidade de obtê-los.

§ 10. O abate sanitário previsto no inciso VI será aplicado também em casos de ocorrência ou risco de maus tratos ou sofrimento animal.

§ 11. As despesas decorrentes da aplicação de medidas cautelares correm por conta do autuado.

§ 12. A suspensão de atividade, prevista no inciso II do caput poderá ser aplicada, a critério do SIE/POA, inclusive cautelarmente, quando constatado descumprimento de obrigações dos estabelecimentos ou qualquer infração a esta lei, até que seja comprovada a inexistência ou a cessação das causas que a motivaram.

Art. 85. Ao aplicar a sanção de advertência, o Médico Veterinário Oficial poderá lavrar termo de compromisso, com finalidade de orientação ao estabelecimento e seus responsáveis legais, a ser disciplinado em norma regulamentar.

Art. 86. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o autuado da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 87. Para fins de aplicação das sanções de apreensão e condenação de que tratam o artigo 84 será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram impróprios para consumo humano, alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões desta Lei.

Art. 88. Nos casos de apreensão de produtos de origem animal, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, o Médico Veterinário Oficial poderá:

I - autorizar seu aproveitamento para consumo humano, desde que comprovada a inexistência de risco;

II - autorizar seu aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins, atendidas as determinações do SIE/POA;

III - autorizar seu aproveitamento para fins não comestíveis ou para alimentação animal, caso não implique risco à incolumidade pública, atendidas as determinações do SIE/POA;

IV - determinar sua condenação, inutilização ou destruição, nos demais casos.

§ 1º Ocorrendo apreensão, o autuado quando identificado, deverá ser fiel depositário se a autoridade fiscal assim determinar, ficando proibida a substituição ou comercialização do objeto da apreensão até determinação do órgão fiscalizador.

§ 2º Se os produtos exigirem condições específicas para a guarda e armazenamento e o autuado não as dispor em prazo hábil, os produtos ou subprodutos serão cautelarmente inutilizados ou destinados a finalidades previstas em lei.

§ 3º As despesas ou ônus decorrentes da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem ao autuado, ao proprietário ou responsável legal, sem direito a indenização e sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas nesta lei.

§ 4º Os produtos apreendidos e perdidos em favor do Estado que, apesar dos motivos que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 89. As medidas de inspeção sanitária animal cuja adoção for determinada pelo Estado deverão ser executadas pelas pessoas físicas ou jurídicas que deram causa, no prazo fixado pelo poder público.

Parágrafo único. Em caso de omissão, o Poder Público executará ou mandará executar as medidas necessárias, devendo a quem deu causa ressarcir o Estado das despesas decorrentes da realização dos procedimentos compulsórios indicados.

Art. 90. O regulamento definirá as multas como:

I - infração leve, multa de 5.000 a 10.000 UPFs;

II - infração média, multa 10.001 a 20.000 UPFs;

III - infração grave, multa de 20.001 a 40.000 UPFs; e

IV - infração gravíssima, multa de 40.001 a 50.000 UPFs.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro sobre a última multa, em caso de reincidência na mesma infração.

§ 2º Na hipótese de não pagamento de multa, na forma prevista nesta Lei cópia dos autos serão encaminhados à Procuradoria Geral do Estado para inscrição na dívida ativa, cobrança judicial e extrajudicial.

§ 3º As multas previstas no caput deverão ser reduzidas em 70% do valor em caso de estabelecimentos classificados como artesanais ou agroindustriais de pequeno porte.

Art. 91. A suspensão do registro do estabelecimento será aplicada nas hipóteses de:

I - Não renovação do registro no prazo estabelecido por ausência de documentos ou descumprimento de determinação do SIE/POA;

II - Ausência, no estabelecimento, de responsável técnico legalmente habilitado, com contrato vigente e em situação regular no seu órgão de classe;

III - não cumprimento de exigência legal obrigatória em prazo determinado pelo SIE/POA;

IV - embaraço à ação fiscalizadora;

V - inadequação estrutural do estabelecimento quanto à atividade que exerce, incluindo ausência de dependências, equipamentos, capacidade de processamento, armazenamento ou destino de resíduos.

VI - não fornecimento de dados auditáveis de autocontrole ou incapacidade de obtê-los.

§ 1º A suspensão do registro, quando ocorrer por iniciativa da inspeção, se dará por tempo determinado, a critério do SIE/POA, por até 60 dias e passível de renovação, sendo retirada após cumprimento das determinações estabelecidas pelo SIE/POA.

§ 2º Antes do término do prazo da suspensão o responsável legal do estabelecimento poderá solicitar ao SIE/POA a prorrogação do prazo para regularização ou o retorno de suas atividades quando sanadas suas causas.

§ 3º Quando não cumpridas as determinações, expirado o prazo e sem solicitação de prorrogação, o registro do estabelecimento será cancelado.

Art. 92. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência adulteração ou falsificação habitual do produto ou oriundas de embarço à ação fiscalizadora da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

Art. 93. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações gravíssimas previstas nesta Lei e normas complementares;

II - reincidência em infração cuja sanção tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão das atividades;

III - não levantamento da interdição ou suspensão do estabelecimento após decorridos doze meses.

§ 1º No caso de cassação do registro, será apreendida as embalagens, a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIE/POA, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

§ 2º Os responsáveis poderão entregar o referido material mencionado no parágrafo primeiro voluntariamente ou de forma compulsória.

Seção I

Das Obrigações e Penas pelo Descumprimento

Art. 94. As pessoas físicas e jurídicas de trata esta Lei ficam obrigadas a:

I - Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações somente com prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos registrados junto ao SIE/POA, e com prévia atualização da

documentação depositada, e da mesma forma quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve.

II - Realizar as transferências de responsabilidade ou notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve.

III - Utilizar somente rótulo que atenda ao disposto na legislação aplicável específica e aprovado pelo SIE/POA;

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão de rótulos e embalagens; e apreensão de produtos.

IV - Após beneficiamento final dos produtos, somente armazená-los com rótulo;

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão do produto.

V - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições adequadas;

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão do produto.

VI - Não ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão do produto.

VII - Somente elaborar produtos que possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados na DIAGRO.

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão do produto.

VIII - Manter registro ou fornecer os documentos e dados de produção, de entrada e saída de animais e matérias primas ou dados de auto-controle de interesse do SIE/POA nos prazos regulamentares;

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; suspensão de atividade.

IX - Manter somente pessoal habilitado na responsabilidade dos trabalhos técnicos e que execute as atribuições inerentes à função, e ainda manter pessoal com treinamento adequado para as funções;

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; suspensão de atividade.

X - Dispor de responsável técnico legalmente habilitado, com contrato vigente e em situação regular no seu órgão de classe;

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; suspensão de atividade.

XI - Iniciar o abate em estabelecimentos com inspeção permanente somente com autorização do Serviço de Inspeção;

a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; suspensão de atividade.

XII - Atender à necessidade do SIE/POA quanto à estrutura física, vestiários, materiais, serviços, EPIs e outras condições obrigatórias em estabelecimentos com inspeção permanente ou

periódica.

- a) Pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; suspensão de atividade.

XIII - Obedecer e observar os preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Lei e em normas complementares;

- a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de animais.

XIV - Obedecer e observar as exigências técnicas e sanitárias relativas ao uso de EPIs, funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios, dos funcionários, dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e dos produtos;

- a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XV - Manter o estabelecimento livre de pragas como insetos e roedores, além de outros animais não relacionados ao processo de produção, em todas as dependências de obtenção, manipulação, armazenamento e expedição de produtos, subprodutos e embalagens.

- a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XVI - Obedecer e observar exigências relativas à comprovação da saúde dos funcionários através de atestado de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;

- a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XVII - Não omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

- a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XVIII - Somente receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto providos da comprovação de sua procedência;

- a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de matéria prima, ingrediente ou produto.

XIX - Somente utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que atendam ao disposto na legislação específica;

- a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão e inutilização de produtos.

XX - Cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIE/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

- a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XXI - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal somente se fabricados em estabelecimento registrado;

- a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de produto; interdição em caso de reincidência.

XXII - Somente elaborar produtos que atendam ao disposto na legislação específica ou de acordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados.

a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XXIII - Somente prestar ou apresentar informações corretas e exatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos.

a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XXIV - Não aplicar novos prazos aos produtos depois de expirada a sua validade;

a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XXV - Somente adotar condições que permitam o bem-estar dos animais em observância ao exigido pelo SIE/POA como, estrutura física, procedimentos de insensibilização, manejo, treinamento dos funcionários e outros.

a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XXVI - Se dispor a exercer o papel de fiel depositário nos casos de apreensão quaisquer materiais como animais, matérias-primas, produtos e rótulos.

a) Pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XXVII - Não expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento registrado;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto; interdição.

XXVIII - Não fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto; interdição.

XXIX - Somente utilizar produtos e ingredientes dentro do prazo de validade e de acordo com os critérios estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XXX - Não sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse à DIAGRO e ao consumidor;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade.

XXXI - Não fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE/POA.

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade.

XXXII - Não ceder e não utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; interdição em caso de reincidência.

XXXIII - Não adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; interdição em caso de reincidência.

XXXIV - Não simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; interdição em caso de reincidência.

XXXV - preparar, armazenar ou expedir com finalidade comercial somente produtos que tenham sido registrados pelo órgão fiscalizador;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produtos; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XXXVI - Somente utilizar rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço estadual em produtos oriundos de local ou estabelecimento que esteja sob inspeção do Estado;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produtos; apreensão de rótulos e embalagens; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XXXVII - Expedir somente produtos com rótulos e que tenham sido registrados no serviço de inspeção.

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XXXVIII - Não receber matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão e inutilização de produtos; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XXXIX - Iniciar atividade somente com o processo de registro do estabelecimento finalizado e atendendo às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto; interdição.

XL - Apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local autorizado;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XLI - Dispor ao consumo somente produtos de origem animal que tenham passado pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária;

a) Pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto; interdição.

XLII - Não embaraçar a ação da Autoridade Fiscal Agropecuária no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XLIII - Não desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar Autoridade Fiscal Agropecuária;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XLIV - Produzir ou expedir somente produtos que não representem risco à saúde pública;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XLV - Utilizar somente matérias-primas e produtos que não tenham sido condenados, que tenham sido inspecionados e de procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; apreensão de produtos e ingredientes; cassação de registro em caso de reincidência.

XLVI - Não utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, animal, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pela DIAGRO e mantidos sob a guarda do estabelecimento e ainda não permitir e tomar providências para que não ocorra;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XLVII - Não fraudar documentos oficiais;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XLVIII - Realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XLIX - Não utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados da DIAGRO;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição.

L - Prestar ou apresentar somente informações, declarações ou documentos autênticos à DIAGRO;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição.

LI - Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória somente após a realização da reinspeção;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição.

LII - Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal que possuam registro no órgão de fiscalização competente;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; apreensão de produtos, apreensão de rótulos e embalagens; interdição.

LIII - Cumprir as determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

LIV - realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares ou dar a destinação adequada aos produtos condenados.

a) Pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

Art. 95. As infrações previstas no **art. 94**, além das penas de multas previstas nele estão sujeitas às penalidades estabelecidas no **art. 83** e às medidas cautelares estabelecidas no **art. 84**.

CAPÍTULO VI

DAS TAXAS DA INSPEÇÃO ANIMAL

Art. 96. A DIAGRO poderá instituir taxas e emolumentos pela prestação de serviços, de acordo com as regras estabelecidas no art. 113, da Lei nº 400, de 22 de dezembro de 1997, observado o disposto no Decreto nº 7.907, de 19 de dezembro de 2003 ou norma que vier a substituí-las, cujas receitas serão destinadas ao custeio e investimento da própria DIAGRO.

§ 1º As taxas serão fixadas de acordo com o disposto no Decreto nº 7.907, de 19 de dezembro de 2003 por ato do Secretário de Estado da Fazenda.

§ 2º As taxas de inspeção estabelecidas no inciso VII deste artigo sofrerão redução de 40% aos que contribuírem espontaneamente para o fundo emergencial de saúde animal do Estado do Amapá na forma e no valor por ele fixado, mediante comprovação.

I - Registro do Estabelecimento industrial que abate, recebe, manipule, transforme, elabora, prepare, conserve, acondicione, embale, mantenha em depósito, ou rotule, produtos de origem animal.

a) taxa de 238 UPF por unidade registrada.

II - Renovação do registro industrial, credenciamento ou recredenciamento de estabelecimento que receba, manipule, transforme, elabore, prepare, conserve, acondicione, embale, mantenha em depósito, ou rotule produtos de origem animal.

a) taxa de 119 UPF por unidade registrada.

III - Análise de rótulo – estabelecimento industrial.

a) taxa de 22 UPF por cada análise.

IV - Laudo Técnico de Vistoria de estabelecimento industrial para fins de registro.

a) taxa de 135 UPF por laudo:

1. A taxa referente ao inciso limita-se a três vistorias com elaboração de três laudos para fins de registro.

2. Nos processos em que se exceder o limite de vistorias sem que haja cumprimento e finalização das etapas, será cobrada nova taxa de laudo de vistoria para fins de registro.

3. As vistorias para elaboração de laudos serão solicitadas pelo interessado.

4. A taxa terá validade de 24 meses.

V - Alteração e análise documental de dados cadastrais da pessoa jurídica de estabelecimento industrial:

a) taxa de 68 UPF por análise.

VI - Emissão de CIS-E ou documento equivalente.

a) taxa de 4 UPF por documento.

VII - Análise e avaliação documental com emissão de parecer técnico para ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento industrial registrado:

a) taxa de 68 UPF.

VIII - Inspeção de:

a) Abate de Bovinos e Bubalinos: taxa de 0,5 UPF - por animal.

b) Abate de Suínos: taxa de 0,3 UPF - por animal.

c) Abate de Ovinos e Caprinos: taxa de 0,3 UPF - por animal.

d) Abate de Lagomorfos: taxa de 0,2 UPF - por animal.

e) Abate de Equídeos: taxa de 0,5 UPF - por animal.

f) Abate de Aves: taxa de 0,2 UPF - por milheiro ou fração equivalente.

g) Abate de Avestruz: taxa de 0,3 UPF - por animal.

h) Abate de Rãs: taxa de 1,7 UPF - centena ou fração equivalente.

i) Abate de Animais exóticos ou silvestres: taxa de 0,5 UPF - por animal.

j) Peixes: taxa de 5 UPF - por tonelada ou fração equivalente.

k) Produtos cárneos: taxa de 16,7 UPF - por tonelada ou fração equivalente.

l) Produtos gordurosos: taxa de 11,7 UPF - por tonelada ou fração equivalente.

m) Produtos e subprodutos não comestíveis: taxa de 5 UPF - por tonelada ou fração equivalente.

n) Pescado e derivados em qualquer processo de conservação: taxa de 15 UPF - por tonelada ou fração equivalente.

o) Leite de consumo pasteurizado: taxa de 6,3 UPF - por 1000 litros ou fração equivalente.

p) Produtos lácteos exceto requeijão, ricota, manteiga, queijo e suas variedades: taxa de 6,7 UPF - por tonelada ou fração equivalente.

q) Produtos lácteos como requeijão, ricota, manteiga, queijo e suas variedades: taxa de 33,3 UPF - por tonelada ou fração equivalente.

r) Produtos lácteos não comestíveis: taxa de 10 UPF - por tonelada ou fração equivalente.

- s) Ovos de aves: taxa de 1,7 UPF - por 100 dúzias ou fração equivalente.
- t) Mel e produtos de abelha: taxa de 1,7 UPF - por 100kg ou fração equivalente.

IX - Registro do estabelecimento artesanal ou de pequeno porte que receba, abate, manipule, transforme, elabore, prepare, conserve, acondicione, embale, mantenha em depósito, ou rotule produtos de origem animal.

- a) taxa de 73 UPF por registro de estabelecimento.

X - Renovação do registro de estabelecimento artesanal ou de pequeno porte que recebe, manipule, transforme, elabore, prepare, conserve, acondicione, embale, mantenha em depósito, ou rotule produtos de origem animal.

- a) taxa de 37 UPF por renovação.

XI - Análise de rótulo – estabelecimento artesanal ou de pequeno porte.

- a) taxa de 8 UPF por análise.

XII - Laudo Técnico de Vistoria de estabelecimento artesanal ou de pequeno porte para elaboração de laudo.

- a) taxa de 51 UPF por cada estabelecimento:

1. A taxa referentes inciso limita-se a três vistorias com elaboração de três laudos para fins de registro.

2. Nos processos em que se exceder o limite de vistorias sem que haja cumprimento e finalização das etapas, será cobrada nova taxa laudo de vistoria para fins de registro.

3. As vistorias para elaboração de laudos serão solicitadas pelo interessado.

4. A taxa tem validade de 24 meses.

XIII - Colheita de material para análises laboratorial realizado pelo serviço oficial.

- a) taxa de 19 UPF por cada amostra.

VI - Transporte de material para análise laboratorial.

- a) taxa de 172 UPF por remessa.

XIV - Alteração e análise documental de dados cadastrais da pessoa física ou jurídica de estabelecimento artesanal ou de pequeno porte.

- a) taxa de 17 UPF por cada cadastro.

XV - Análise e avaliação documental com emissão de parecer técnico para ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento artesanal ou de pequeno porte registrado:

- a) taxa de 34 UPF por cada análise.

XVI - Realização de atividades de interesse do produtor fora do expediente de trabalho por hora trabalhada.

- a) Taxa de 18 UPF por hora extra.

XVII - Deslocamento para realização de atividade de interesse do produtor ou profissional autônomo por quilômetro percorrido.

- a) taxa de 0,2 UPF por quilômetro.

CAPÍTULO VII

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Seção I

Do Trâmite Processual

Art. 97. Em caso de descumprimento das obrigações previstas nesta Lei e demais regulamentos, será lavrado Auto de Infração, pela autoridade fiscal competente, que deverá conter, obrigatoriamente, os seguintes elementos:

I - Identificação do autuado (pessoa física ou jurídica), CPF ou CNPJ.

II - Local, data e hora em que foi verificada a infração, mesmo quando o Auto de Infração for lavrado (a) posteriormente na unidade administrativa;

III - Descrição da infração com todas as suas circunstâncias, bem como o dispositivo legal infringido;

IV - Penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição;

V - Prazo para o autuado apresentar defesa e/ou impugnação ao auto de infração;

VI - Data da lavratura e identificação autuante.

Parágrafo único: o auto de infração poderá conter, de forma complementar, o endereço, número do cadastro, bem como quaisquer demais elementos importantes à sua identificação;

Art. 98. O auto de infração será lavrado por Autoridade Fiscal Agropecuária que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou nas unidades administrativas da DIAGRO.

Art. 99. Caracteriza intimação válida, para todos os efeitos legais, a ciência do autuado através da assinatura no próprio auto de infração, ou:

I - por via postal com aviso de recebimento – AR;

II - pela publicação de edital quando estiver em lugar incerto;

III - por assinatura de duas testemunhas, em caso de recusa;

IV - por meio eletrônico oficial nos endereços cadastrados;

V - ou por outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 100. O autuante deverá, no prazo de até 10 dias úteis, a contar da lavratura, emitir relatório de ocorrência enviá-lo junto com o auto de infração ao responsável pela Unidade Administrativa que terá até 5 dias úteis para ser enviado ao setor hierárquico competente para abertura do processo administrativo.

Art. 101. O autuado possui até 15 dias úteis, a contar da ciência da infração cometida, para apresentar sua defesa no processo, direcionada ao Diretor-Presidente, que deverá ser protocolada na Unidade Administrativa que deu origem ao auto de infração na unidade central ou via sistema informatizado da DIAGRO.

§ 1º No caso em que a apresentação de defesa ou impugnação ao auto de infração ocorra fora do prazo estabelecido por esta Lei, a manifestação será recebida, protocolada, anexada ao processo e considerada intempestiva.

§ 2º As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de 30% (trinta por cento) caso o autuado efetue o pagamento no prazo de 14 (quatorze) dias contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.

Art. 102. O autuado tem direito a ter acesso a todo e qualquer documento que constitua prova contra ele, em qualquer fase do processo.

Art. 103. A unidade responsável pela abertura do processo administrativo, deverá:

I - Determinar a abertura do processo imediatamente;

II - Juntada a defesa ou esgotado o prazo, deverá encaminhar em até 5 dias úteis o processo ao Diretor-Presidente.

a) Ao receber o processo, o Diretor Presidente somente tomará ciência do mesmo e o encaminhará à comissão técnica julgadora, no prazo de 5 dias úteis.

Art. 104. A comissão técnica julgadora deverá analisar o processo, composto por:

I - Auto de infração;

II - Relatório de ocorrência;

III - Defesa do acusado, se houver.

Seção II

Do Julgamento da Lavratura do Auto de Infração

Art. 105. Compete a comissão técnica julgadora decidir, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinar produção de novas, caso necessário, fixando o prazo para este fim.

Art. 106. É de competência da comissão técnica julgadora decidir, motivadamente sobre a procedência da irregularidade descrita no auto de infração.

Art. 107. A comissão técnica julgadora será formada por servidores efetivos em exercício na DIAGRO, assessorados pelo Setor Jurídico, nomeados pelo Diretor-Presidente.

Art. 108. A comissão técnica julgadora terá prazo de 30 dias úteis para análise de processos, podendo ser prorrogado por igual período a critério da comissão.

Art. 109. Os demais procedimentos para análise de processos e composição da comissão técnica julgadora deverão ser definidos em normas complementares.

Subseção I

Da improcedência da infração

Art. 110. Caso julgada improcedente a infração, a comissão técnica julgadora determinará:

- I - O arquivamento do processo;
- II - O envio de cópia à unidade administrativa de origem;
- III - A notificação ao acusado da decisão;
- IV - A publicidade do ato.

Subseção II

Da procedência da infração

Art. 111. Julgada a infração procedente, a comissão técnica julgadora determinará:

- I - A aplicação da penalidade;
- II - A cobrança da multa;
- III - Notificação ao autuado;
- IV - A publicidade do ato.

Art. 112. Notificado o infrator e não havendo recurso de sua parte, e cumpridas as penalidades, a comissão técnica julgadora encaminhará os autos para arquivamento do processo, envio de cópia à unidade de origem e certificação da quitação da penalidade.

Subseção III

Do Julgamento do Recurso da Condenação

Art. 113. O infrator terá 20 dias úteis, a contar da notificação, para apresentar recurso da decisão, direcionado ao Diretor Presidente.

Art. 114. Ao receber o recurso, o Diretor Presidente somente tomará ciência do mesmo e o encaminhará à comissão especial de julgamento, no prazo de 5 dias úteis.

Art. 115. Compete a comissão especial de julgamento, decidir motivadamente, sobre admissão da procedência do recurso, fixando o prazo para este fim.

Art. 116. A comissão especial de julgamento será formada por servidores efetivos em exercício na DIAGRO, nomeados pelo Diretor-Presidente.

Art. 117. A comissão especial de julgamento terá prazo de 30 dias úteis para análise do recurso, podendo ser prorrogado por igual período a critério da comissão.

Art. 118. Os demais procedimentos para análise de processos e composição da comissão especial de julgamento deverão ser definidos em normas complementares.

Subseção IV

Da Improcedência do Recurso

Art. 119. Caso julgado improcedente o recurso, a comissão especial de julgamento determinará:

I - A aplicação da penalidade;

II - A cobrança da multa;

III - Notificação ao autuado;

IV - A publicidade do ato.

Art. 120. Notificado o infrator, e cumpridas as penalidades, a comissão técnica julgadora encaminhará os autos para arquivamento do processo, envio de cópia à unidade de origem e certificação da quitação da penalidade.

Subseção V

Da procedência do recurso

Art. 121. Julgado o recurso procedente, a comissão especial de julgamento determinará:

I - O arquivamento do processo;

II - O envio de cópia à unidade administrativa de origem;

III - A notificação ao acusado da decisão;

IV - A publicidade do ato.

Subseção VI

Da execução das penalidades

Art. 122. Fica o Diretor-Presidente da DIAGRO obrigado a promover apuração de responsabilidades em todos os casos em que o processo de aplicação de penalidades ultrapasse o prazo máximo de 210 (duzentos e dez) dias.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 123. As situações que configuram conflitos de interesse envolvendo ocupantes de cargo, com o sem vínculo na DIAGRO, seguem os dispositivos da Lei Federal nº 12.813 de 16 de maio de 2013 e as que venham a ser instituída pelo estado.

Art. 124. Os valores provenientes da arrecadação de multa e de taxa, a que se refere esta Lei, serão recolhidos em favor da DIAGRO.

Art. 125. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 126. Revogam-se as disposições em contrário.

Macapá, 13 de janeiro de 2026.

CLÉCIO LUIS VILHENA VIEIRA

Governador