

Lei Nº 10086 DE 20/05/2014

Publicado no DOE - MA em 20 mai 2014

Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal, para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado do Maranhão e dá outras providências.

A Governadora do Estado do Maranhão,

Faço saber a todos os seus habitantes que a Assembleia Legislativa do Estado decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Todo estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal, que elabore e comercialize produtos no âmbito do Estado do Maranhão, será habilitado pelo órgão de controle ou de defesa sanitária competente, nos termos desta Lei e de seu regulamento.

Art. 2º Para fins desta Lei, considera-se:

I - estabelecimento agroindustrial familiar: empreendimento de propriedade sob a gestão individual ou coletiva de agricultores familiares, nos termos do art. 3º da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), que, por motivação de natureza econômico e social, visam agregar valor aos produtos que não conseguem comercializar "in natura", e dispõem de instalações mínimas conforme critérios definidos em regulamento;

II - estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: empreendimento não dirigido por agricultores familiares, mas considerados equivalentes, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados);

III - estabelecimento agroindustrial artesanal: empreendimentos agroindustriais que trabalham o produto até sua finalização, basicamente com a matéria prima produzida em seus estabelecimentos ou mediante contrato de parceria, utilizando-se predominantemente do trabalho manual, respeitando as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

Art. 3º Na aplicação desta Lei serão observados:

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

II - as condições gerais de instalações, equipamentos e práticas operacionais que respeitem:

a) as diferentes escalas de produção;

b) as especificidades regionais de produtos;

c) as formas tradicionais de fabricação;

d) a realidade econômica dos agricultores familiares e equivalentes de pequeno porte e artesanal.

Art. 4º O regulamento desta Lei estabelecerá:

I - requisitos e normas operacionais para a concessão da habilitação sanitária ao estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal;

II - critério simplificado para o exame das condições de funcionamento dos estabelecimentos, conforme exigências higiênicas sanitárias essenciais, para obtenção do título de registro e do cadastro e para a transferência de propriedade;

III - detalhamento das ações de inspeção, fiscalização, padronização, embalagem, cadastro, registro e relacionamento dos estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte ou artesanais, bem como normas

para aprovação de seus produtos, incluindo a metodologia de controle de qualidade e sanidade, quando for o caso;

IV - normas complementares para venda ou fornecimento pelos estabelecimentos de que trata esta Lei, de pequenas quantidades de produtos da produção primária, a retalho ou a granel;

V - normas específicas relativas às condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais dos estabelecimentos de que tratam esta Lei, observados os princípios básicos de higiene e saúde, com vistas a garantir a inocuidade e a qualidade dos produtos.

CAPÍTULO II

DA HABILITAÇÃO, DA INSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Seção I

Da Habilitação Sanitária

Art. 5º A habilitação sanitária é ato privativo dos órgãos oficiais de controle e defesa sanitária, atestando que o estabelecimento, para fins de execução desta Lei, atende aos princípios básicos de higiene e de saúde, visando garantir a inocuidade e qualidade dos produtos comercializados e à saúde do consumidor.

§ 1º A habilitação sanitária compreende o relacionamento e/ou cadastro e/ou registro dos estabelecimentos e de seus produtos, bem como a autorização para comercialização.

§ 2º A habilitação sanitária fica condicionada à prévia inspeção e à fiscalização sanitária do estabelecimento e dos produtos a que se refere esta Lei.

Art. 6º A habilitação sanitária do estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal, será feita por unidade, na forma que dispuser o regulamento desta Lei.

Art. 7º A habilitação será requerida pelo responsável pela unidade junto ao órgão oficial competente e deverá preceder o início das atividades do estabelecimento.

Art. 8º O prazo de validade da habilitação será definido pelo órgão de controle ou de defesa sanitária competente, não podendo ser inferior a doze meses.

Art. 9º Os estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte ou artesanais, serão classificados como:

I - estabelecimentos de produtos de origem vegetal;

II - estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal;

III - estabelecimentos mistos, que processam produtos de origem animal e vegetal.

§ 1º Para fins de habilitação, os estabelecimentos de que trata este artigo serão considerados nas seguintes modalidades:

a) unidade individual, quando pertencer ou estiver sob a gestão do agricultor familiar;

b) unidade coletiva, quando pertencer ou estiver sob gestão de associação ou cooperativa de agricultores familiares.

§ 2º A unidade coletiva será utilizada, exclusivamente, pelos associados ou filiados da associação ou cooperativa a que pertencer ou que a administrar.

Art. 10. São órgãos de controle e de defesa sanitária competentes para a expedição da habilitação sanitária de que trata esta Lei:

I - em se tratando de estabelecimento de produtos de origem vegetal, ressalvadas as atribuições legais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

a) a Secretaria de Estado de Saúde;

b) as Secretarias Municipais de Saúde ou órgãos oficiais equivalentes dos Municípios;

II - em se tratando de estabelecimento de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal:

a) Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio de seu órgão de defesa sanitária;

b) Secretarias ou departamentos de agricultura dos Municípios, por meio de órgão com atribuição para o exercício da defesa sanitária.

Parágrafo único. Em se tratando de estabelecimento misto, a competência de que trata este artigo será exercida pelos órgãos oficiais previstos nos incisos I e II do caput deste artigo, na forma do regulamento.

Seção II

Do Estabelecimento de Produtos de Origem Vegetal

Art. 11. Para a habilitação sanitária do estabelecimento de produtos de origem vegetal, serão inspecionados os ambientes internos e externos do estabelecimento, bem como os seus produtos, instalações, máquinas, equipamentos, normas e rotinas técnicas.

Art. 12. O estabelecimento de produtos de origem vegetal fica obrigado a:

I - Observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade e transporte dos produtos;

II - manter instalações e equipamentos em condições compatíveis com os padrões de identidade e qualidade dos produtos;

III - manter condições adequadas de higiene, observada a legislação vigente;

IV - manter pessoal capacitado e devidamente equipado, nos termos da legislação aplicável, para a

execução das ações discriminadas no inciso I do art. 2º desta Lei;

V - fornecer ao consumidor do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação da saúde.

Parágrafo único. O estabelecimento obriga-se, quando solicitado pela autoridade sanitária competente, a apresentar o plano de controle de qualidade das etapas e dos processos de produção.

Art. 13. Os órgãos oficiais de controle e de defesa sanitária, para os fins de aplicação desta Lei, obedecerão ao disposto na legislação vigente, ficando autorizados a baixar normas complementares, se necessário.

Seção III

Do Estabelecimento de Produtos de Origem Animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal.

Art. 14. O estabelecimento de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, disporá, de acordo com a sua destinação, de instalações para:

I - abate de animais ou industrialização da carne;

II - processamento de pescados ou seus derivados;

III - processamento de leite ou seus derivados;

IV - processamento de ovos ou seus derivados;

V - processamento de produtos das abelhas e seus derivados.

Art. 15. Sem prejuízo do disposto no art. 10 desta Lei, os estabelecimentos de que trata esta seção serão inspecionados e fiscalizados:

I - pelas secretarias ou departamentos de agricultura dos Municípios, por meio de órgão com atribuição para o exercício da defesa sanitária, quando se tratar de produção destinada ao comércio intramunicipal;

II - pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio de seu órgão de defesa sanitária, quando se tratar de produção destinada a comércio intermunicipal.

Parágrafo único. No caso de produção destinada a comércio interestadual, a inspeção realizada pelos órgãos citados nos incisos I e II do caput deste artigo somente se equipara à realizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento mediante o reconhecimento oficial da equivalência dos serviços oficiais de inspeção, em conformidade com os preceitos legais e as normas complementares que regem o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA e o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA.

Art. 16. Ficam os órgãos oficiais de defesa sanitária autorizados a baixar normas complementares para especificar os registros auditáveis necessários à fiscalização da produção dos estabelecimentos de que trata esta seção, a serem realizados pelo proprietário ou por profissional habilitado.

Seção IV

Do Estabelecimento Misto

Art. 17. O estabelecimento misto poderá processar os produtos de origem animal e de origem vegetal em uma mesma edificação, desde que assegurada a impossibilidade de contaminação cruzada.

Art. 18. O estabelecimento misto será habilitado, inspecionado e fiscalizado na forma dos arts. 10, 11 e 15 desta Lei.

Seção V

Dos Serviços de Inspeção e de Fiscalização

Art. 19. Incumbe aos órgãos de controle e de defesa sanitária, na execução dos serviços de inspeção e de fiscalização dos estabelecimentos de que trata esta Lei:

I - analisar e aprovar as plantas de construção e reforma do estabelecimento requerente, sendo-lhes facultado editar normas complementares que estabeleçam as especificações mínimas exigíveis e critério simplificado para análise e aprovação das condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais;

II - relacionar, cadastrar ou registrar os estabelecimentos e seus fornecedores e aprovar ou registrar, se for o caso, os produtos passíveis de ser produzidos, segundo a natureza e a origem da matéria prima e dos ingredientes, das instalações, dos equipamentos e do processo de fabricação e comercialização;

III - aprovar e expedir, no âmbito de sua competência legal, o certificado de registro ou o alvará sanitário do estabelecimento;

IV - capacitar e treinar os inspetores e fiscais do seu corpo técnico;

V - inspecionar, reinspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e equipamentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados;

VI - executar a ação de fiscalização no âmbito e nos limites de suas competências legais.

Parágrafo único. Os órgãos oficiais de controle e de defesa sanitária exercerão suas atividades de inspeção e de fiscalização de forma coordenada e integrada, na forma que dispuser o regulamento.

Art. 20. As taxas decorrentes da fiscalização desta Lei serão reguladas através de lei específica, de acordo com o órgão competente.

CAPÍTULO III

DOS PROCEDIMENTOS DE AUTUAÇÃO E PENALIDADES

Seção I

Do Processo Administrativo

Art. 21. Estarão sujeitos às penalidades, sem prejuízo da responsabilidade penal ou civil, as pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividade relacionada com a elaboração e comercialização de produtos da agroindústria familiar, de pequeno porte ou artesanal, que, de qualquer modo, não observarem as disposições contidas nesta Lei, no seu regulamento e nas normas específicas vigentes.

Art. 22. As infrações à legislação serão apuradas mediante processo administrativo, que deverá, além do auto de infração, conter os demais documentos inerentes.

Art. 23. São requisitos essenciais do auto de infração:

I - a indicação do órgão autuante;

II - a identificação do autuado;

III - a hora, a data e o local da autuação, que pode diferir do local onde ocorreu a infração;

IV - a qualificação dos dirigentes e/ou responsáveis diretos pela pessoa jurídica, se for o caso, ou quando estes se fundirem na pessoa do autuado;

V - a descrição do fato infringente e capitulação legal;

VI - informação da possibilidade de impugnação;

VII - a assinatura e identificação funcional do servidor autuante;

VIII - a assinatura do autuado e/ou do seu representante legalmente constituído.

§ 1º Sempre que, por qualquer motivo, o infrator ou seu representante legal negar-se a assinar o

auto de infração, esse fato deve ser declarado no próprio auto, sendo, sempre que possível, assinado por testemunha, devendo, posteriormente, ser remetida uma via do auto ao infrator por via postal com aviso de recebimento, ou outro meio que assegure a certeza da ciência do interessado.

§ 2º As incorreções ou omissões do auto de infração não acarretarão sua nulidade quando dele constarem elementos suficientes para identificar a infração e possibilitar a defesa do autuado.

Art. 24. A infração à presente Lei, seus regulamentos e demais normas dela decorrentes, sujeitará os infratores às seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções cabíveis:

I - advertência, a critério do órgão competente, nos atos que não fiquem caracterizados como risco iminente à saúde pública;

II - interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias do estabelecimento;

III - apreensão ou condenação das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e/ou vegetal adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV - suspensão das atividades nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou ainda de embaraço à ação fiscalizadora;

V - cancelamento da habilitação sanitária;

VI - multa, até o limite de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais) nos casos não compreendidos no inciso I deste artigo, podendo ser dobrada no caso de reincidência.

§ 1º Em caso de risco iminente, a administração pública poderá, de forma motivada, adotar providências acauteladoras descritas nos incisos II, III e IV, de forma isolada ou cumulativa, sem a prévia manifestação do interessado.

§ 2º A interdição do estabelecimento de que trata o inciso II deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção, sem prejuízo da multa aplicada e das

responsabilidades civil e penal.

§ 3º Considerar-se-á reincidente o infrator que cometer outra infração, depois do trânsito em julgado da decisão administrativa final que o tenha condenado, podendo a reincidência ser específica, caracterizada pela repetição de idêntica infração, ou genérica, pela prática de infrações distintas.

§ 4º As penalidades previstas neste artigo poderão ser aplicadas de forma isolada ou cumulativa, assim como poderão, a critério do autuante, ser aplicadas com redução de até 50% (cinquenta) por cento de seu valor, quando houver uma das seguintes circunstâncias atenuantes devidamente atestadas pela fiscalização:

I - ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - disposição do infrator de minimizar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe é imputado;

III - colaboração com os órgãos encarregados da fiscalização.

§ 5º Nas infrações sujeitas à penalidade de advertência e/ou multa, estas poderão ser convertidas, total ou parcialmente, nas seguintes ações educativas, salvo em caso de reincidência:

I - frequência do empreendedor ou de seus funcionários em curso de capacitação;

II - fornecimento de curso de capacitação a empreendedores agroindustriais familiares de pequeno porte e seus funcionários;

III - divulgação, nos meios de comunicação, das medidas adotadas para cobrir os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto.

Art. 25. Das penalidades dispostas no art. 24 e seus incisos, alíneas e parágrafos, cabe defesa administrativa no prazo de trinta dias, contados da autuação, cuja decisão dar-se-á pelo dirigente superior técnico dos órgãos de controle e defesa sanitária.

Parágrafo único. Na notificação da decisão deverão constar, no mínimo:

I - número do processo;

II - identificação do autuado;

III - penalidade aplicada;

IV - capitulação legal;

V - valor pecuniário da penalidade, se houver.

Art. 26. Da decisão emanada no art. 25, cabe recurso administrativo ao dirigente máximo dos órgãos de controle e de defesa sanitária, no prazo de quinze dias, contados do recebimento da notificação da decisão, obedecendo o disposto no parágrafo único do artigo anterior.

Art. 27. A defesa e o recurso não serão conhecidos quando interpostos:

I - intempestivamente;

II - por quem não seja legitimado;

III - após exaurida as instâncias administrativas pertinentes.

§ 1º O não conhecimento da defesa ou recurso não impede a administração de rever de ofício o ato praticado.

§ 2º A revisão baseada no § 26 deste artigo não poderá acarretar agravamento da sanção.

Seção II

Das Penalidades

Art. 28. Aos infratores de dispositivos da presente Lei, de atos complementares e instruções que

forem expedidas referentes a esta Lei, podem ser aplicados as seguintes penalidades:

I - multa de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) aos que infringirem quaisquer outras exigências contidas nesta Lei, atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização para as quais não tenham sido especificadas as penalidades.

II - multa de R\$ 400,00 (quatrocentos reais):

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos adulterados, fraudados ou falsificados;

b) aos responsáveis pela permanência, em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente da Saúde Pública;

c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do Serviço de Inspeção Oficial nas testeiças dos continentes, nos rótulos ou em produtos;

e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

III - multa de R\$ 600,00 (seiscentos reais).

a) aos que despacharem ou conduzirem produtos para consumo privado nos casos não previstos nesta Lei, em atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos e os destinarem a fins comerciais;

b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados;

c) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ou relacionados,

ingredientes ou matérias primas proibidas, que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

d) aos responsáveis por misturas de matérias primas em porcentagens divergentes das previstas nesta Lei, em atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos;

e) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que, de acordo com a presente Lei, atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

f) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores no exercício de suas funções;

g) aos responsáveis por estabelecimentos que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanque e veículos em geral;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que, após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

j) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor no exercício de suas funções junto às empresas de transportes;

k) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

l) aos que infringirem os dispositivos desta Lei, de atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos de origem animal, vegetal ou misto, referentes ao aproveitamento condicional;

m) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem as transferências de responsabilidade, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

n) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados no Serviço de Inspeção Oficial;

o) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de inspeção estadual a serem usados, isoladamente ou em rótulos por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro;

p) aos que lançarem no comércio produtos sem a passagem pelo estabelecimento respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Oficial;

q) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos novos e/ou não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Oficial;

r) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que fizerem qualquer alteração nos atos constitutivos da empresa e não comunicarem ao Serviço de Inspeção Oficial.

IV - multa de R\$ 1.000,00 (mil reais):

a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar ao escoamento de produtos que não tenham sido inspecionados pela Inspeção Oficial;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Oficial;

c) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos do Serviço de Inspeção Estadual;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos em desacordo com as determinações da Inspeção Oficial;

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção oficial que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

g) Aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio produtos não inspecionados pela Inspeção Oficial;

V - multa de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais):

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos e/ou subprodutos;

b) aos que aproveitarem matérias primas e produtos condenados ou procedentes de animais ou vegetais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) aos que, embora notificados, mantiverem, na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções da úbere, diarreias, corrimentos vaginais ou outra enfermidade e/ou que tenham sido afastadas do rebanho pelo Serviço de Inspeção Oficial;

d) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores no exercício de suas atribuições;

f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Oficial;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos em desacordo com os padrões fixados em regulamento ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnologia do processo de fabricação;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio intermunicipal ou intramunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no Serviço de Inspeção Oficial;

j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Oficial em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Oficial;

k) aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigente, tendo em mira a defesa da produção animal do Estado e dos demais entes federativos.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 29. O proprietário da agroindústria familiar, de pequeno porte ou artesanal é o responsável pela qualidade dos alimentos que produz e se obriga a:

I - capacitar-se para a execução das atividades discriminadas no inciso I art. 2º desta Lei, por meio de participação em cursos e treinamentos sobre Boas Práticas de Fabricação - BPF, na especialidade de sua produção, os quais serão realizados sob a supervisão e a coordenação dos órgãos oficiais de controle ou de defesa sanitária;

II - promover ações corretivas sempre que forem detectadas falhas no processo produtivo ou no produto;

III - fornecer aos órgãos de controle ou de defesa sanitária, sempre que solicitado, dados e informações sobre os serviços, as matérias primas e as substâncias utilizadas, os processos produtivos, as práticas de fabricação e os registros de controle de qualidade, bem como sobre os

produtos e subprodutos fabricados;

IV - assegurar livre acesso dos agentes fiscais aos estabelecimentos habilitados e colaborar com o trabalho dos órgãos oficiais.

Art. 30. Os órgãos oficiais de controle e de defesa sanitária, bem como os órgãos de pesquisa e de assistência técnica e extensão rural desenvolverão, de forma permanente e articulada com os órgãos de Educação, dos Conselhos Regionais de Profissão e das entidades representativas dos agricultores familiares, programas de educação sanitária visando a fomentar, entre os produtores e a sociedade, consciência crítica sobre a importância da inspeção e da fiscalização sanitária para a saúde pública e para a garantia da segurança alimentar.

Art. 31. O Poder Público Estadual estabelecerá regras de transição para adequação dos pedidos de habilitação dos estabelecimentos de que trata esta Lei, protocolizados nos órgãos de controle e de defesa sanitária competentes, antes da entrada de vigência desta Lei.

Art. 32. O valor da multa deve ser recolhido em nome dos órgãos de controle e defesa sanitária, no prazo de até trinta dias após o trânsito em julgado do processo administrativo.

Parágrafo único. O infrator que não recolher a multa nos prazos estabelecidos deste artigo é inscrito no Cadastro de Inadimplentes do Estado do Maranhão e tem o valor inscrito na Dívida Ativa do Estado do Maranhão.

Art. 33. O Poder Público Estadual regulamentará a presente Lei no prazo de cento e oitenta dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 34. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Mando, portanto, a todas as autoridades a quem o conhecimento e a execução da presente Lei pertencerem que a cumpram e a façam cumprir tão inteiramente como nela se contém. A Excelentíssima Senhora Secretária-Chefe da Casa Civil a faça publicar, imprimir e correr.

PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO, EM SÃO LUÍS, 20 DE MAIO DE 2014,
193º DA INDEPENDÊNCIA E 126º DA REPÚBLICA.

ROSEANA SARNEY

Governadora do Estado do Maranhão

ANNA GRAZIELLA SANTANA NEIVA COSTA

Secretária-Chefe da Casa Civil

CLÁUDIO DONISETTE AZEVEDO

Secretário de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento