



**LEI Nº 3.685, DE 23 DE JUNHO DE 2016.**

**DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE CASTELO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CASTELO, NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO,** Faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte,

**LEI**

**Art. 1º** Esta Lei regula a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Município de Castelo, e destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do artigo 23, inciso II, da Constituição Federal e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e 7.889, de 23 de novembro de 1989.

**Art. 2º** Compete a Secretaria Municipal de Agricultura – SEMAG, dar cumprimento às normas estabelecidas na presente Lei e impor as penalidades nela previstas.

**Art. 3º** Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. do Município de Castelo, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, que tem por finalidade a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Castelo.

**Art. 4º** São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.:

- I – Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- II – Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- III – Solicitar laudos de análises de amostras de água de abastecimento e proceder a coleta de amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;
- IV – Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos;
- V – Levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos.
- VI – Realizar ações de combate a clandestinidade;

Prefeitura Municipal de Castelo



VII – Realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, por ventura, forem delegadas ao S.I.M..

**Art. 5º** Fica ressalvada a competência da União, por meio do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, e do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura Aquicultura e Pesca a inspeção e fiscalização de que trata esta Lei, quando a produção for destinada ao comércio intermunicipal, interestadual ou internacional, sem prejuízo da colaboração da Secretaria Municipal de Agricultura de Castelo.

**Art. 6º** A orientação, a inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outros:

I – Nos estabelecimentos industriais especializados situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II – Nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fábricas que o industrializar;

III – Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações para a manipulação, a industrialização ou o preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma para o consumo;

IV – Nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V – Nos estabelecimentos destinados à recepção, extração, manipulação do mel e elaboração de produtos apícolas;

VI – Nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

**Art. 7º** Serão objeto de inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, 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;

V – O mel de abelha, a cera e seus derivados.

**Art. 8º** O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria familiar de pequeno porte, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

**Art. 9º** A fiscalização e a inspeção de que trata a presente Lei serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo as necessidades do serviço.

Prefeitura Municipal de Castelo



**Parágrafo Único** – Os estabelecimentos que realizam operações de abate de animais deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

**Art. 10** Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I – Requerimento, dirigido ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro;
- II – Planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo da construção e fluxograma de produção;
- III – Cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);
- IV – Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme for o caso;
- V – Registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, conforme for o caso;
- VI – Alvará de funcionamento, ou documento equivalente, fornecido pela Prefeitura Municipal de Castelo;
- VII – Licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente;
- VIII – Boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado;
- IX – Memorial econômico sanitário do estabelecimento;
- X – Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentação (MBPF);
- XI – Comprovante de pagamento da taxa de registro, se aplicado.

**Art. 11** O Município cobrará taxa única de expediente para realização de registro do estabelecimento no S.I.M no valor de R\$ 36,53 (trinta e seis reais e cinquenta e três centavos).

**Parágrafo Único** – O valor da taxa única prevista no “caput” será atualizado em janeiro de cada exercício, de acordo com o IPCA-E (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Espedial), acumulado no exercício imediatamente anterior.

**Art. 12** O registro do estabelecimento será concedido após apresentação dos documentos solicitados previstos no art. 10 e mediante a emissão de “Laudo de Vistoria Final de Estabelecimento” favorável.

**Art. 13** Os estabelecimentos registrados no S.I.M. deverão garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação, desde a recepção da matéria-prima até a entrega do produto alimentício ao mercado consumidor.

Prefeitura Municipal de Castelo



**Art. 14** Os produtos deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, padrões microbiológicos e de rotulagem, conforme a legislação vigente.

§ 1º Os produtos que não possuam regulamentos técnicos específicos poderão ser registrados, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

§ 2º O S.I.M. poderá criar normas específicas para os produtos mencionados no parágrafo §1º deste artigo.

**Art. 15** As autoridades de saúde pública devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises sanitárias realizadas nos produtos alimentícios de que trata esta Lei, apreendidos ou inutilizados nas diligências a seu cargo.

**Art. 16** Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

- I – Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
- II – Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias;
- III – Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
- IV – Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- V – Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- VI – Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- VII – Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- VIII – Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.;
- IX – Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M.;
- X – Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
- XI – Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M.;
- XII – Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;
- XIII – Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;
- XIV – Reutilizar embalagens;



XV – Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M.;

XVI – Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII – Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII – Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições higiênico-sanitárias;

XIX – Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX – Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI – Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII – Apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XXIII – Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV – Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV – Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI – Permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as devidas adequações de higiene-sanitárias das instalações e equipamentos;

XXVII – Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII – Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários dentro das instalações e equipamentos;

XXIX – Manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

XXX – Utilizar água não potável no estabelecimento;

XXXI – Não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXII – Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXIII – Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M.;

XXXIV – Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M.

**Parágrafo Único** – As condições higiênico-sanitárias estarão previstas no Decreto Regulamentador.



**Art. 17** As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

§1º Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

§2º Considera-se infração grave: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

§3º Considera-se infração gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 18** As infrações às normas previstas na presente Lei serão punidas, isoladas ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízos de punições de natureza cível e penal cabíveis:

I – Advertência, quando o infrator for primário ou não ter agido com dolo ou má-fé;

II – Multa, nos casos de reincidência, dolo ou má-fé, sendo os valores baseados e estipulados por regulamentação específica;

III – Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados;

IV – Inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;

V – Suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embargo da ação fiscalizadora;

VI – Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas:

a) a interdição poderá ser levantada após o atendimento das irregularidades que promoveram a sanção;

b) se a interdição não for suspensa nos termos do inciso V, decorridos 6 (seis) meses será cancelado o respectivo registro.

VII – Cancelamento de registro.

**Parágrafo Único** – Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes dos incisos III e IV correrão a expensas do infrator.

**Art. 19** A advertência será cabível nas seguintes condições:

I – O infrator ser primário;

II – O dano puder ser reparado;

III – A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

IV – O infrator não ter agido com dolo ou má-fé;

V – A infração ser classificada como leve.

**Parágrafo Único** – A pena a que se refere o *caput* poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

Prefeitura Municipal de Castelo

Av. Nossa Senhora da Penha, 103 – Centro | CEP: 29360-000 – Castelo/ES | Tel.: +55 28 3542-2124 | 8526



**Art. 20** A multa será de 30(trinta) a 10.000 (dez mil) UF (Unidade Fiscal), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte gradação:

I – de 30 (trinta) até 150 (cento e cinquenta) UF, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;

II – de 151(cento e cinquenta e um) até 3000 (três mil) UF, nas infrações graves;

III – de 3001(três mil e um) até 10.000 (dez mil) UF, nas infrações gravíssimas.

§ 1º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§ 2º O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais. Findo este prazo o não cumprimento das exigências estabelecidas implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

**Art. 21** As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§1º A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§2º No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

§3º Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5º, LXVII Constituição da República Federal/88 c/c artigo 652 do Código Civil/2002 caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

**Art. 22** Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I – Matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado no S.I.M., salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção estadual, federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

b) se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c) forem adulterados ou falsificados;

d) se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II – Rótulos e embalagens, onde:

a) não houver aprovação do S.I.M. para o uso;

b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro;

III – Utensílios e/ou equipamentos que:

a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

Prefeitura Municipal de Castelo

Av. Nossa Senhora da Penha, 103 – Centro | CEP: 29360-000 – Castelo/ES | Tel.: +55 28 3542-2124 | 8526



§1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.

§2º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§3º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§4º Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§5º Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M.

**Art. 23** Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

I – Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

II – Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III – Quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;

IV – Quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;

V – Quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;

VI – Quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;

VII – Quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII – Quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;

IX – Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilegio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

Prefeitura Municipal de Castelo

Av. Nossa Senhora da Penha, 103 – Centro | CEP: 29360-000 – Castelo/ES | Tel.: +55 28 3542-2124 | 8526



**Art. 24** A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do art. 94 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

**Parágrafo Único** – Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, por meio de correspondência com Aviso de Recebimento (AR).

**Art. 25** As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

**Art. 26** A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

§1º A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2º Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

**Art. 27** A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

§1º A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2º Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

**Art. 28** As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

**Art. 29** As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

**Art. 30** Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

I – As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a ordem econômica e para a saúde humana;

III – Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas desta Portaria.

Prefeitura Municipal de Castelo

Av. Nossa Senhora da Penha, 103 – Centro | CEP: 29360-000 – Castelo/ES | Tel.: +55 28 3542-2124 | 8526



**Art. 31** Para efeitos de gradação da pena, considera-se:

I – Atenuantes:

- a) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- b) o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- c) se a falta cometida for de pequena monta;
- d) a falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.

II – Agravantes:

- a) ser o infrator reincidente;
- b) ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;
- d) coagir outrem para execução material da infração;
- e) ter a infração consequência danosa à saúde humana;
- f) ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

**Parágrafo Único** – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

**Art. 32** Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

**Art. 33** As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

**Parágrafo Único** – Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

**Art. 34** Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no art.100 deste regulamento.

**Art. 35** Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

**Art. 36** As penalidades impostas na forma do artigo precedente, serão aplicadas, pelos servidores públicos competentes ou designados para proceder a fiscalização.

Prefeitura Municipal de Castelo

Av. Nossa Senhora da Penha, 103 – Centro | CEP: 29360-000 – Castelo/ES | Tel.: +55 28 3542-2124 | 8526



**Art. 37** As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurando o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e do seu regulamento.

**Art. 38** O produto de arrecadação das multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades fiscalizadoras na forma desta Lei.

**Art. 39** Os recursos financeiros necessários a implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Agricultura, constantes no Orçamento do Município.

**Art. 40** Para a consecução dos objetivos desta Lei fica a Secretaria Municipal de Agricultura, autorizada a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgão da administração direta e indireta.

**Art. 41** A Secretaria Municipal de Agricultura poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o Município participe para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitada as competências.

**Art. 42** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução da presente lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidas através de atos normativos do Secretário de Agricultura e do Chefe do Poder Executivo.

**Art. 43** A regulamentação da presente Lei será feita mediante Decreto Municipal.

**Art. 44** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 45** Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Lei nº 3.498, de 12 de agosto de 2014.

Castelo - ES, 23 de junho de 2016.

  
**JAIR FERRAÇO JUNIOR**  
Prefeito Municipal

mjda/semad/2016.

Prefeitura Municipal de Castelo