

TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA

Pelo presente instrumento, o **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ**, por intermédio da 1ª Promotoria de Justiça do Consumidor de Belém neste ato representado pela Promotora de Justiça Dra. Mariela Côrrea Hage, doravante designado **COMPROMITENTE**; de outro lado **C B PANTOJA - COMÉRCIO EIRELLI - EPP (Supermercado EL-SHADAY)** inscrito no CNPJ sob o Nº 16.980.257/0002-78 com sede a Quadra 20 (vinte) Panorama XXI, 000001 - Mangueirão, devidamente representado por **CAMILA BAIA DE AQUINO**, RG sob o nº 5393497 doravante denominado **COMPROMISSÁRIO**, de outro lado, têm entre si justo e acertado o seguinte:

CONSIDERANDO que incumbe ao Ministério Público, como instrumento da Política Nacional das Relações de Consumo, assegurar o respeito aos direitos dos consumidores, nos termos dos art.129, inc.III, da Constituição Federal; Art. 5º, inciso XXXII e art.82, inciso I, da Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor- CDC).

CONSIDERANDO que nos termos do art.1º, IX, da Lei 8.137/90, constitui crime contra as relações de consumo vender, ter em depósito para venda ou de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias para o consumo.

CONSIDERANDO que o nos termos do Art.18º da Lei nº 8.078, de 11 e setembro de 1990. São impróprios ao uso e consumo os produtos nocivos a vida ou a saúde, ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.

CONSIDERANDO a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004- ANVISA que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e versa sobre a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população.

CONSIDERANDO a Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde que se aplica se aplica a todos os estabelecimentos produtores e/ou prestadores de serviços na área de alimentos determinando no Art. 2º que os estabelecimentos relacionados a área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido no presente Portaria.

CONSIDERANDO o Art. nº 225 da Constituição da República Federativa do Brasil prescreve que todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e



essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações;

CONSIDERANDO que o descumprimento da legislação referente aos produtos de origem animal, no aspecto administrativo, sujeita o infrator as sanções de advertências quando primário e não tiver agido com dolo é má - fé, multa nos casos em que não estiver compreendido nesta última, apreensão ou condenação da matéria - prima, suspensão de atividades e interdição total ou parcial do estabelecimento quando da inexistência de condições higiênico- sanitárias adequadas; além do pagamento de indenização pelo dano moral coletivo causado, no aspecto cível.

RESOLVEM

Celebrar o presente Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta, doravante denominado TERMO, com fundamento no art. 5º, § 6º, da Lei nº. 7.347, de 24 de junho de 1985 (Lei da Ação Civil Pública), alterado pelo art. 113, § 6º, da Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), de conformidade com as cláusulas e condições que seguem.

CLAUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO

Este **TERMO** tem como objeto a regularização por parte da **COMPROMISSÁRIA** para sanar as deficiências apontadas no **RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA Nº 728/2024** realizado pelo Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar do Ministério Público do Estado do Pará.

CLAUSULA SEGUNDA – DOS COMPROMISSOS

Em ajuste de conduta inquinada, obriga-se a compromissária a adotar as medidas a seguir descritas:

SUBCLAUSULA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMISSARIA:

Obriga-se a **COMPROMISSÁRIA** a realizar nos prazos descritos abaixo:

I- PRAZO IMEDIATO

I.1 - Os supermercados só poderão comercializar produtos de origem animal (pescado, aves carne bovina, suína, leite e derivados, ovos, mel ou outros) devidamente registrados nos órgãos competentes: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARA) e no Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);

I.2 - Vedar todas as aberturas com tela;

- I.3 - Instalar lâmpadas com proteção contra explosão;
- I.4 - Cobrir toda a fiação elétrica;
- I.5 - Manter diariamente os equipamentos, utensílios e instalações em condições higiênico-sanitárias apropriadas mantendo os ambientes organizado, sem acúmulo de material em desuso;
- I.6 - Adquirir produtos de limpeza adequados e de acordo com o manual de Boas Práticas de Fabricação;
- I.7- Manter os alimentos perecíveis armazenados de acordo com o que determina o fabricante;
- I.8 - Realizar a aquisição de termômetros para as câmaras frigoríficas, balcoes, ilhas e outros;
- I.9 - Substituir tábuas de corte e caixas danificadas;
- I.10 - Acondicionar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
- I.11 - Colocar na área de venda de produtos comercializado à granel as informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, procedência do pescado, data de fabricação, data de validade, lote e tabela nutricional;
- I.12 - Manipular corretamente os produtos fatiados mantendo a higiene do local e armazenando corretamente os equipamentos e utensílios;
- I.13 - Manter as câmaras restridas e congeladas limpas, livre de condensação e mofo;
- I.14 - Apresentar o cronograma de higienização e sanitização das câmaras frias;
- I.15 - Armazenar os alimentos corretamente no interior das câmaras frigoríficas distantes das paredes e afastados de condensadores e evaporadores;
- I.16 - Retirar madeira, papelão e material em desuso da área de manipulação de alimentos;
- I.17- Substituir os equipamentos e utensílios oxidados: balanças, pás, machadinhas, ilhas, balcões frigoríficos e outros;
- I.18 - Não comercializar produtos de origem animal impróprios para o consumo humano, ou seja, com os caracteres sensoriais (cor, odor e aparência) alteradas;
- I.19 - Segregar os produtos destinados a devolução em local adequado e identificado;
- I.20 -Organizar o estoque de alimentos não perecíveis mantendo o ambiente limpo, onde os alimentos devem estar armazenados distantes de produtos de higiene;
- I.21 - Armazenar os produtos de higiene em um espaço adequado e exclusivo para esta finalidade;

II-PRAZO DE 30 DIAS.

- II.1 - Apresentar manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais; Padrão (POP);



- II.2 - Apresentar o certificado de controle de Pragas, onde a empresa deverá ser registrada na VISA;
- II.3 - A comercialização de pescado congelado à granel deverá ser realizada em expositores fechados mantendo a temperatura do alimento;
- II.4 - Adquirir tampas para canaletas e ralo;
- II.5 - Realizar a vedação das aberturas evitando o acesso de roedores;
- II.6 - Apresentar Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos e Estudo de Impacto de Vizinhança;
- II.7 - Apresentar a Licença ambiental expedida pelo o órgão ambiental competente;
- II.8 - Apresentar a Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal de Belém;
- II.9 - Apresentar Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do Profissional de nível superior do estabelecimento e o registro no conselho de classe;
- II.10- Apresentar Certidão de Regularidade no Conselho de Classe do Responsável Técnico do Estabelecimento
- II.11 - Apresentar Comprovação da higienização e desinfecção dos reservatórios utilizados no empreendimento;
- II.12 - Apresentar Manual de boas práticas de fabricação de alimentos com os POPs;
- II.13 - Apresentar laudos laboratoriais de análise físico-química e microbiológica de amostras de água dos pontos de abastecimento das áreas de manipulação de alimentos;
- II.14 - Apresentar Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC);
- II.15 - Apresentar Registro de Capacitação de Boas Práticas de Fabricação para os colaboradores;
- II.16- Apresentar Certificado de Licenciamento do Corpo de Bombeiros (CLCB) vigente, expedido pelo Corpo de Bombeiros;
- II.17 - Apresentar Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) dos colaboradores;

III - PRAZO DE 60 DIAS.

- III.1 - Organizar as câmaras de armazenamento de produtos congelados;
- III.2 - Substituir pallets de madeira das câmaras de armazenamento;
- III.3 - Ordenar o fluxo na área de manipulação dos alimentos evitando contaminação cruzada;
- III.4 - Reformar a área de manipulação dos alimentos, onde o piso, parede e teto deverão ser construído com material liso, resistente, impermeável e lavável e conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

III.5 - Instalar lavatório exclusivo para realizar a higiene dos funcionários dotado de material de higiene na área de manipulação dos alimentos;

III.6 - Adquirir uniforme e equipamentos de proteção individual para os colaboradores;

III. - PRAZO DE 90 DIAS

III.1 - Realizar a reforma das câmaras de armazenamento de produtos resfriados e congelados.

III.2 - Instalar leitores ópticos no estabelecimento, devendo apresentar croqui com a localização de cada leitor.

CLAUSULA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO TAC

O presente termo de ajustamento de conduta será levado ao conhecimento do GATI/ CAO TEC do Ministério Público do Estado do Pará e Vigilância Sanitária Municipal de Belém para que estes fiscalizem o cumprimento das subcláusulas.

CLAUSULA QUARTA – DAS PENALIDADES PELO DESCUMPRIMENTO DOS COMPROMISSOS AVENÇADOS.

Transcorrido os prazos estipulados na subcláusula segunda será requisitada a inspeção no local ser realizada pelo **COMPROMITENTE** aos órgãos competente, podendo essa inspeção ser realizada pela VISA ou pelos Técnicos do Ministério Público Estadual.

Sendo constatado o descumprimento dos prazos, isolados ou cumulados, a compromissária será penalizada com multa diária de **R\$ 500,00**, que será revestida para o fundo de Reaparelhamento do Ministério Público do estado do Pará, cujo depósito deve ser realizado no banco do Estado do Pará (BAMPARA), Agência 028, conta corrente nº 180. 170-8, conforme recomendação do Procurador Geral de Justiça do Estado do Pará por meio do Ofício Circular nº 018/MP/PGJ de 19/09/2007.

CLÁUSULA QUINTA – DO FORO

As partes elegem o foro de Belém /PA competentes para dirimir eventuais conflitos decorrentes do presente TERMO.

Estando as partes ajustadas e acordadas, alertadas para a validade do presente TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA como título executivo, nos termos que dispõe o art. 5º, § 6º, da Lei 7.347/85, vai o presente devidamente assinado pelos seus representantes de igual teor e forma, para que assim produza seus jurídicos e legais efeitos.

Belém (PA) 10 de outubro de 2024



MARIELA CORRÊA HAGE

1ª Promotora de Justiça do Consumidor, em exercício

CAMILA BAIA DE AQUINO

COMPROMISSÁRIO

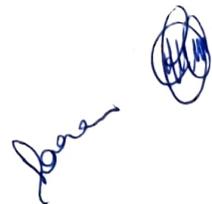
Camila Baia de Aquino

003.353.332-65

Juana Nandira Paranhos Feio

OAB/PA 33886

001.747.042-08

Handwritten signature and a circular stamp.