

## 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 Corrêa Hage, doravante designado **COMPROMITENTE**; de outro lado **BAR E RESTAURANTE PAI D'ÉGUA** inscrito no CNPJ sob o Nº 46369851/000107, localizado na Ilha do Combu, no município de Belém/PA, devidamente representado por **ROSELINO PERES DOS SANTOS**, brasileiro, empresário, casado, com CPF sob o nº 035.737.802-45, e RG sob o nº 67158740/PC, residente e domiciliado na Ilha do Combu, *telefone:91-993606178*, doravante denominado **COMPROMISSÁRIO(A)**, 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** a necessidade de dotar toda a estrutura do estabelecimento comercial apropriada à prestação dos serviços de preparação (cozinha) e comercialização (demais espaços como espera, salão e banheiros) de alimentos, conforme o estabelecido na Lei das Edificações do Município de Belém/PA (Lei nº 7.400/1988);

**CONSIDERANDO** que o funcionamento de restaurantes depende de prévia vistoria no local, realizado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém/PA, conforme estabelece o artigo 10 do Código de Posturas do Município de Belém/PA (lei nº 7.055/1977);

**CONSIDERANDO** a necessidade da higienização permanente de restaurantes, de forma a garantir segurança sanitária operacional contínua, conforme rol de situações

1ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DO CONSUMIDOR  
Rua Ângelo Custódio,36, Cidade Velha, Belém-PA. 66023-90  
Telefone: (91) 3198-2413  
E-mail: 1pjc@mppa.mp.br



Roselino P. dos Santos

listadas no artigo 39 do Código de Posturas do Município de Belém/PA (Lei nº 7.055/1977);

**CONSIDERANDO** que nos termos do Art. 7º, 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 nos termos do Art. 18 da Lei nº 8.078/90 são impróprios ao uso e consumo os produtos nocivos à vida ou à 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 o 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 à proteção à saúde da população.

**CONSIDERANDO** que o Art. 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** o Decreto do Estado do Pará nº 326 de 20/01/2012 que estabelece *requisitos higiênico-sanitários para a manipulação de Açaí e Bacaba por batedores artesanais, de forma a prevenir surtos com Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e minimizando o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos;*

**CONSIDERANDO** que o descumprimento da legislação referente aos produtos de origem animal, no aspecto administrativo, sujeita o infrator às sanções de advertências quando primário e não tiver agido com dolo e 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 julho 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.

### **CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO**

Este **TERMO** tem como objeto a regularização por parte do **COMPROMISSÁRIO** para sanar as deficiências apontadas no **ANÁLISE TÉCNICA N°1569/2023** realizado pelo Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar do Ministério Público do Estado do Pará.

### **CLÁUSULA SEGUNDA – DOS COMPROMISSOS**

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

#### **SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO COMPROMISSÁRIO:**

Obriga-se o **COMPROMISSÁRIO** a realizar nos prazos descritos abaixo:

#### **I- PRAZO IMEDIATO**

- I. 1. O estabelecimento só poderá adquirir produtos de origem animal (pescado, aves carne bovina, suína, leite e derivados, ovos, mel ou outros) e vegetal (tucupi, goma, farinha de tapioca e polpa de frutas) 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 O açaí ofertado para os clientes deverá ser procedente de estabelecimentos registrados na Vigilância Sanitária de Belém;
- I. 3. Os estabelecimentos que beneficiarem o açaí deverão apresentar licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária de Belém;

- I. 4. Apresentar Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal de Belém;
- I. 5. Retirar todos os materiais em desuso e estranhos à manipulação de alimentos acumulados na cozinha e na área externa;
- I. 6. Não utilizar no preparo das refeições alimentos impróprios para o consumo humano, ou seja, com os caracteres sensoriais (cor, odor e aparência) alteradas;
- I. 7. Manter as instalações da área de manipulação de alimentos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;
- I. 8. Acondicionar corretamente os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos e talheres, bem como os usados na manipulação dos alimentos em local protegido;
- I. 9. Apresentar carteira de saúde e de manipulador de alimentos de todos os colaboradores e diaristas;
- I. 10. Apresentar o certificado de controle de Pragas;
- I. 11. Armazenar os alimentos perecíveis em freezers / refrigerador separados por categoria de alimentos em embalagens adequadas e identificadas;
- I. 12. Não armazenar alimentos preparados com alimentos crus;
- I. 13. Não utilizar embalagem de produtos químicos, caixa de ovo, baldes de margarina, garrafas Pet's ou outros no preparo das refeições;
- I. 14. Substituir o óleo usado para realizar fritura sendo substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;
- I. 15. Durante a preparação dos alimentos deverão ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada;
- I. 16. Adquirir produtos de limpeza adequados, conforme descrito no Manual de Boas Práticas e Fabricação.

**II- PRAZO DE 60 DIAS.**

- II. 1. Substituir todos dos equipamentos oxidados, móveis de madeira e outros equipamentos de material que facilite a limpeza;
- II. 2. Substituir utensílios de madeira, amassados, oxidados, tábuas de corte sujas e com rugosidades;
- II. 3. Os manipuladores de alimentos durante a manipulação, preparo e distribuição das refeições deverão usar uniformes completo e equipamento de proteção individual compatível com a atividade;

- II.4. Os uniformes deverão ser lavados e acondicionados no estabelecimento;
- II.5. Armazenar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade;
- II.6. Adquirir recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos sólidos para a área de recreação e manipulação de alimentos;
- II.7. Realizar o acondicionamento dos resíduos em coletores fechado em um espaço isolado da área de preparação/armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- II.7. Realizar o revestimento e isolamento das fias elétricas expostas

### III - PRAZO DE 90 DIAS

- III.1. Promover as adequações solicitadas pela Vigilância Sanitária no espaço da cozinha do restaurante, a exemplo do fechamento de abertura com telas e pintura com tinta impermeável.
- III.2. Instalar na cozinha lavatórios dotado de: sabonete líquido inodoro, produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual.
- III.3. Adequar as instalações do sistema de esgoto com destino adequado, conforme a legislação.

### CLÁUSULA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO TAC

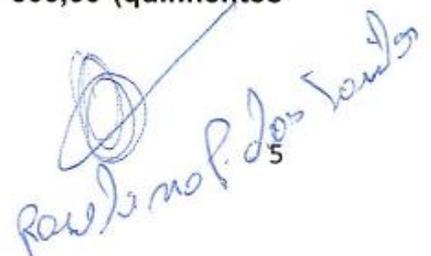
O presente Termo de Ajustamento de Conduta será levado ao conhecimento do GATI/CAOTEC do Ministério Público do Estado do Pará e Vigilância Sanitária Municipal de Belém para que estes fiscalizem o cumprimento das subcláusulas.

### CLÁUSULA QUARTA – DAS PENALIDADES PELO DESCUMPRIMENTO DOS COMPROMISSOS AVENÇADOS.

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

Sendo constatado o descumprimento dos prazos, isolados ou cumulados, o(a) compromissário (a) será penalizado (a) com multa diária de R\$ **500,00 (quinhentos**

1ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DO CONSUMIDOR  
Rua Ângelo Custódio, 36, Cidade Velha, Belém-PA. 66023-90  
Telefone: (91) 3198-2413  
E-mail: 1pjc@mppa.mp.br

  
Raulino F. dos Santos  
5

**reais**), que será revestida para o fundo de Reparelhamento do Ministério Público do Estado do Pará, cujo depósito deve ser realizado no banco do Estado do Pará (BAMPARÁ), Agência 028, conta corrente nº 180.170-8, conforme Recomendação do Procurador Geral de Justiça do Estado do Pará por meio do Ofício Circular nº018/MP/PGJ de 19/09/2007.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO FORO**

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

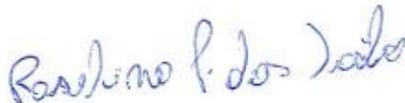
Estando as partes ajustadas e acordadas, alertadas para a validade do presente TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUCTA como título executivo, nos termos que dispõe o art. 5º, § 6º, da Lei 7.347/85, vai o presente devidamente assinado pelos seus representantes, para que assim produza seus jurídicos e legais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

Belém (PA), 01 de Julho de 2024.



**MARIELA CORRÊA HAGE**

1º Promotora de Justiça do Consumidor, em exercício.



**ROSELINO PERES DOS SANTOS**

**CPF: 035.737.802-45**

Compromissário (a)