

## 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. Regiane Brito Coelho Ozanan, doravante designado **COMPROMITENTE; de outro lado o Supermercado COMPRE BEM** pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº 48.370.188/0001-96, com sede na Travessa da Estrela, nº 988 - Pedreira - Belém/PA , devidamente representado por JAILSON LEONARDO S. MARTINS, 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.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 o nos termos do Art.18º da Lei nº 8.078, de 11 e setembro de1990. 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 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 à 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 às 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.

### **R E S O L V E M**

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 da **COMPROMISSÁRIA** para sanar as deficiências apontadas no **RELATÓRIO DE VISTORIA nº 726/2024** 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 a compromissária a adotar as medidas a seguir descritas:

#### **SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMISSÁRIA:**

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 afiação 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 , balcões, 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 resfriadas 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 par 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 res 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;

## **II - 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.

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.

### CLÁUSULA 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.

### CLÁUSULA 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 revertida para o fundo de Reaparelhamento do Ministério Público do estado do Pará, cujo depósito deve ser realizado no banco do Estado do Pará (BAMPARÁ), Agência 028 conta corrente nº180. 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 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

**REGIANE BRITO COELHO OZANAN**  
1º Promotora de Justiça do Consumidor, em exercício

**JAILSON LEONARDO S. MARTINS**  
COMPROMISSÁRIO  
*Jailson Leonardo S Martins*

**1ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DO CONSUMIDOR****TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA  
1º ADITAMENTO AO TAC  
(Ref. Procedimento Preparatório 09.2024.00005170-2)**

Pelo presente instrumento, o **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ**, por intermédio da 1ª Promotoria de Justiça do Consumidor de Belém neste ato representado pelas Promotoras de Justiça, em exercício, Mariela Corrêa Hage e Regiane Brito Coelho Ozanan, doravante designado **COMPROMITENTE**; de outro lado o **Supermercado COMPRE BEM** pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº 48.370.188/0001-96, com sede na Travessa da Estrela, nº 988 - Pedreira - Belém/PA, devidamente representado pelo **administrador REGINALDO PEREIRA DA SILVA**, doravante denominado **COMPROMISSÁRIO**, celebram o presente **ADITAMENTO** em razão dos fatos noticiados nos autos do **Procedimento Administrativo 09.2024.00005170-2**, sob fundamento do art. 5º, § 6º, da Lei nº 7.347/85 (Lei da Ação Civil Pública) e art. 784, IV, do Código de Processo Civil, nos termos que seguem abaixo discriminados:

**CONSIDERANDO** que os prazos pactuados no TAC formalizado nos autos já se encontram vencidos;

**CONSIDERANDO** as informações prestadas pelo Requerido em audiência datada de 31.03.2025, informando que as cláusulas dadas como descumpridas serão atendidas a partir da reforma já programada para o estabelecimento, com prazo programado de término em 10 meses;

**CONSIDERANDO** que o Requerido vem cumprindo o TAC firmado nos autos e solicitou a dilação do prazo para adequação das estruturas no Supermercado,

**R E S O L V E M**

Este documento é cópia do original assinado digitalmente por REGIANE BRITO COELHO OZANAN em 22/04/2025 e REGINALDO PEREIRA DA SILVA em 29/05/2025. Para conferir o original, acesse o site <https://www2.mppa.mp.br/autenticar-documentos>, informe o processo 09.2024.00005170-2 e o código 5D484D.

## 1ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DO CONSUMIDOR

Celebrar o presente **ADITAMENTO** ao Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta, 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 **ADITAMENTO** tem como objeto a regularização por parte da **compromissária** para sanar as deficiências apontadas no **RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA nº 430/2025** realizada pelo Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar do Ministério Público do Estado do Pará e o **RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA DA DEVISA, em 03 de abril de 2025**

### CLÁUSULA SEGUNDA – DOS COMPROMISSOS

Em **ADITAMENTO** ao TAC firmado nos autos, obriga-se a compromissária a adotar as medidas a seguir descritas:

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMISSÁRIA:

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

#### I- PRAZO 30 DIAS

- I.1 Cobrir toda a fiação elétrica
- I.2 Manter diariamente os equipamentos, utensílios e instalações em condições higiênicas- sanitárias apropriadas mantendo os ambientes organizado, sem acúmulo de material em desuso;
- I.3 Acondicionar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
- I.4 Manter as câmaras resfriadas e congeladas limpas, livre de condensação e mofo;
- I.5 Apresentar cronograma de higienização e sanitização das câmaras frias;
- I.6 Armazenar os alimentos corretamente no interior das câmaras frigoríficas distantes das paredes e afastados de condensadores e evaporadores;
- I.7 Retirar madeira, papelão e material em desuso da área de manipulação de alimentos;

- I. 8 Segregar os produtos destinados a devolução em local adequado e identificado;
- I. 9 Organizar o estoque de alimentos não perecíveis mantendo o ambiente limpo, onde os alimentos devem estar armazenados distantes de produtos de higiene;
- I. 10 Substituir tábuas de corte e caixas danificadas;
- I.11 - Apresentar Comprovação da higienização e desinfecção dos reservatórios utilizados no empreendimento;
- I. 12 Apresentar manual de Boas práticas de fabricação e desinfecção dos reservatórios com os POP's.
- I. 13 Apresentar Certificado de Licenciamento do Corpo de Bombeiros (CLCB) vigente, expedido pelo Corpo de Bombeiros;

## **II-PRAZO DE 60 DIAS.**

- II.1- Adquirir tampas para canaletas e ralo.
- II.2 - Realizar a vedação das aberturas evitando o acesso de roedores.
- II.3 – Apresentar e implementar Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos e Estudo de Impacto de Vizinhança;
- II.4 – Apresentar e implementar Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos e Estudo de Impacto de Vizinhança;
- II.5 - Apresentar Certidão de Regularidade no Conselho de Classe do Responsável Técnico do Estabelecimento;
- II.6 Apresentar laudos laboratoriais de análise físico-química e microbiológica de amostras de água dos pontos de abastecimento das áreas de manipulação de alimentos;
- II.7- Organizar as câmaras de armazenamento de produtos congelados;
- II. 8 - Substituir pallets ou outro utensílio de madeira das câmaras de armazenamento e das demais dependências do estabelecimento;
- II.9 - Ordenar o fluxo na área de manipulação do pescado resfriado evitando contaminação cruzada;

## **III. -PRAZO DE 10 MESES**



## 1ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DO CONSUMIDOR

- III.1 – Reformar a área de manipulação do peixe resfriado, 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;
- III. 2 – instalar leitores ópticos no estabelecimento, devendo apresentar croqui com a localização de cada leitor;

**SUBCLÁUSULA SEGUNDA** – As partes reconhecem a validade e vigência das demais cláusulas firmadas no TAC originário.

### DISPOSIÇÕES FINAIS

E por estarem assim compromissados, firmam este ADITAMENTO, que foi lido e achado conforme pelos signatários.

Belém/Pará, 22 de abril de 2025.

MARIELA CORREA  
HAGE:61516740220

Assinado de forma digital por MARIELA CORREA HAGE:61516740220  
Dados: 2025.04.22 11:06:04 -03'00'

**MARIELA CORRÊA HAGE**

1º Promotora de Justiça de Defesa do Consumidor, em exercício.

REGIANE BRITO COELHO  
OZANAN:57011249249

Assinado de forma digital por REGIANE BRITO COELHO  
OZANAN:57011249249  
Dados: 2025.04.22 09:44:00 -03'00'

**REGIANE BRITO COELHO OZANAN**

1º Promotora de Justiça de Defesa do Consumidor, em exercício.

REGINALDO PEREIRA  
DA SILVA:02622607946

Assinado de forma digital por REGINALDO PEREIRA DA SILVA:02622607946  
Dados: 2025.05.29 14:48:31 -03'00'

**SUPERMERCADO COMPRE BEM**

(CNPJ sob o nº 48.370.188/0001-96)

**REGINALDO PEREIRA DA SILVA**

Este documento é cópia do original assinado digitalmente por REGIANE BRITO COELHO OZANAN em 22/04/2025 e REGINALDO PEREIRA DA SILVA em 29/05/2025. Para conferir o original, acesse o site <https://www2.mppa.mp.br/autenticar-documentos>, informe o processo 09.2024.00005170-2 e o código 5D484D.