



**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ  
CENTROS DE APOIO OPERACIONAL  
SUPERVISÃO ADMINISTRATIVA  
GRUPO TÉCNICO INTERDISCIPLINAR**

**PROTOCOLO Nº 33178/2013**

**LAUDO VISTORIA TÉCNICA**

Através do Ofício Nº 243/2013/MP/1º PJC encaminhado pelo Exmª Promotora de Justiça, Dra. Erica Almeida de Souza fora solicitado a esse grupo técnico especializado, a participação de conjunta com outros órgãos, a fim de averiguar possíveis irregularidades na comercialização de produtos de origem animal na feira e mercado do município de Cametá.

**1- DA VISTORIA**

Nos dias 3 a 4 de setembro do corrente ano, participaram da ação a ADEPARA, POLICIA CIVIL E MILITAR, IML e o PROCON.

**1.1 Matadouro Clandestino da Sra. Dulcimar da Silva Fonseca**

O matadouro clandestino está localizado á Rodovia Transcametá Km 53 da BR 422. No local existia uma criação de porcos, frangos e vários cães e gato a propriedade exalava um forte odor devido aos excrementos dos animais e os lagos que eram usados pelos porcos criados extensivamente.

Observamos uma residência no mesmo terreno uma estrutura precária de madeira coberta com telha de fibro cimento (Brasilite), no piso e área externa havia resíduos de abate com: pedaços de osso, sangue, casco e chifre.

A água usada era captada de um poço conhecido como "poço amazônico" com pouca profundidade e não recebia nenhum tipo de tratamento.

De acordo com a Sra. Dulcimar da Silva Fonseca, proprietária do imóvel informou que alugava o local para realizar o abate dos animais eram abatidos 20 animais por semana, a carne vísceras era transportada em caminhão baú para serem comercializados no município de Cametá com a finalidade abastecer os açougues do Sr. Adife e Dorivaldo.

A proprietária informou ainda, que na semana anterior todos os maquinários, equipamentos e utensílios foram retirados do local, porém não sabe informar o nome das pessoas que realizaram este ato.

### **1.2 Matadouro Clandestino Localizado no Ramal do Livramento.**

No terreno havia uma casa de madeira que estava fechada, porém encontramos vestígios de abate: sangue, ossos, pedaços de couro e sal para realizar a salga.

No local havia um depósito de couro, porém havia sinais de retirada recente do couro como manchas de sangue no solo e pacotes de sal cobertos com lona.

### **1.3. Comercial Açougue Nossa Senhora da Conceição**

O local possui licença expedida pela a Vigilância Sanitária Municipal de Cametá e Alvará de funcionamento, fixado na parede e com validade até 31 de março de 2014. A higiene, iluminação e manutenção do local é bastante satisfatória.

O estabelecimento tem uma câmara frigorífica, todas as carcaças armazenadas tinham procedência de estabelecimentos registrados na ADEPARA e estavam acompanhadas de certificado sanitário devidamente assinado pelo médico veterinário responsável pela inspeção do matadouro.

O proprietário informou que recebeu a visita de três servidores da ADEPARA, dois que atuam no município e outro não conhecia. Foi perguntado se os servidores disponibilizaram para o proprietário a FAI (Ficha de atendimento individual) este respondeu que não.

#### **1.4 - Câmara Fria do Sr. Adife Ferreira**

O local funciona na residência do proprietário na área urbana não tem licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária Municipal e Alvará de Funcionamento emitido pela Prefeitura de Cametá.

Evidenciamos uma casa de madeira onde estava armazenado couro salgado em pilhas sem procedência.

O interior da câmara fria estava muito sujo, exalando um forte odor, havia patas (mocotó) armazenadas diretamente no piso, totalmente em desacordo com a legislação Vigente.

Na câmara fria estavam armazenadas meias carcaças de bovinos sem procedência, de acordo com o proprietário foram abatidas há quatro dias em um matadouro clandestino localizado á Rodovia Transcametá. Algumas carcaças apresentavam alterações patológicas compatíveis com tuberculose.

O lugar acondicionava também, carcaças com procedência de estabelecimentos registrados na ADEPARA, onde estas foram entregues ao proprietário após a apresentação do Certificado Sanitário.

As Carcaças sem procedências foram apreendidas pela ADEPARA através do Auto de Apreensão nº008/2013 (cópia em anexo) e posteriormente inutilizadas e o proprietário foi conduzido para a Delegacia do município.

#### **1.5 Mercado de Carne Paulista**

O açougue esta localizado próximo ao mercado municipal na Rua Frei Cristovam de Lisboa, S/N, Bairro Centro.

O local não possui licença da Vigilância Sanitária. A higiene do açougue é muito precária, onde evidenciamos lixo depositado no piso (pedaços de ossos, saco plástico, papelão, osso, gordura de carne e outros), piso sujo e com acúmulo de água parada e sangue, paredes com o acúmulo de pedaços de carne,

equipamentos e utensílios inadequados e oxidados, presença de insetos (barata, mosca e formiga), existência de fezes de rato atrás dos equipamentos, lâmpadas sem proteção e presença de animais (cães).

Os equipamentos e utensílios utilizados são precários e inadequados como: balde de margarina, garrafas pet, depósitos de produtos químicos

Evidenciamos material de limpeza (detergente, sabão e desinfetante) acondicionado próximo ao alimento e equipamentos.

As lingüiças são fabricadas no local e expostas á temperatura ambiente próximo a um ventilador oxidado e com o acúmulo de poeira.

Na parte de traz do açougue existia uma porta que estava trancada, onde era fabricado carne salgada clandestinamente

A carne usada na salga possuía sinais compatíveis ao processo de deterioração coloração anormal e odor desagradável.

A quantidade de sal bem como a tecnologia utilizada na salga está na sua totalidade em desacordo com a legislação vigente.

Após a carne ficar imersa em salmora era destinada para uma prensa enferrujada e posteriormente embalada em sacos plásticos lisos sem data de validade, lote e procedência.

De acordo com um funcionário do açougue a carne que é destinada para salga e aquela que esta estragada e tem como destino final a localidade de JOABA.

A Vigilância Sanitária apreendeu 700 kg de carne que estava sendo salgada, 33 kg de lingüiça e 18 kg de carne salgada embalada.

Algumas pessoas que estavam nas proximidades dos açougues informaram que todos os produtos vencidos e estragados são destinados para a comunidade do JOABA.

## **2- DA LEGISLAÇÃO**

Ao procedermos à análise da solicitação convêm que façamos um prévio histórico fundamentado em legislações, sobre as exigências legais, sobre o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária.

### **2.1- DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR**

Considerando, a **Lei nº 8.078, de 11 e setembro de 1990.**

*Art7º. - IX Constitui crime contra as relações de consumo vender, ter em depósito para vender ou expor à venda, ou de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias ao consumo.*

*Art10º. - O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produtos ou serviços que sabe ou poderia saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança.*

*Art.18º. - 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.*

### **2.2 DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA**

Considerando o **Decreto nº 30.621 de 29 de março de 1952.** Que aprova o novo regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos e Origem Animal

*Art. 790 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo D.I.P.O.A.*

Considerando, a **Portaria MAPA nº 304, de 22 de abril de 1996.**

***Art. 1º Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.***

Considerando, a **Portaria MAPA nº 368 de 04 de setembro de 1997**, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores e industrializadores de Alimentos.

***4.1.4.1. Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com estes, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc) que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou seja, fontes de contaminação. Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não se possa limpar e desinfetar adequadamente, a menos que não tenha certeza de seu emprego não será uma fonte de contaminação.***

Considerando, a **Resolução da Diretoria Colegiada nº. 216 Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de 15 de setembro de 2004**, que estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento.

***4.2.1- As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.***

***4.5.3- Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.***

***4.6.7- Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação***

### **3-DA CONCLUSÃO**

Após a vistoria realizada pela equipe na feira, nos locais que realizam o abate de bovídeos (bovinos e bubalinos) e comercializam carne no município de Cametá podemos concluir que:

Os locais que realizam abate possuem estrutura precária e estão em desacordo com a legislação supra mencionada.

A denuncia de abate clandestino procede, uma vez que encontramos sinais de abate recente como: sangue, pele, osso e sal usado para realizar a salga do couro.

Algumas câmaras frias e os açougues funcionam sem licença expedida pela Vigilância Sanitária Municipal.

A comercialização de carne em alguns açougues ocorre sem atender a legislação vigente, onde os produtos comercializados não têm procedência podendo ser um risco á saúde da população, uma vez que a carne quando consumida sem inspeção pode ocasionar zoonoses como: brucelose, tuberculose, parasitose, toxoplasmose e outras.

### **4 - DAS SUGESTÕES**

Considerando que a fiscalização de alimentos no comércio varejista é de competência do município por meio do Poder Executivo e do estado através da ADEPARA, sugerimos:

Que a Vigilância Sanitária realize o cadastramento e a expedição do alvará de funcionamento par os locais que comercializam carne.

Que a Vigilância Sanitária retire dos açougues produtos impróprios para o consumo e em desacordo com a **Portaria MAPA nº 304, de 22 de abril de 1996** e envie á promotoria de Cametá o quantitativo dos produtos apreendidos e inutilizados.

Que seja realizada uma operação na comunidade do Joaba, a fim de confirma as informações prestadas pelos moradores de Cametá, de que todos os alimentos vencidos e estragados são destinados a esta localidade e vendidos pela metade do preço

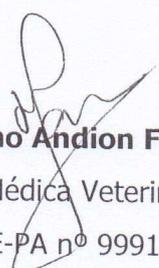
Que a ADEPARA realize ações de combate atividade clandestina no município.

Que a promotoria de Justiça de Cametá solicite á ADEPARA à cópia da FAI (Ficha de atendimento individual) do **Comercial Açougue Nossa Senhora da Conceição.**

Neste íterim, sugere-a Vigilância Sanitária cumpra com o seu dever precípua e imprescindível para o efetivo controle da venda de alimentos no comércio varejista, a fim de para salvaguardar a saúde da população do município de Cametá.

Este é o nosso parecer.

Belém, 22 de outubro e 2013

  
**Maria do Carmo Andion Farias.**

Técnica Esp. Médica Veterinária

Matricula MPE-PA nº 9991745

CRMV- 0976/PA

*Maria do Carmo Andion Farias*  
Médica Veterinária - CRMV/PA 0976  
Grupo Técnico Interdisciplinar



**AUTO DE APREENSÃO Nº 008 / 2013**

Aos 13 dias do mês de junho do ano de 2013, nesta cidade de Belém, Estado do Pará, eu Jefferson P. de Oliveira, da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi da firma Comercio Supermercados e estabelecida à Rod. Augusto Montenegro, 51N, Km 0 o(s) produto (s) 5,325kg de Omelete Mucunda e 3,123kg de Ricota Fresca, num total de 8,448 kg quilos, com fundamento na **Lei N.º 6.482, de 17 de setembro de 2002** e no **Art. 12 inciso III, da Lei Estadual N.º 6.679 de 10 de agosto de 2004**; e no (s) Artigo (s) Art. 5 e 6 da Lei N.º 22 de 29.11.2005: Art. 31 inciso VIII de do Decreto N.º 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto N.º 2.244, de 04 de junho de 1997 e Legislações Pertinentes.

O (s) produto (s) fica (m) sob custódia da Inspeção Estadual não podendo ser comercializado (s), transferido (s) ou devolvido (s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, de igual teor e forma, das quais uma permanece com o infrator, que fica sujeito às penalidades da lei.

Jefferson Oliveira  
Assinatura e Carimbo da Autoridade Sanitária/SIE

Vanessa P. de Souza Pacheco  
(Testemunha)

George Santos  
(Testemunha)

Ciente: [Assinatura]  
(Autuado)

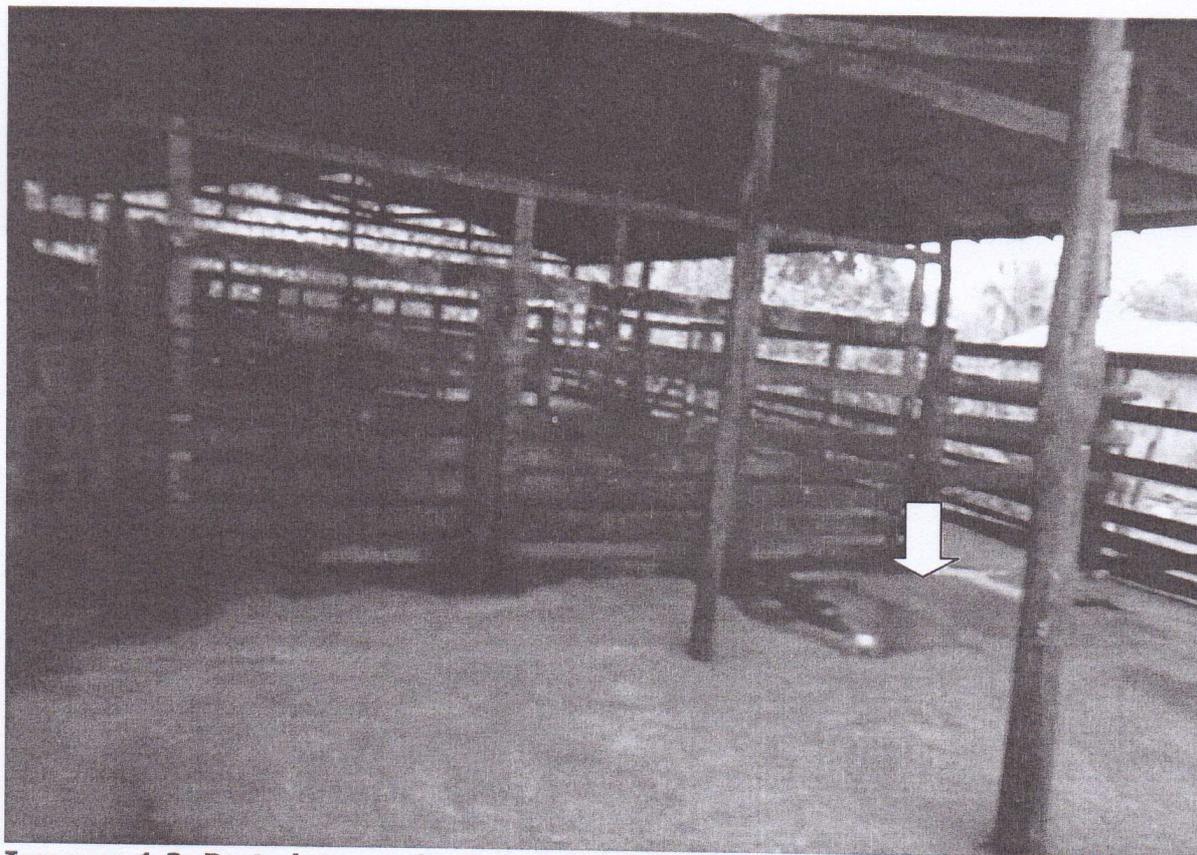
Em, 13 de junho de 2013

## **ANEXO FOTOGRAFICO**

**1- MATADOURO CLANDESTINO DA SRA. DULCIMAR DA SILVA FONSECA.**



**Imagem 1.1: Fachada da do matadouro.**



**Imagem 1.2: Parte interna do Matadouro com a presença de resto de sangue.**

*[Handwritten signature]*



**Imagem 1.3: Criação de Porcos próxima ao matadouro clandestino.**



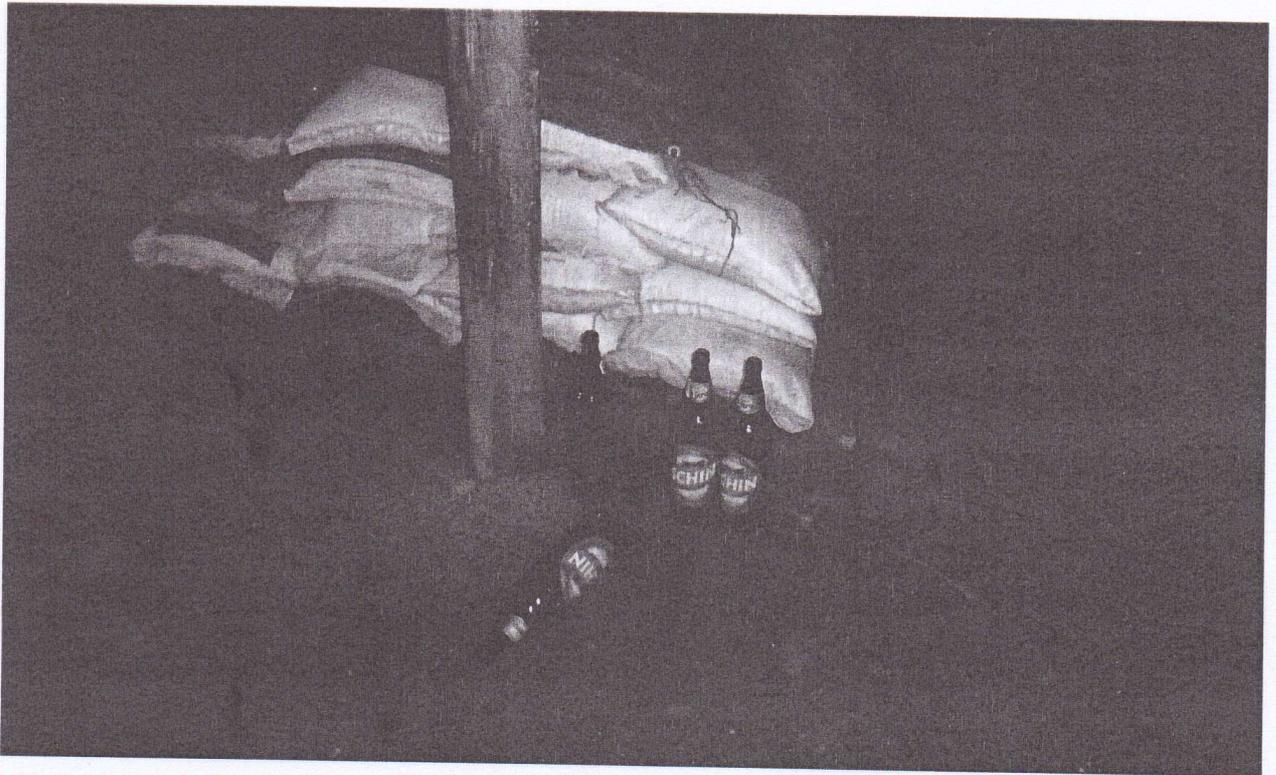
**Imagem 1.4: Criação de Porcos próxima ao matadouro clandestino.**

8



**Imagem 1.5: Ossos depositados no chão.**

**2- MATADOURO CLANDESTINO LOCALIZADO NO RAMAL DO LIVRAMENTO.**



**Imagem 2.1: Sal usado para realizar a salga do couro.**

88

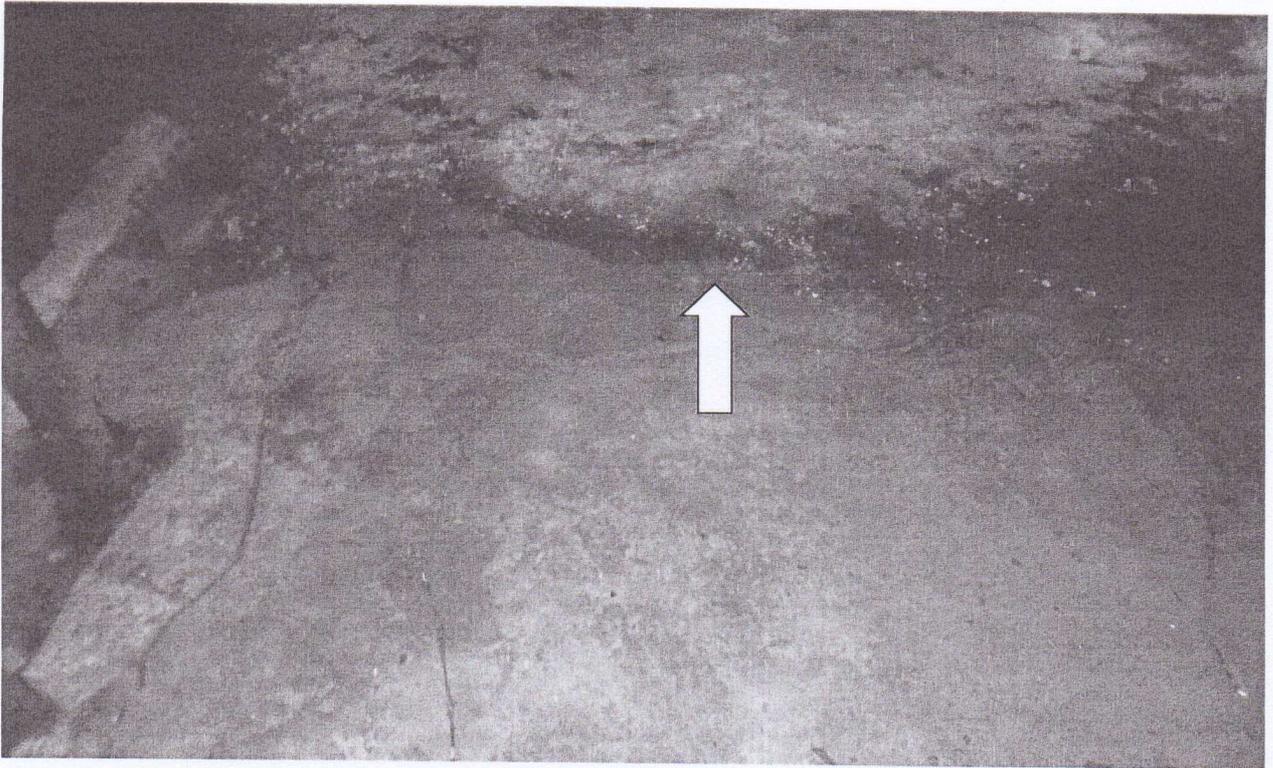


Imagem 2.2: Vestígios de salga de couro no piso.

### 3- COMERCIAL AÇOUGUE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO

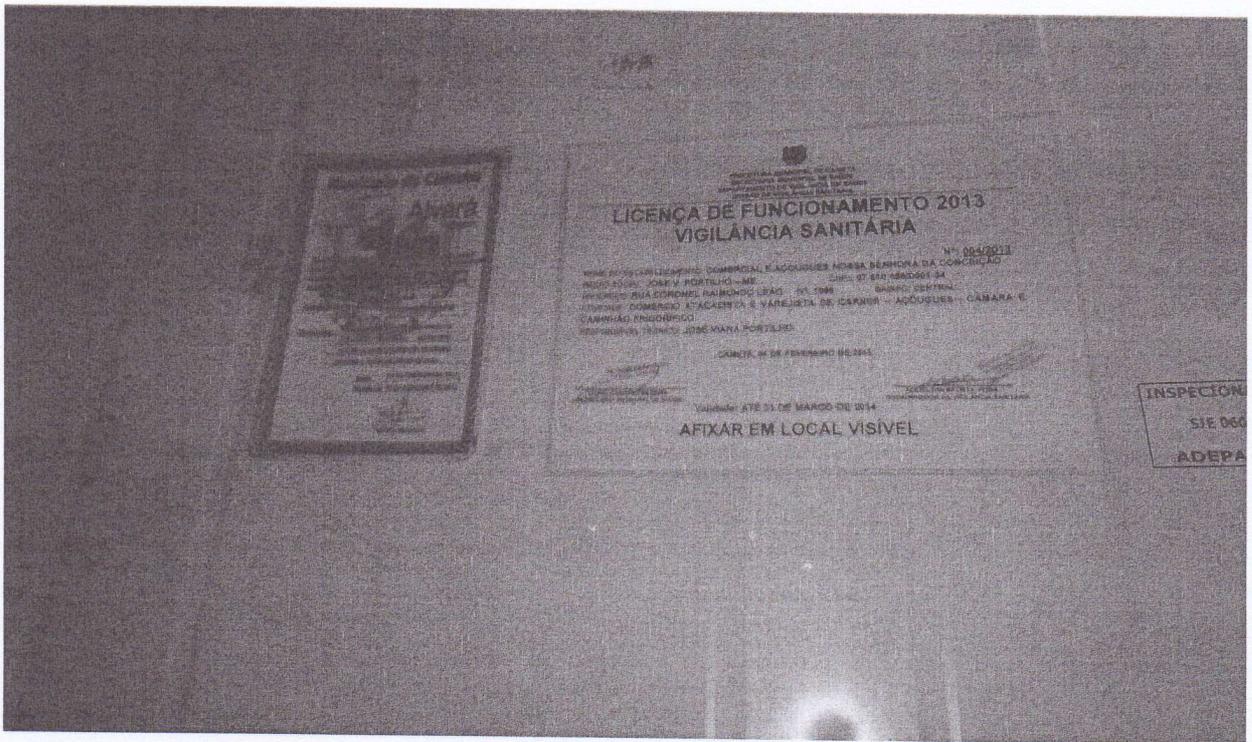
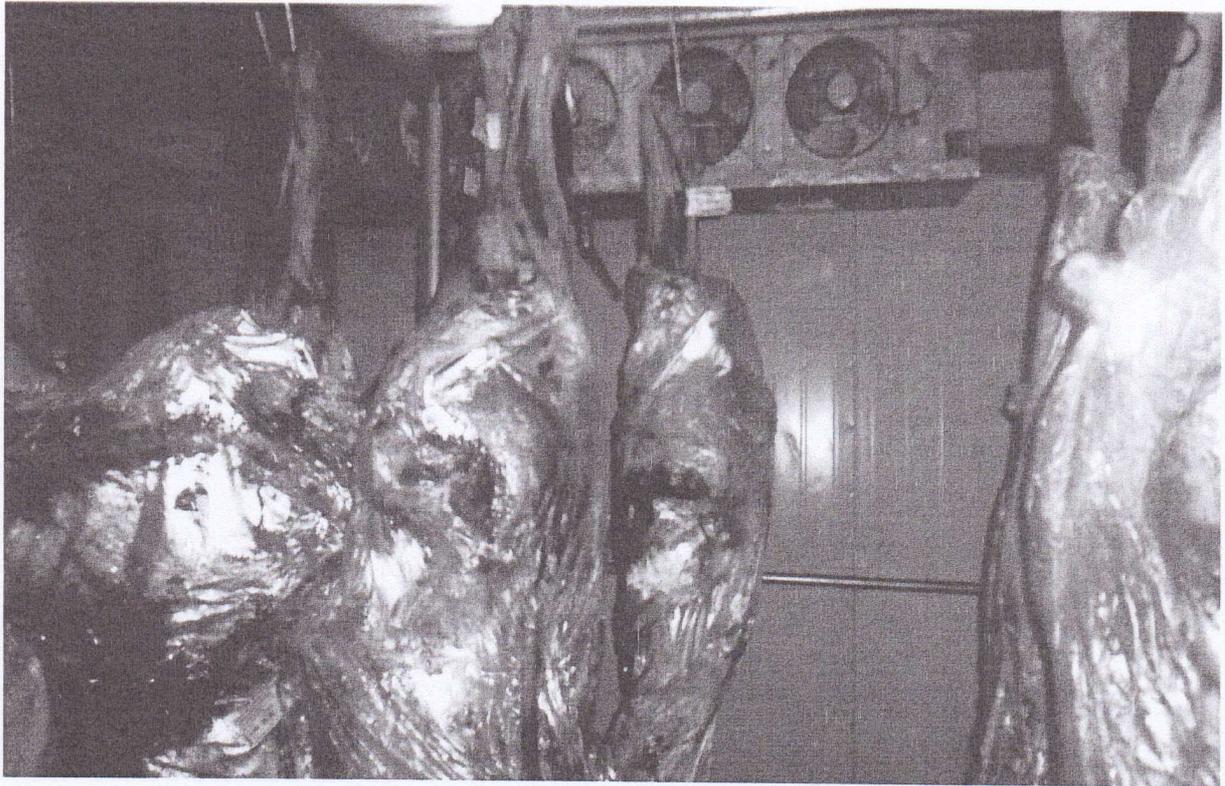
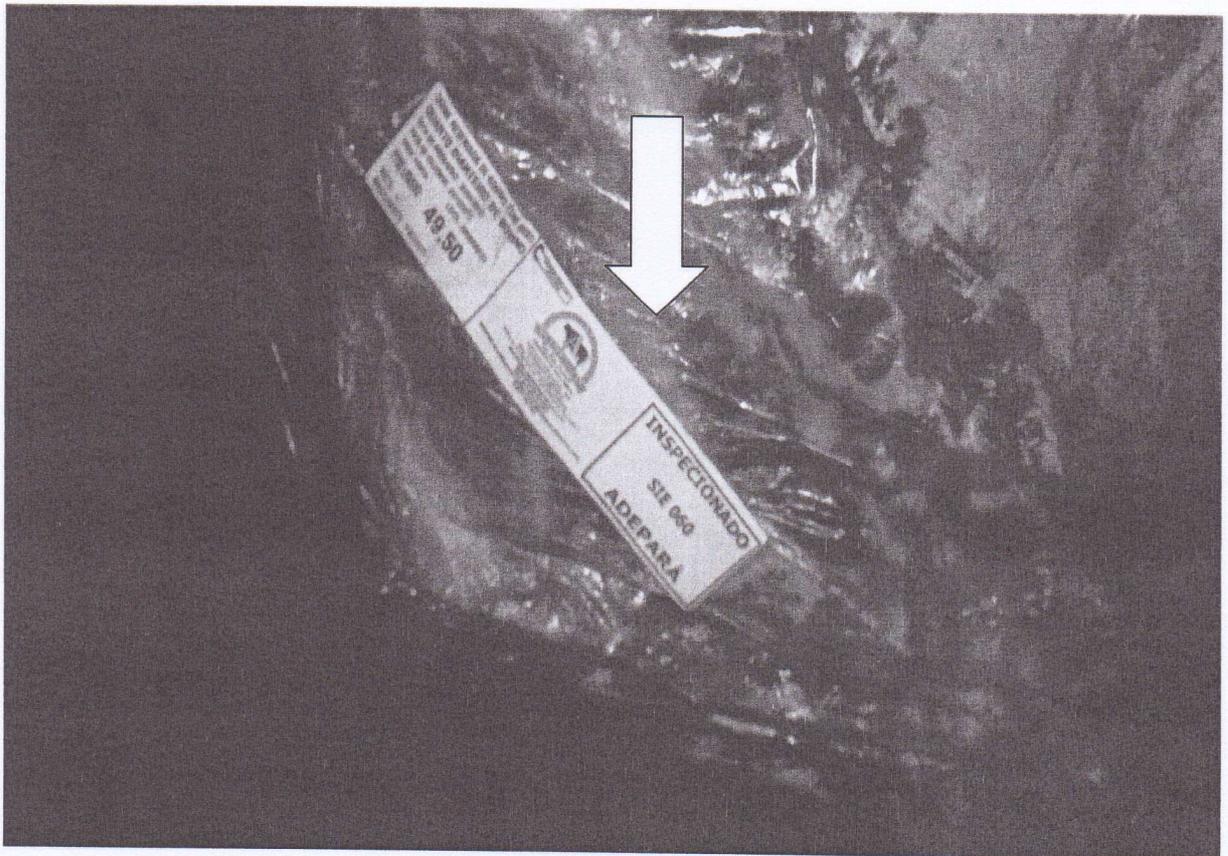


Imagem 3.1: Estabelecimento com licenciamento adequado.

f



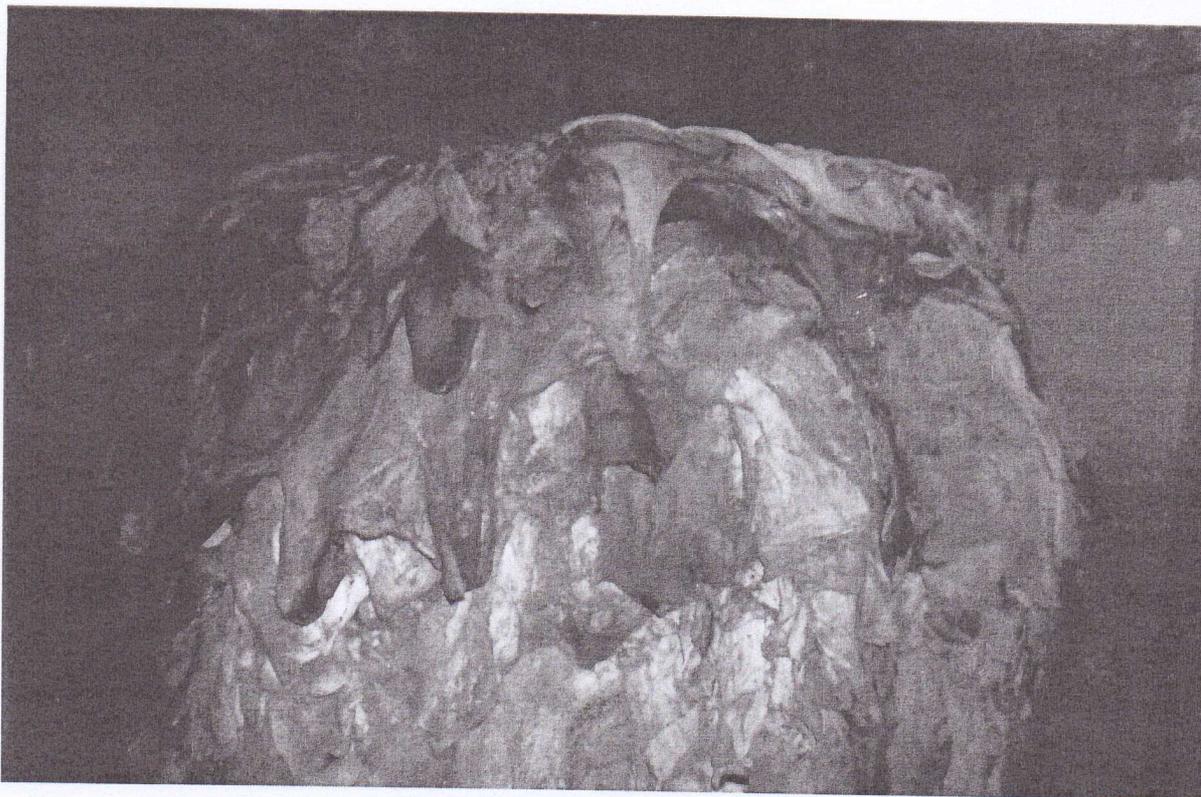
**Imagem 3.2: Carcaças com rótulos.**



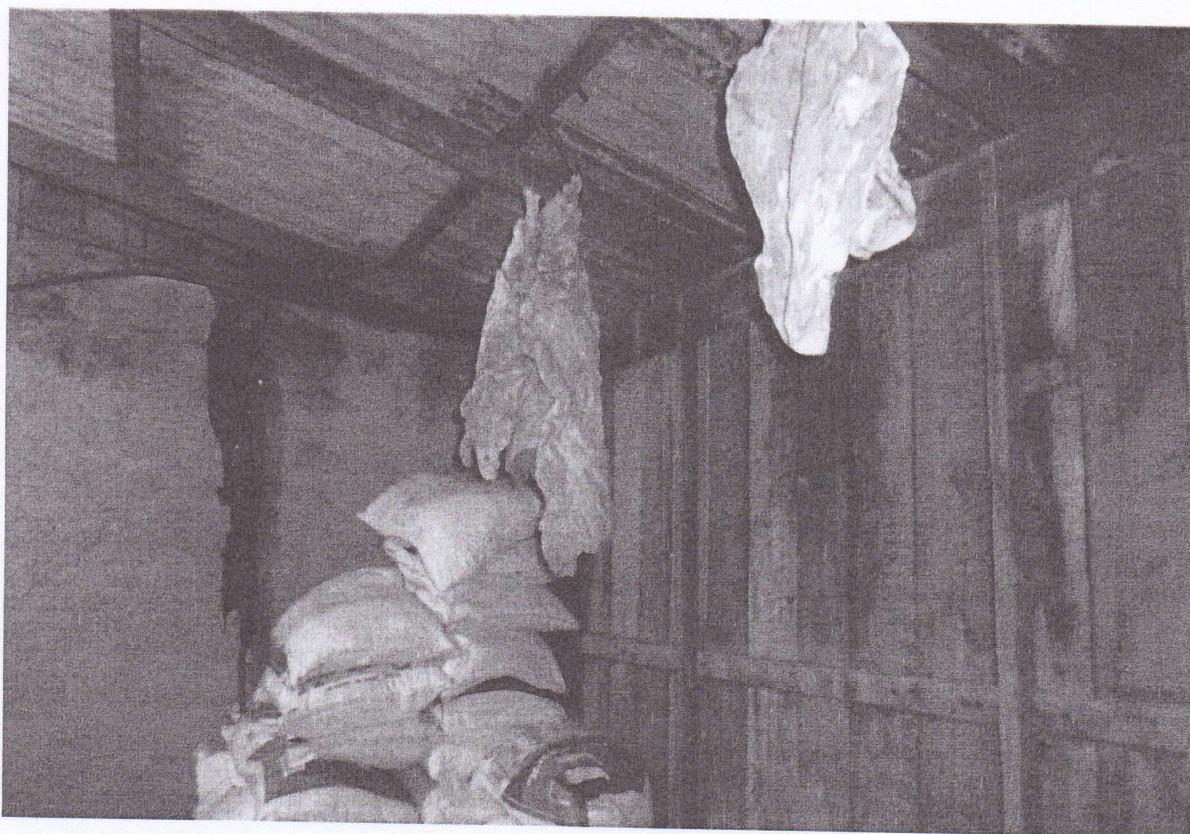
**Imagem 3.3: Carcaça com procedência.**

*[Handwritten signature]*

**4 - CÂMARA FRIA DO Sr. ADIFE FERREIRA.**



**Imagem 4.1: Salga do Couro.**

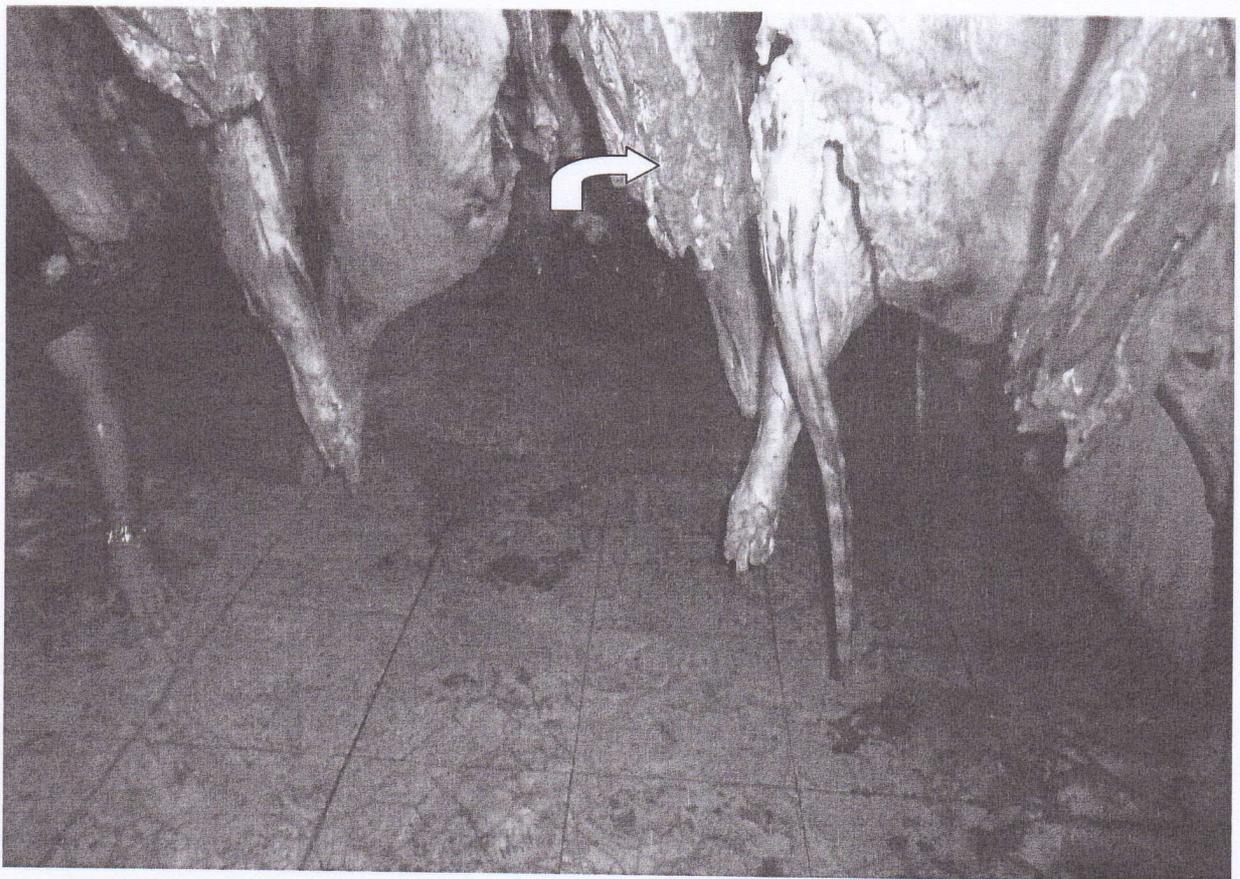


**Imagem 4.2: Salga de estômago (vísceras).**

*RF*



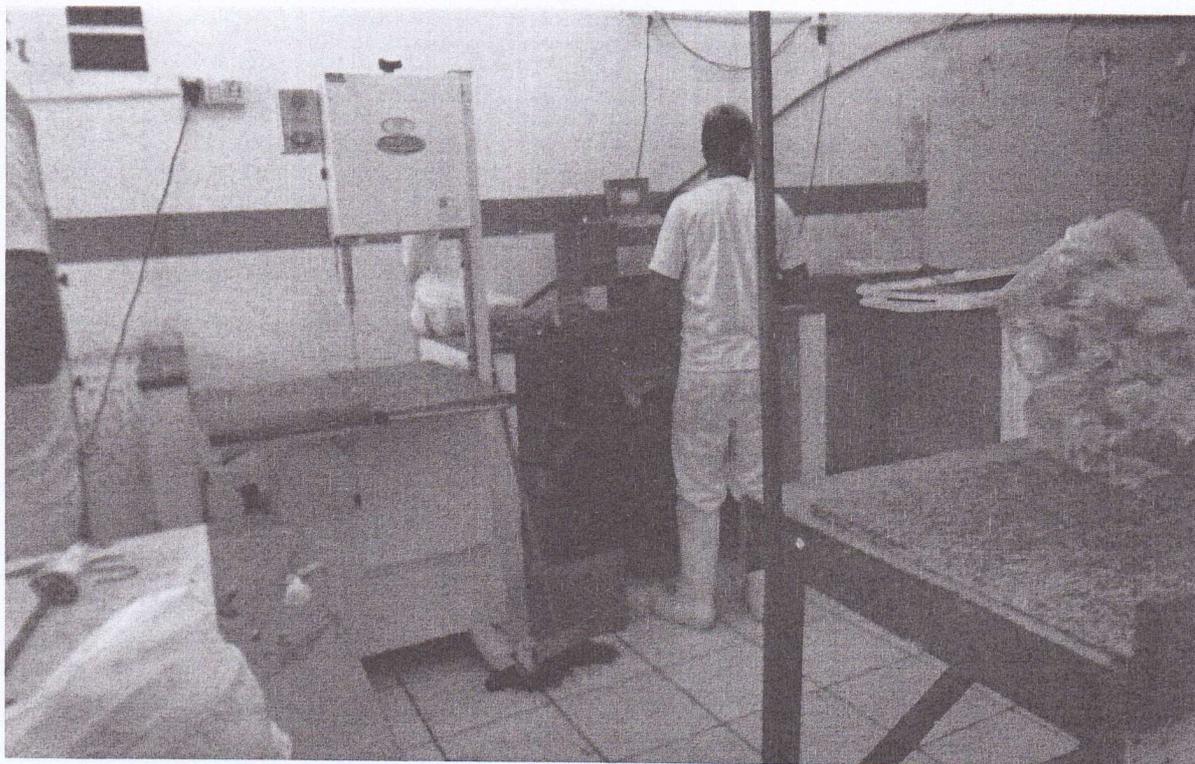
**Imagem 4.3: Patas (mocotó) armazenadas no piso da câmara.**



**Imagem 4.4: Carcaças sem procedência e com alteração patológicas.**

*[Handwritten signature]*

## 5 - MERCADÃO DE CARNE PAULISTA



**Imagem 5.1: Manipulação de carne no açougue.**

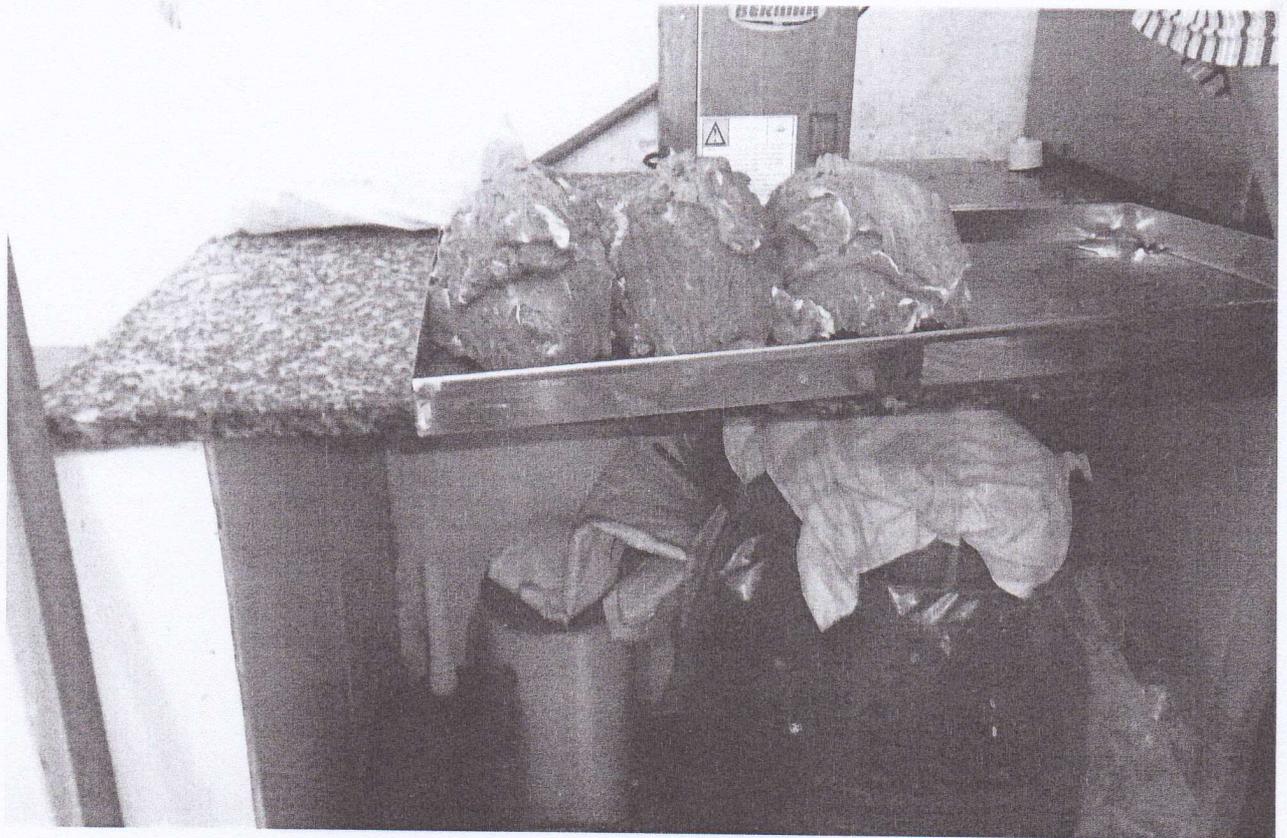


**Imagem 5.2: Lixo acumulado no piso do açougue.**

*g*

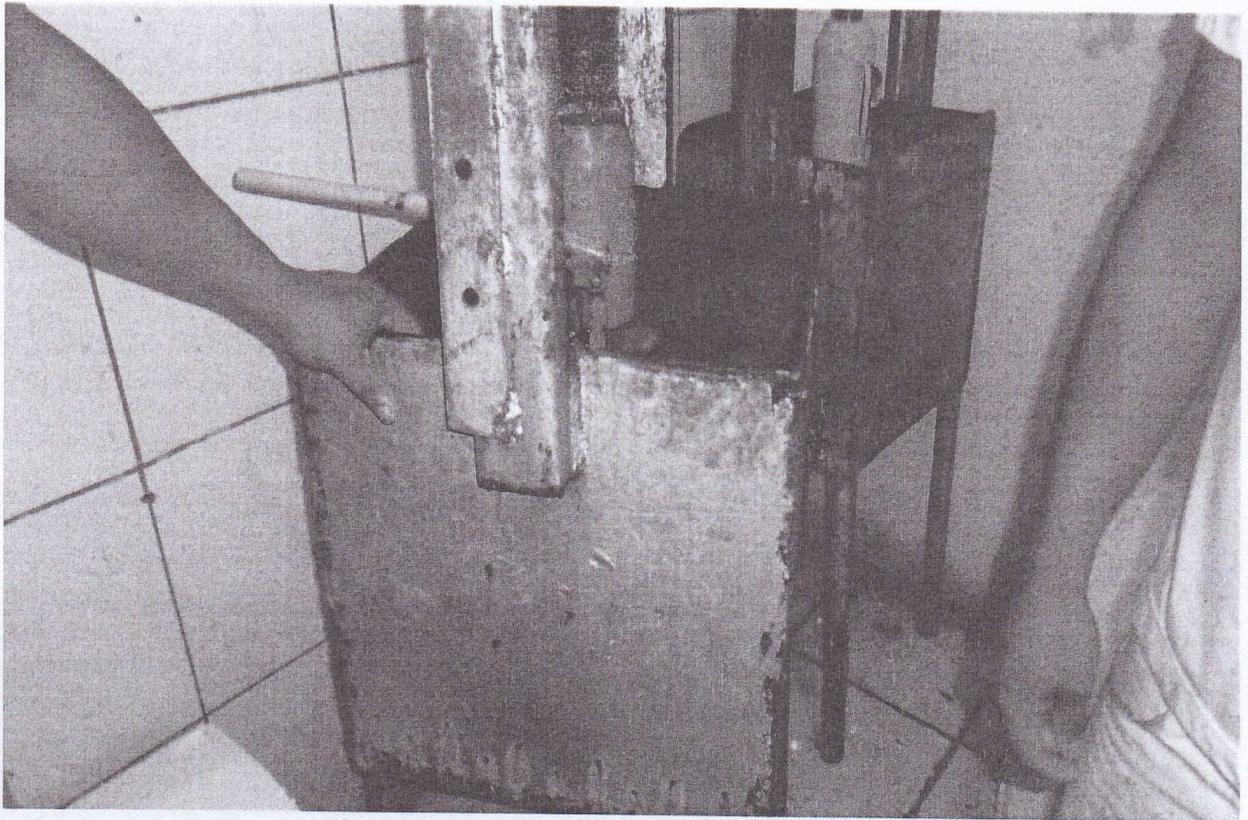


**Imagem 5.3: Sangue acumulado no piso do estabelecimento.**



**Imagem 5.4: Acúmulo de entulhos próximo ao alimento.**

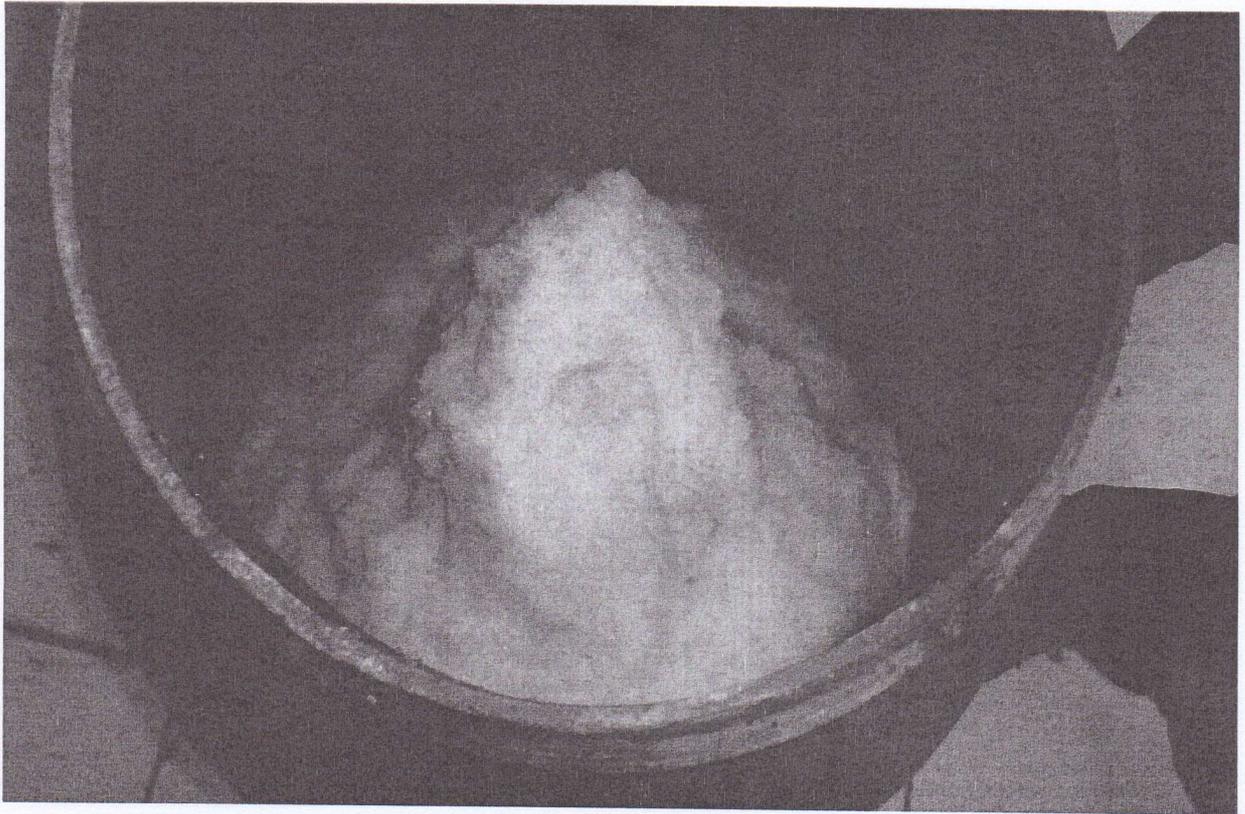
*df*



**Imagem 5.5: Prensa oxidada usada para a produção de carne salgada.**



**Imagem 5.6: Carne com a coloração alterada compatível com a deterioração.**

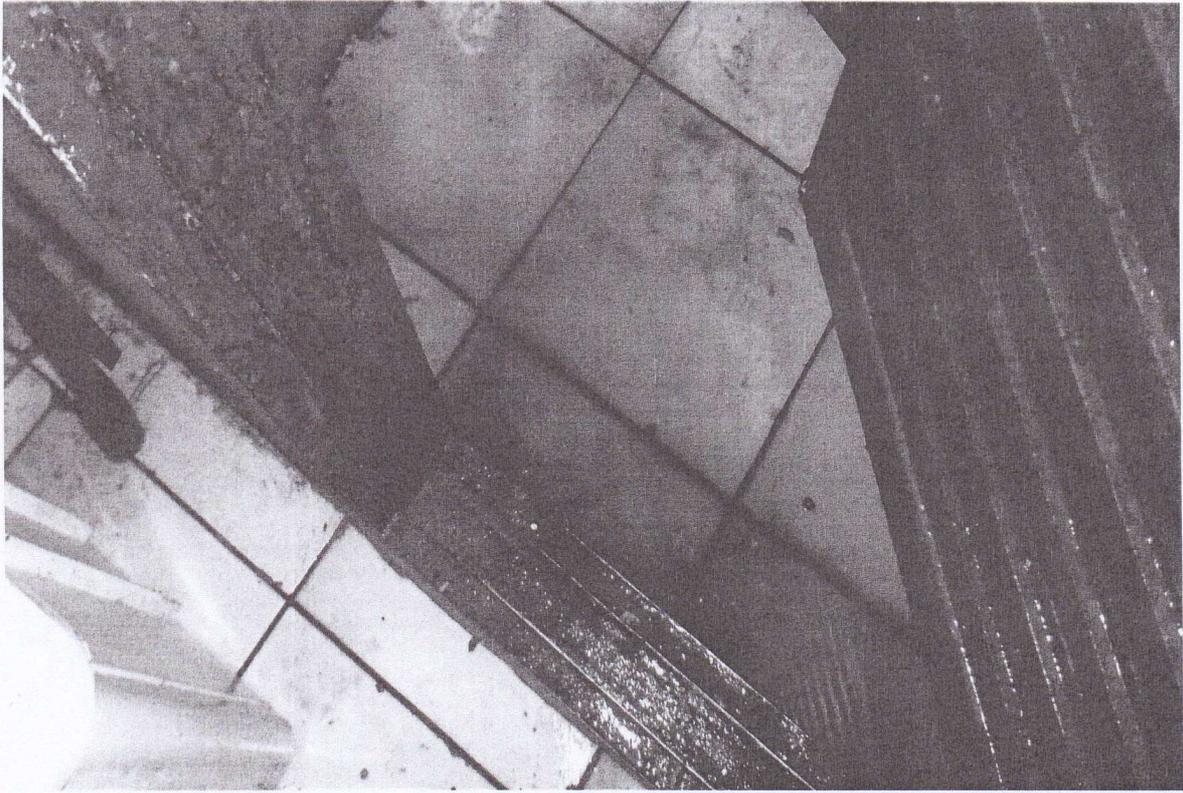


**Imagem 5.9: Reutilização do sal na salga.**

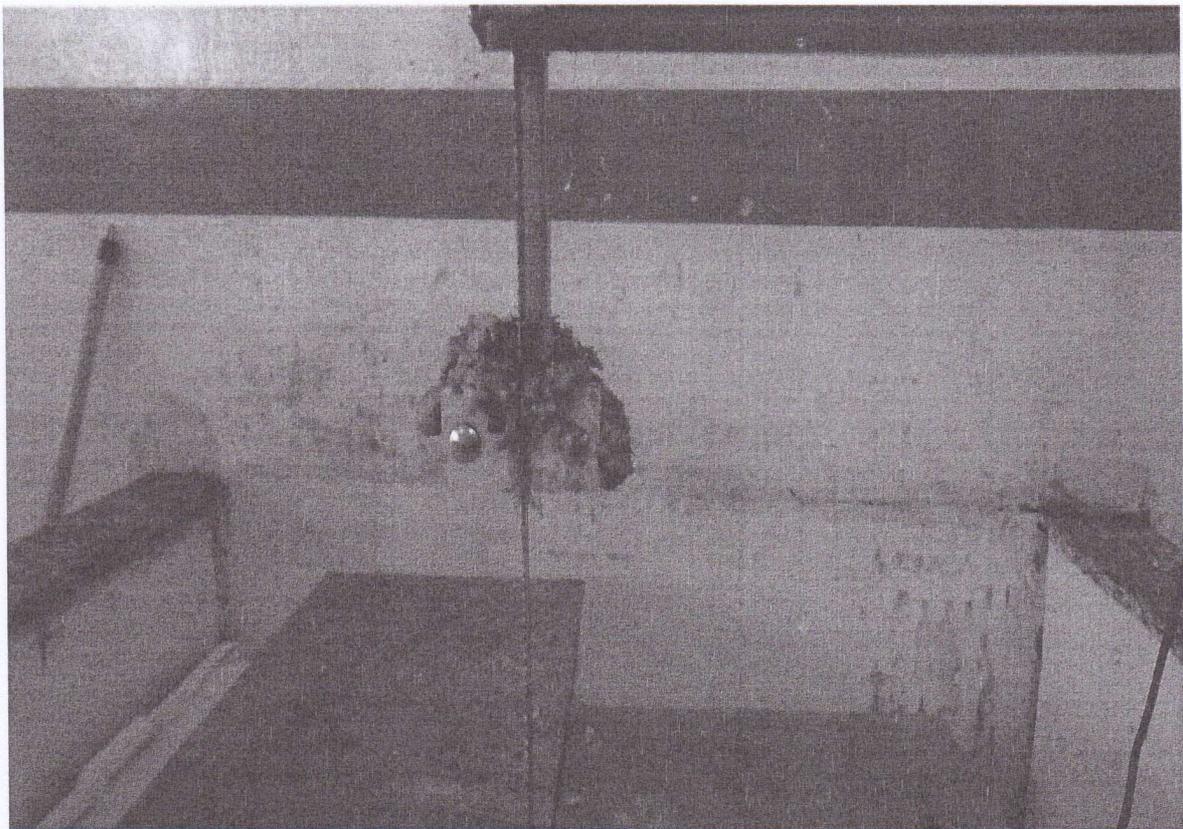


**Imagem 5.10: Carne clandestina salgada sem rótulo.**

*[Handwritten signature]*



**Imagem 5.11 : Piso e porta da sala de salga.**



**Imagem 5.12: Acúmulo de resto decarne nos equipamentos.**

*[Handwritten signature]*

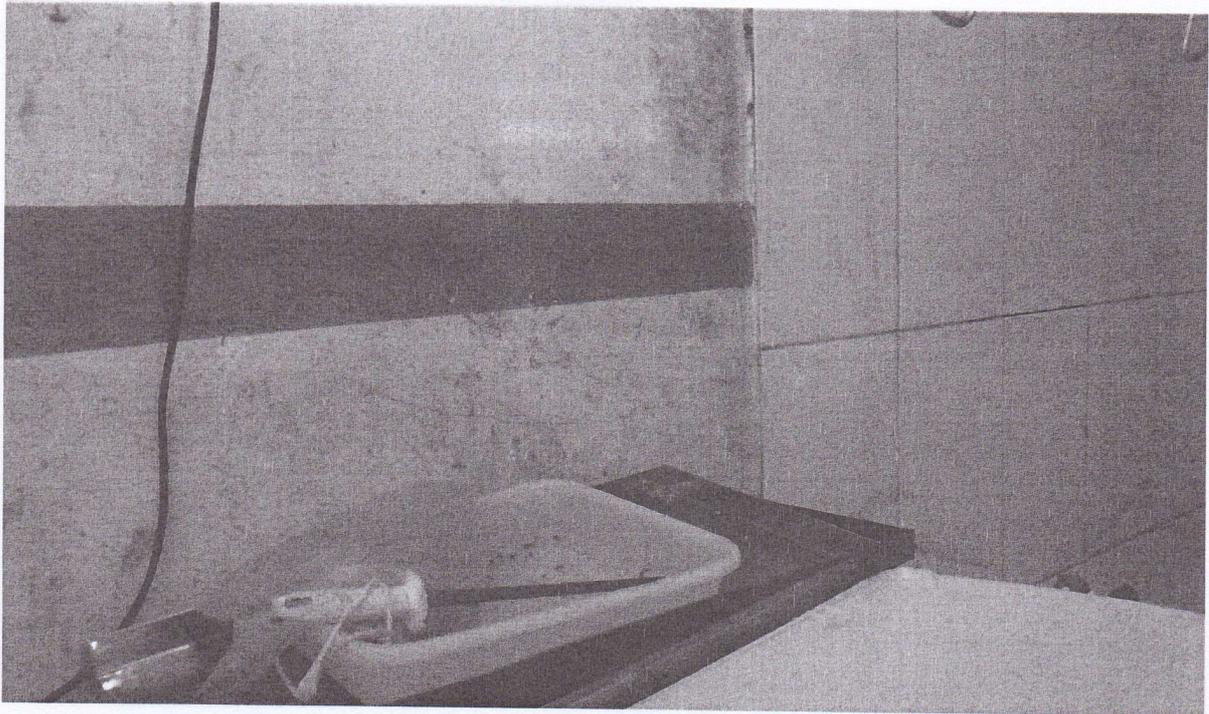


**Imagem 5.12 :Animais nas proximidades do açougue.**



**Imagem 5.13: Lingüiça clandestina exposta á temperatura ambiente.**

8



**Imagem 5.14: Paredes e utensílios sujos.**



**Imagem 5.14: Fachada do açougue.**

8