



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

I – IDENTIFICAÇÃO

Protocolo Nº 16245 /2014, concerne ao Ofício nº 194/2014/MP/1º PJCAM datado de 24 de abril de 2014, encaminhado pela Promotora de Justiça Dra. Fábria de Melo Fournier – Supervisora dos Centro de Apoio Operacional solicitação da Promotora de Justiça do município de Cametá Dra. Erica Almeida de Souza.

II – OBJETIVO

Solicitação de vistoria nos locais que comercializam e distribuem produtos de origem animal, com vistas à elaboração de relatório técnico para subsidiar a realização de um termo de ajustamento de conduta.

- 1- Mercado municipal.
- 2- Distribuidores de frango.
- 3 - Venda de outros alimentos.

III – DOS FATOS

A presente vistoria ocorreu nos dias 12 e 13/05/2014 devido à denúncia feita a Promotoria de Justiça de Defesa do Cidadão e da Comunidade, relativas à problemática, entre elas a falta de higiene e estrutura precária dos abatedouros de frango.

Participaram da Visita Técnica os Técnicos do GTI Maylor Ledo (Engenheira Civil) e Maria do Carmo Andion Farias (Medica Veterinária).

Consta, em anexo, relatório fotográfico da visita técnica.

IV – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

IV. 1 – APLICAVEL A VIGILÂNCIA SANITARIA

Considerando a **LEI Nº 5.517, DE 23 DE OUTUBRO DE 1968** que dispõe sobre o exercício da profissão de Médico Veterinário e cria os conselhos Federais e Regionais de Medicina Veterinária

Art. 5º - É da competência privativa do médico veterinário o exercício das seguintes atividades e funções a cargo da União, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e Particulares.

f. a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e

fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos e origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

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

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.

Considerando a **LEI Nº 1.210/1991 DE 25 DE JULHO DE 1991** que institui o Código Administrativo Municipal de Cametá e dá outras providências.

Art. 45º- Não será permitida a produção, exposição ou venda de gêneros alimentícios deteriorados, falsificados, adulterados ou nocivos a saúde, os quais serão apreendidos pelo funcionário encarregado da fiscalização e removidos para o local destinado à inutilização dos mesmos.

Art.50º - Os vendedores ambulantes de gêneros alimentícios, além das prescrições deste código que lhes são aplicáveis, deverão observar os seguintes:

VI serem autorizados pelo órgão competente.

Considerado a **LEI Nº 004/2001 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2001** que institui o código de saúde pública e vigilância sanitária e epidemiológica do município de Cametá e dá outras providências”.

Art.3º Sem prejuízo de outras atribuições a ela conferidas, compete à Secretaria Municipal de Saúde, em cooperação com o sistema único de saúde:

VI - Fiscalizar e inspecionar produtos alimentícios, sua origem, estado ou procedência, transportados, produzidos ou expostos à venda, bem como bebidas e água destinadas ao consumo humano.

Art. 12º- Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem ou procedência, transportado ou exposto à venda no município, será objeto de ação fiscalizadora exercida pela vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos desta lei, bem como na legislação federal e estadual em vigor.

Art. 13 º- As ações fiscalizadoras serão exercidas sobre alimentos, sobre o pessoal que os manipulam, sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, vendam ou consumam alimentos.

Art.14º-Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrializado, na forma estabelecida nesta lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro no órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

§1º- Os alimentos perecíveis deverão ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda sobre condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorações e contaminações.

§2º Os alimentos perecíveis deverão ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda sobre condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorações e contaminações.

Art. 19 º -Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos às disposições deste Código e suas normas técnicas e só poderão funcionar mediante a expedição de licença sanitária para funcionamento (alvará), expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§1º A licença prevista neste artigo, é renovável anualmente, e será concedida após fiscalização e inspeção, devendo ser exposta em lugar visível no estabelecimento e será expedida pelo órgão próprio a que se refere o caput deste artigo.

Art. 168 º Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzidos ou expostos à venda e consumo no município de Cametá, serão objeto de ação fiscalizadora exercida pelo órgão de vigilância sanitária, nos termos deste Código, e legislação estadual e federal pertinentes.

Art. 172 ºA fiscalização da autoridade sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipulam e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficie, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, transportem, comercializem ou consumam alimentos.

§1º- Além de ser apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos, ou outros, deverão ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente

2º- Os gêneros alimentícios que por força da sua comercialização, não puderem ser completamente protegido por invólucros, devem ser abrigados em depósitos adequados e evitar a contaminação e serem manuseados ou serviços mediante o emprego de utensílios

ou outros dispositivos que sirva para evitar o contato com as mãos.

Art. 180º- No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Parágrafo único: Fica proibido, a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, depósito, de alimento em vias públicas.

Art.188º-A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

Parágrafo único Se o resultado da análise de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova coleta de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrando o auto de apreensão e depósito.

Art. 212 º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

III - Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em balcões frigoríficos;

VI - Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechados.

Art.213º É proibido nos estabelecimentos:

VI -Permanência de carnes na barra, (devendo as mesmas somente permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa).

VII Dar ao consumo, carnes, pescados, aves e derivados de natureza clandestina que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente, sobre pena de apreensão e multa.

Art. 274 º- A carteira de Saúde emitida pela Secretaria Municipal de saúde, terá validade por 1 (um) ano, devendo ser renovada dentro desse prazo, nas quais serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano.

Art. 277 º- As pessoas que manipulam alimentos não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza sanitária dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, em especial, devendo:

IV- Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário.

- V- Quando no recinto de trabalho, fazer uso de vestuário adequado, de cor clara.
- VI- Usar gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos, quando envolvido na elaboração, preparação ou fracionamento dos alimentos.

Art.283 ° - O desenvolvimento de ações objetivando o controle das populações animais, bem como a prevenção e o controle das zoonoses no território do município, são definidos neste título.

Art.284 ° - Fica a Secretaria Municipal de saúde, responsável pela execução das ações mencionada no artigo anterior.

Art. 291 ° É proibida a permanência de animais nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Considerando a **PORTARIA Nº 210, DE 10 DE NOVEMBRO DE 1998**. Que aprovar o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves

O funcionamento dos Matadouros de Aves localizados no perímetro urbano, além de atender ao disposto no item anterior, somente será autorizado depois de ouvida à autoridade de saúde pública, meio ambiente e a Prefeitura Municipal.

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.

V – ASPECTOS DAS ESTRUTURAS FÍSICAS E CONDIÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA.

V.1 Venda de frango no interior do mercado municipal

No interior do mercado existem aproximadamente 30 (trinta) boxes que tem como finalidade o abate de frango. Os locais não possuem alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Municipal. Os manipuladores de alimentos não possuem carteira de saúde e de manipulador de alimentos, estes não usam uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI).

As aves vivas são armazenadas em caixas plásticas com acúmulo de fezes, expostas ao calor, onde evidenciamos a presença de aves mortas. Os animais não possuem GTA (Guia de transito animal) documento que descreve a procedência das aves, bem como a sanidade destas.

Os animais são abatidos totalmente em desacordo com a legislação vigente, uma vez que não são atendidas as etapas do processo tecnológico para o

abate de aves como: insensibilização, sangria, escaldagem, depenagem, evisceração, pré- resfriamento, classificação e embalagem.

Cada local abate de 12 a 150 aves por dia, onde identificamos estruturas físicas precárias, revestimento de cerâmica danificada, piso com falhas, instalações elétricas aparentes, focos de infiltração com presença de limo umidade nas paredes.

Os equipamentos e utensílios usados no abate são improvisados como: cones de sinalização usados para realizar a sangria das aves, cabo de vassoura, balde de margarina, garrafas pet e outros, e não atendem ao que preconiza a legislação vigente.

As aves mortas são escaldadas em painéis de alumínio usando água turva e suja com um acúmulo excessivo de penas, observamos ainda a presença de sangue.

Todos os dejetos provenientes do abate como: cabeça, pena, ossos, sangue, vísceras e outros são recolhidos pela prefeitura e depositados no lixão municipal.

Os animais depois de abatidos são embalados em sacos plásticos e expostos por aproximadamente três horas a temperatura ambiente.

Alguns feirantes acondicionavam cortes de aves (peito, coxa e sobre coxas) em caixas de isopor suja contendo no seu interior baratas.

O sangue proveniente do abate das aves é depositado diretamente no piso juntamente com as penas, fezes e demais resíduos de abate, ocasionando um mau cheiro e presença de insetos (moscas).

Evidenciamos a presença de vários cães errantes perambulando pelos locais que comercializam alimentos.

V.2 Venda de outros alimentos.

A carne no interior do mercado e na maioria dos açougues estava exposta sem refrigeração em locais sem higiene, verificamos a venda de carne e vísceras de origem clandestina, pois não apresentavam certificado sanitário ou nota fiscal que comprovasse a procedência desta, outra evidência foram vísceras com alterações patológicas sugestiva de tuberculose e coração fechado, indicando que o animal não foi inspecionado por médico veterinário.

Nos supermercados encontramos peixe salgado com alteração macroscópica conhecida com "vermelhão" causado por bactérias do gênero halófilas, ou halofílicas que se desenvolvem em ambientes com alta concentração de sal ou quando o alimento está acondicionado incorretamente, tornado o pescado impróprio para o consumo.

No interior do mercado ocorre a comercialização de queijos clandestinos e carne de jacaré sem procedência.

V.3 Granjas de aves

Os locais onde ocorre a aglomeração de aves vivas de acordo com os proprietários possuem registros na ADEPARA e no momento da vistoria apresentaram GTA, devidamente assinada por médicos veterinários.

V.4 Outras informações

O Sr. Adenilton Batista Veiga coordenador da Vigilância Sanitária Municipal informou que as atividades no município estão sendo prejudicada devido aos fatores abaixo:

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) não esta estruturado para atender as demandas do município e não possui médico veterinário e agente de inspeção

Os locais que abatem frango não possuem registro na VISA funcionam sem o devido licenciamento possuem apenas um cadastro.

A VISA não possui equipamentos para realizar suas atividades como: termômetro, caixas isotérmicas e outros.

A VISA realiza anualmente realiza três vistorias nas feiras e locais que comercializam alimentos no município de Cametá.

Não é realizada coleta de amostras e conseqüentemente o envio destas para realizar as análises laboratoriais, apenas no açai

4- Conclusão

Da vistoria realizada nos locais que comercializam alimentos no município de Cametá e após a análise legislação sanitária por nós realizada, podemos concluir que:

Existe uma total inércia por parte da vigilância sanitária do município, haja vista que, esta não cumpre com o seu dever de fiscalizar os locais que comercializam alimentos, pois observamos os locais exercem suas atividades sem alvará de funcionamento e os que possuem estão vencidos, existe um comercio muito grande de alimentos clandestinos e impróprios para o consumo humano podendo ser um risco á saúde da população do município de Cametá

Os manipuladores de alimentos não têm noção de higiene, Boas Práticas de Manipulação, não usam EPI, não possuem carteira de saúde e de manipulador e alimentos e nunca receberam capacitação pela VISA.

Os locais que abatem e comercializam alimentos possuem estrutura precária e totalmente em desacordo com a legislação vigente e não tem controle sanitário.

A VISA não possui profissional de medicina veterinária para realizar as fiscalizações nos locais que comercializam produtos de origem animal.

O matadouro municipal não realiza inspeção nas carcaças e vísceras, pois encontramos, na feira, coração aberto e língua, pulmão e rim com alterações patológicas.

A VISA municipal não está atendendo a Legislação supra mencionada, motivo pelo qual devem ser tomadas medidas em caráter de urgência a fim de salvaguardar a saúde da população do município de Cametá.

5 - Sugestões

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

Que a prefeitura municipal estruture em caráter de urgência a Vigilância Sanitária e o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), contratando médicos veterinários para atuar no matadouro, capacitar manipuladores de alimentos, reprimir a venda de alimentos clandestinos e registrar os abatedouros de aves no SIM.

Que a prefeitura realize reforma, limpeza e manutenção das instalações do mercado de carne e sejam adquiridos equipamentos e utensílios indispensáveis para a manipulação de alimentos e aplicação de BPF.

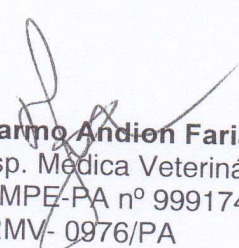
Que seja realizada pela Vigilância Sanitária Municipal uma campanha de educação sanitária para esclarecer aos manipuladores de alimentos e a população sobre os perigos do consumo de produtos de origem animal contaminado ou adulterado;

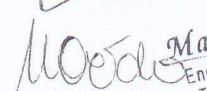
Que a Vigilância Sanitária Municipal realize cadastramento, expedição de alvará de funcionamento, carteira de manipulador de alimentos e carteira de saúde para as feirantes e açougueiros.

Que a VISA retire todos os alimentos impróprios para o consumo

Este é o nosso parecer.

Belém, 26 de maio de 2014.


Maria do Carmo Andion Farias.
Técnica Esp. Médica Veterinária
Matricula MPE-PA nº 9991745
CRMV- 0976/PA


Maylôr Costa Léo.
Técnica Esp. Engenharia Civil e Eng. de Segurança do Trabalho
Matricula MPE-PA nº 9991716
CREA- 13215 D PA

Maylôr Costa Léo
Eng. Civil - CREA 13.215-D/PA
Téc. Especializado MPE-PA
Mat.: 9991716

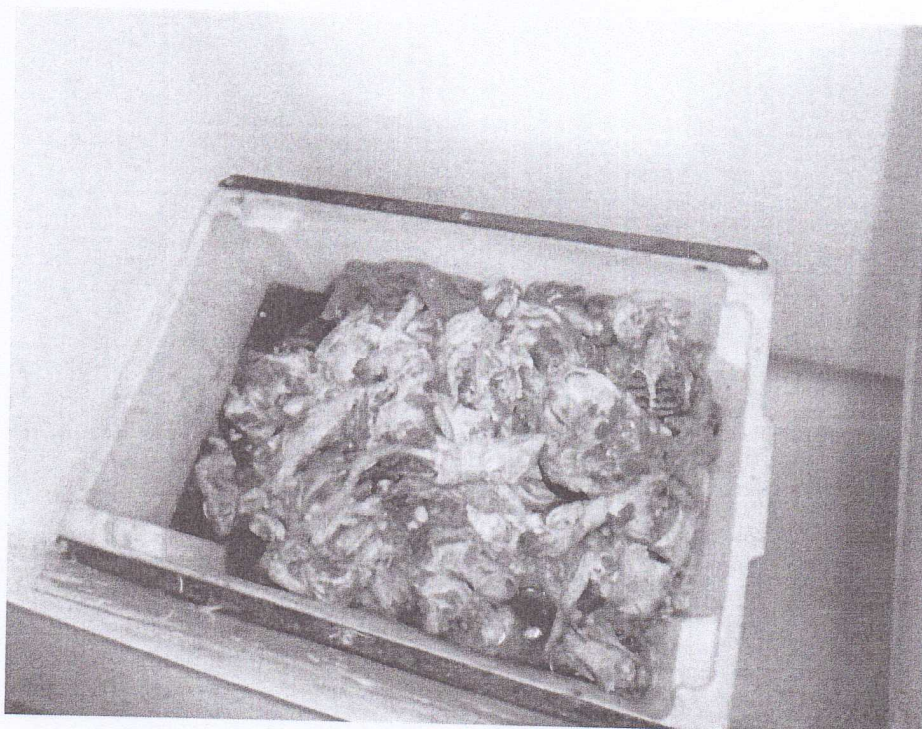


Imagem1: venda de cortes de frango impróprio para o consumo.

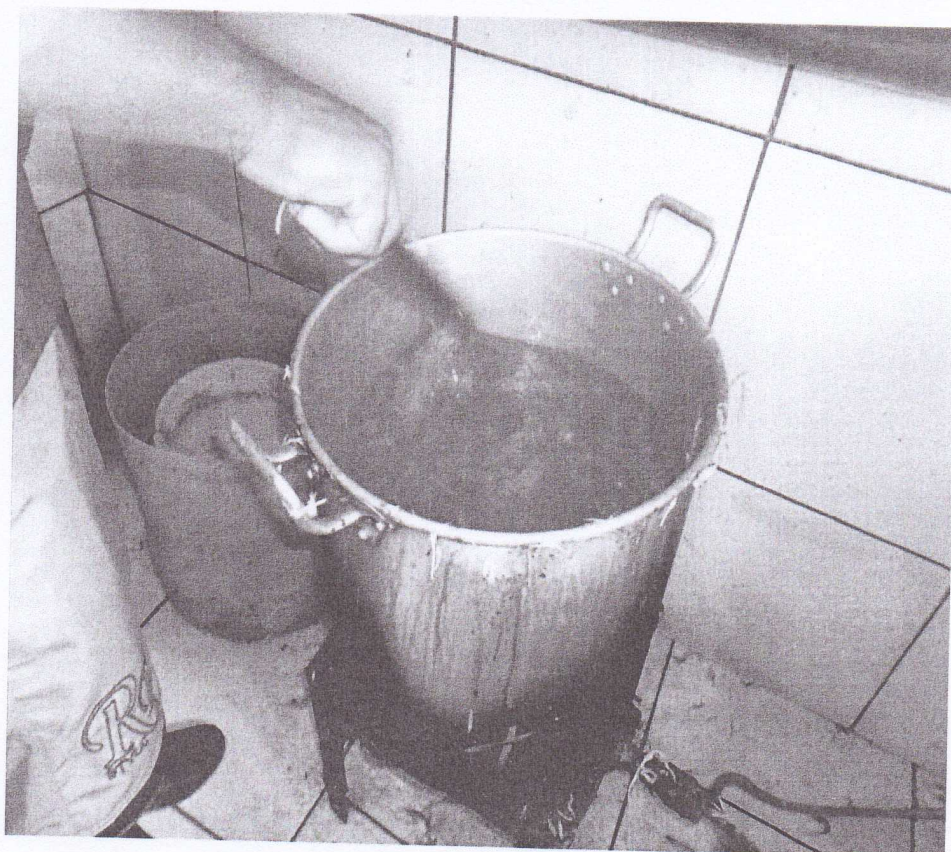


Imagem 2: Escaldagem de frango.

[Handwritten signature]

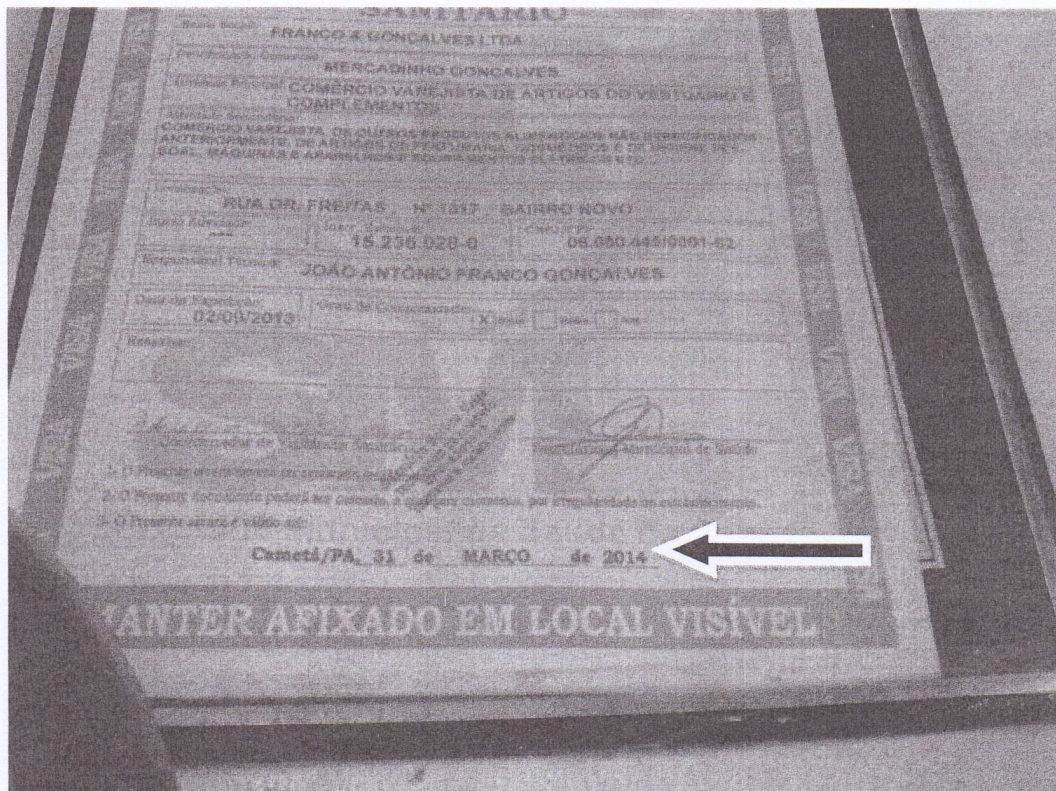


Imagem 3: Alvará de funcionamento vencido.



Imagem 4: Acondicionamento das aves vivas.



Imagem 5: Abate de frango.

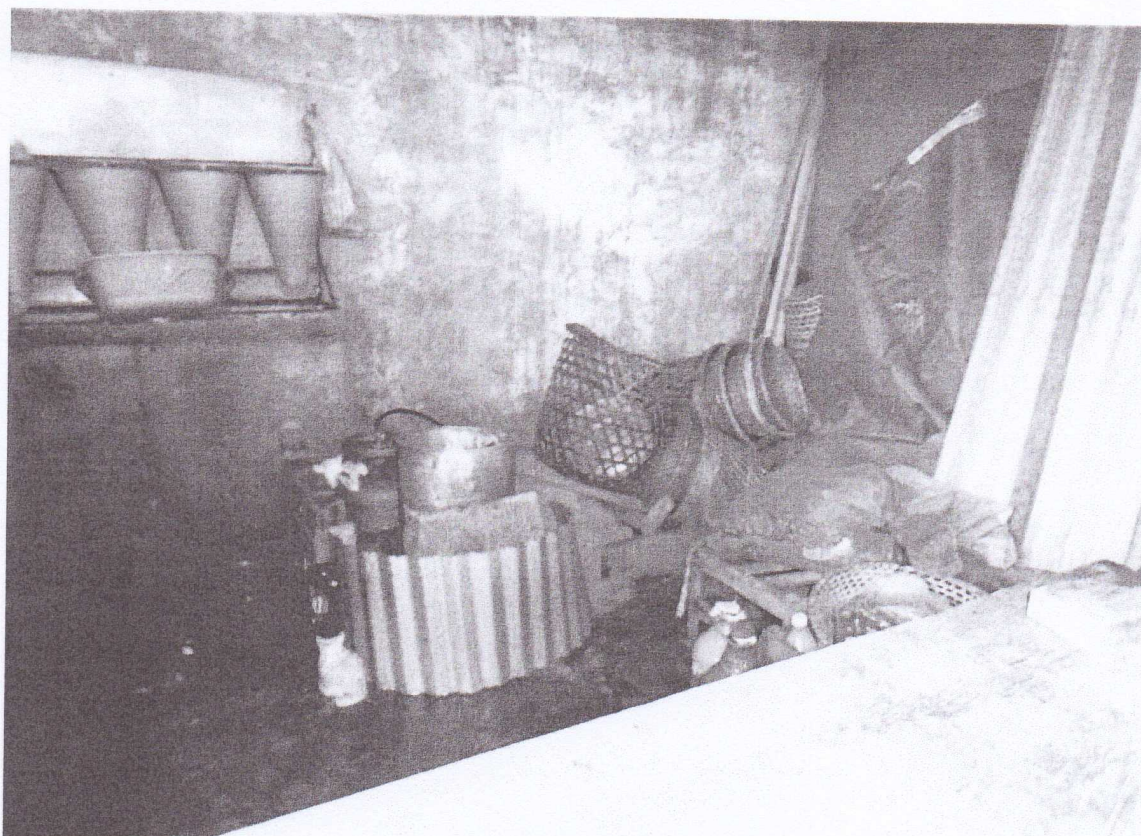


Imagem 6: Abate de frango.

Handwritten signature or mark.



Imagem 7: Venda de carne sem refrigeração.



Imagem 8: Venda de carne sem refrigeração e presença de animais.

✓

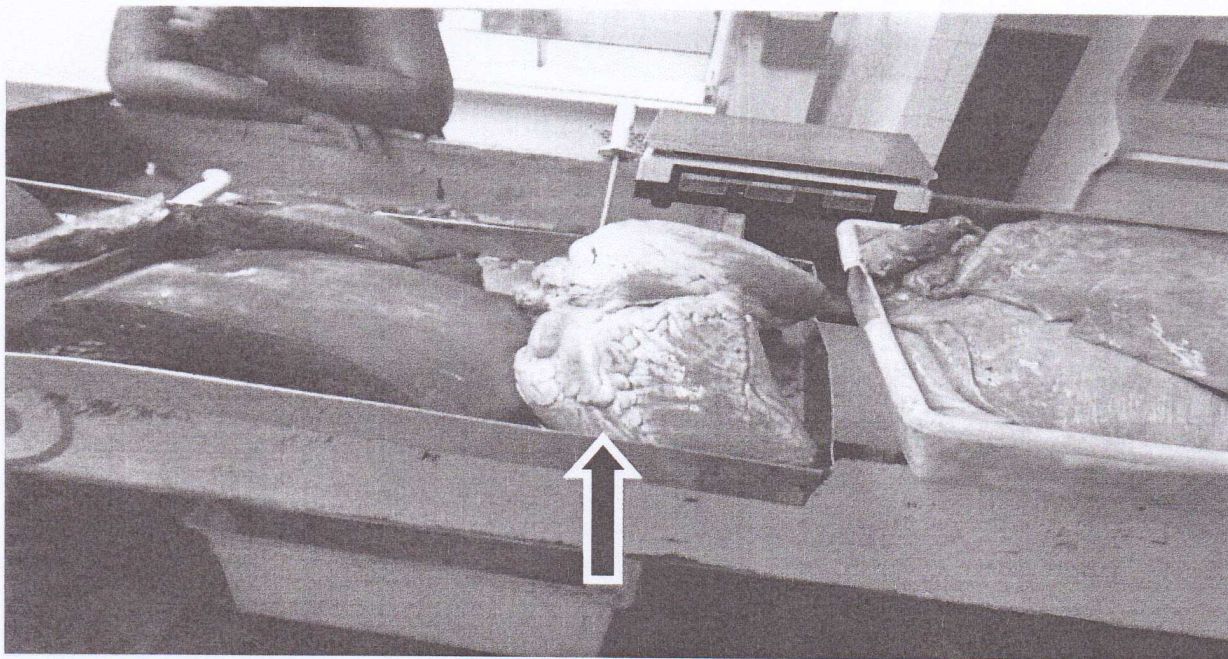


Imagem 9: Venda de vísceras clandestinas e sem refrigeração.



Imagem 9: Venda de frango sem refrigeração.

Handwritten signature or mark.

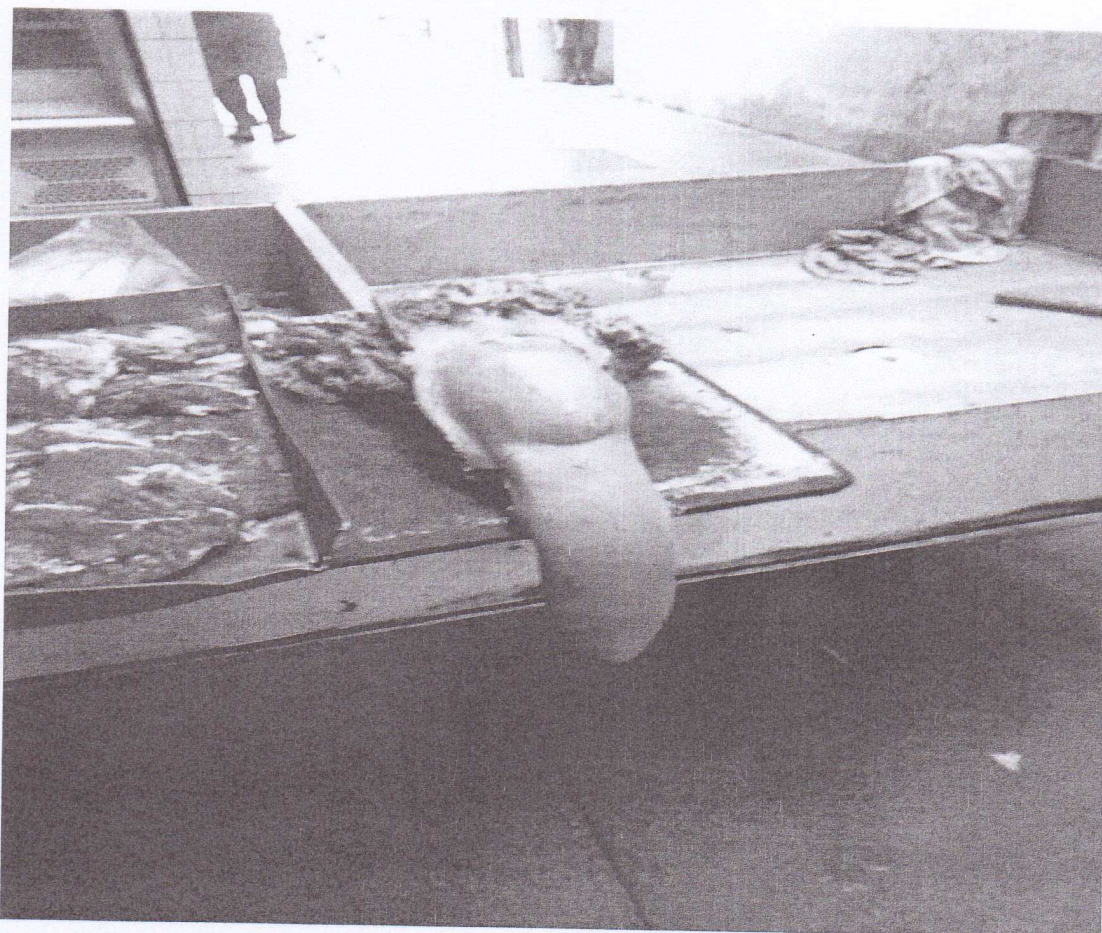


Imagem 10: Venda de língua Clandestina.

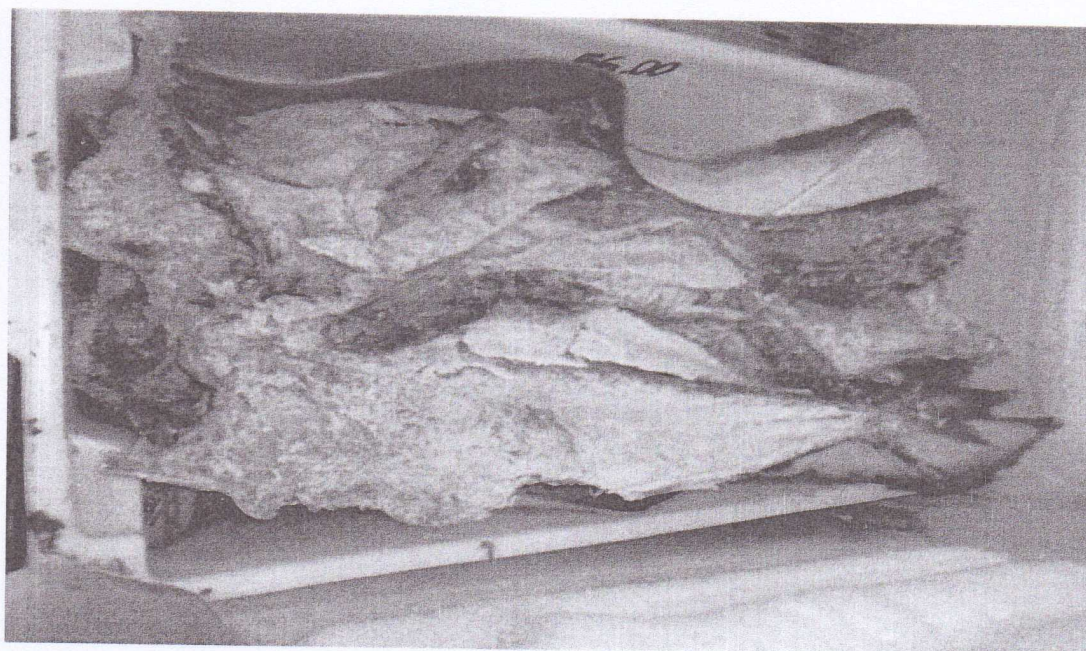


Imagem 10: Venda de peixe salgado deteriorado.

[Handwritten signature]



Imagem 11: Venda de queijo clandestino.

[Handwritten signature]



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ

PROMOTORIA DE JUSTIÇA DE CAMETÁ

**TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA
MINUTA**

Pelo presente instrumento, o **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ**, por intermédio da **Promotoria de Justiça Cametá**, neste ato representado pelo Promotor de Justiça xxxxxxxxx doravante designado **COMPROMITENTE**; de outro lado xxxxxxxxxxxxxxxx inscrito no CNPJ sob o Nº, xxxxxxxxxx com sede à xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, devidamente representado por xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx 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 o Art. 5º da **LEI Nº 5.517, DE 23 DE OUTUBRO DE 1968** que dispõe sobre o exercício da profissão de Médico Veterinário e cria os conselhos Federais e Regionais de Medicina Veterinária. É da competência privativa do médico veterinário o exercício das seguintes atividades e funções a cargo da União, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e Particulares a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos

os produtos e origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização;

CONSIDERANDO o Art. 18º da Lei nº 8.078, de 11 e setembro de 1990. 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 o Art. 45º **LEI Nº 1.210/1991 DE 25 DE JULHO DE 1991** que institui o Código Administrativo Municipal de Cametá e dá outras providências. Não será permitida a produção, exposição ou venda de gêneros alimentícios deteriorados, falsificados, adulterados ou nocivos a saúde, os quais serão apreendidos pelo funcionário encarregado da fiscalização e removidos para o local destinado à inutilização dos mesmos;

“CONSIDERANDO o Art. 12º da LEI Nº 004/2001 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2001 que institui o código de saúde pública e vigilância sanitária e epidemiológica do município de Cametá e dá outras providências”. Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem ou procedência, transportado ou exposto à venda no município, será objeto de ação fiscalizadora exercida pela vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos desta lei, bem como na legislação federal e estadual em vigor;

CONSIDERANDO o Art. 19º da LEI Nº 004/2001 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2001. Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos às disposições deste Código e suas normas técnicas e só poderão funcionar mediante a expedição de licença sanitária para funcionamento (alvará), expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;

CONSIDERANDO o Art. 172º da LEI Nº 004/2001 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2001. A fiscalização da autoridade sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipulam e sobre os locais e instalações onde se fabriquem,

produzam, beneficie, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, transportem, comercializem ou consumam alimentos;

CONSIDERANDO o Art. 291 ° da LEI Nº 004/2001 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2001. É proibida a permanência de animais nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público;

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 do abate, comercialização, manipulação, higiene e acondicionamento de alimentos no município de Cametá.

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:

PRAZO IMEDIATO.

- 1- Realizar limpeza em todos os locais que comercializam alimentos.
- 2- Retirar a venda de vísceras do interior do mercado, remanejando os vendedores para os açougues que estão fechados.
- 3- A VISA deverá realizar fiscalizações diárias e durante os finais de semana nos locais que vendem alimentos, mantendo uma equipe no local.
- 4- A VISA deverá retirar todos os alimentos impróprios para o consumo humano e os que estejam acondicionados incorretamente.
- 5- Encaminhar semanalmente para o Ministério Público de Cametá cópia do Termo de Apreensão e de Inutilização, proveniente da fiscalização dos alimentos.
- 6- Contratar dois médicos veterinário um para a VISA e outro para atuar no matadouro.
- 7- Contratar agentes de inspeção para a feira e para o matadouro.
- 8- A Secretaria municipal de Saúde deverá retirar animais errantes (cães e gatos) que perambulam na feira.
- 9- Retirar todos os objetos em desuso acumulados no interior e proximidades do mercado.
- 10- As carcaças e vísceras provenientes do matadouro municipal de Cametá deverão ser acompanhadas de certificado sanitário.
- 11- O matadouro só poderá realizar suas atividades quando houver a presença de um médico veterinário.
- 12- A VISA deve proibir a venda de todos os alimentos (carne, vísceras, frango, peixe e outros) expostos sem refrigeração.
- 13- A VISA deverá realizar a capacitação em Boas Práticas de Fabricação (BPF) para todos os manipuladores de alimentos.

PRAZO 30 DIAS.

- 1-. Elaborar projeto de reforma geral do Mercado Municipal de Peixe, incluindo os serviços de reforma da cobertura; instalações elétricas e hidrossanitárias; do piso; dos boxes do mercado, além da instalação de equipamentos e utensílios adequados para a manipulação de carne e pescado, constituídos de material que facilite a limpeza.
- 2- A VISA deverá expedir alvará de funcionamento e carteira de manipulador de alimentos todos os locais que comercializam alimentos. (Carne, peixe, frango, açaí, frutas e outros)
- 3- Realizar a normatização do abate de aves no município através do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).
- 4- A VISA deverá notificar todos os manipuladores de alimentos para adquirir uniformes, melhorar a higiene dos estabelecimentos, apresentarem carteira de saúde, aplicar as Boas Práticas de fabricação e acondicionar os alimentos conforme preconiza a legislação.
- 5- A VISA deverá notificar as batedoras de açaí para adquirir os equipamentos e utensílios necessários para prevenção da doença de Chagas.
- 6- Realizar análise microbiológica e físico química da água e dos alimentos.
- 7- Adquirir os equipamentos (termômetros, Equipamentos de proteção individual, caixas de coleta e outros) necessários para a realização dos trabalhos de fiscalização da VISA.
- 8- Adquirir coletores utilizados para deposição dos resíduos (lixo) das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO TAC

O presente termo de ajustamento de conduta será levado ao conhecimento da Vigilância Sanitária (VISA) para que, esta fiscalize o cumprimento das subcláusulas. O conhecimento da VISA dar-se mediante a assinatura deste compromisso e o recebimento de um dos originais.

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\$ **xxxxxxxx**, 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 (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 Bragança /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, assim como pelo Prefeito de Cametá em xxxxxxxxxxxx de igual teor e forma, para que assim produza seus jurídicos e legais efeitos.

Cametá xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Promotor de Justiça