

Inquérito Civil n. 06.2021.00003747-6

TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA

O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, por sua Promotora de Justiça, e a pessoa jurídica **RESTAURANTE CHOCOLATE COM PIMENTA**, inscrita no CNPJ sob n. 08.046.882/0001-38, com sede na Rua Bernardo Olsen, n. 180, centro, município de Canoinhas/SC, representada neste ato pela proprietária Walquiria Goreti Bianco Freisleben, brasileira, empresária, portadora do RG n. 2.311.676 e inscrita no CPF n. 571.826.989-00, residente na Rua Bernardo Olsen, n. 180, centro, município de Canoinhas/SC, doravante denominada **COMPROMISSÁRIA**, acompanhada de seu advogado LUIZ CÉSAR OLISKOVICZ, OAB/SC n. 7.929, nos autos do Inquérito Civil n. 06.2021.00003747-6, autorizados pelo artigo 5º, § 6º, da Lei n. 7.347/85 e artigo 89 da Lei Complementar Estadual n. 197/2000, e:

CONSIDERANDO a legitimidade do Ministério Público para a defesa dos interesses difusos, prevista no artigo 129, inciso III, da Constituição Federal; artigo 81, parágrafo único, inciso I, e artigo 82, inciso I, do Código de Defesa do Consumidor; bem como artigo 26, inciso I, da Lei n. 8.625/93 e artigos 5º, 6º e 7º, da Lei n. 7.347/85;

CONSIDERANDO que a Constituição Federal estabelece em seu artigo 5º, inciso XXXII, que o Estado promoverá, na forma da lei, a defesa do consumidor;

CONSIDERANDO que incumbe ao Ministério Público a defesa dos direitos dos consumidores, nos termos dos artigos 3º e 6º da Lei Federal n. 7.853/1989, regulamentada pelo Decreto Federal n. 3.298/1999;

CONSIDERANDO ser direito básico do consumidor a proteção de sua vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos (art. 6º, I, do CDC);

CONSIDERANDO que os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não poderão acarretar riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição (art. 8º do CDC);

CONSIDERANDO que, nos termos do art. 10 do Código de Defesa do Consumidor, "o fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança";

CONSIDERANDO que o art. 18, §6º do Código de Defesa do Consumidor estabelece que "são impróprios ao uso e consumo: I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos; II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação; III – os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam";

CONSIDERANDO que o art. 31 do Código de Defesa do Consumidor determina que "a oferta e apresentação de produtos devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores";

CONSIDERANDO que o art. 39, VIII do Código de Defesa do Consumidor estabelece que "é vedado ao fornecedor de produtos ou serviços colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes (...)";

CONSIDERANDO as disposições do Decreto Estadual nº 31.455/87, que regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei nº 6.320/83, os quais dispõem sobre alimentos e bebidas;

CONSIDERANDO a publicação dos Decretos Estaduais n. 1/2015 e n. 2/2015, anexos, publicados no D.O.E. n.19.977, em 9 de janeiro de 2015; o primeiro, que alterou dispositivo do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Estadual nº 3.748, de 1993,

relativo a entrepostos e supermercados com S.I.E. (Serviço de Inspeção Estadual); e o segundo, que alterou e acrescentou dispositivos ao Decreto Estadual n. 31.455, de 1987, relativos a estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes e derivados;

CONSIDERANDO que foi firmado um Termo de Cooperação Técnica envolvendo o Ministério Público, as Secretarias de Estado da Fazenda, do Desenvolvimento Rural e da Agricultura, da Saúde, da Segurança Pública, do Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento e o Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Santa Catarina, cujo objeto é a fixação de critérios e normas de ação conjunta, por meio dos órgãos envolvidos, para a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal (carne, pescado, leite e seus derivados), visando à garantia da qualidade e segurança para o consumo e à preservação ambiental;

CONSIDERANDO que a ingestão de produtos impróprios para o consumo pode ocasionar sérios problemas de saúde aos consumidores, podendo levar, inclusive, à morte;

CONSIDERANDO o Relatório de Inspeção n. 325058226450/21 elaborado pela Vigilância Sanitária, dando conta que apesar de instados para a regularização da situação higiênico-sanitária, ainda há pendências que não foram sanadas e que se repetem com bastante frequência;

CONSIDERANDO que, antes da medida extremada de ajuizamento de ação civil pública em detrimento de aludida empresa, há possibilidade de resolver a situação coletiva de maneira administrativa, a fim de obstar a continuidade de afronta aos direitos preconizados no Código de Defesa do Consumidor,
RESOLVEM:

Celebrar o presente compromisso de ajustamento de conduta, de acordo com os seguintes termos:

1 DO OBJETO:

CLÁUSULA 1ª. O presente Termo de Compromisso de Ajustamento

de Conduta (TAC) tem por objetivo a adequação da COMPROMISSÁRIA às disposições legais vigentes, no que tange ao funcionamento e instalações do Restaurante Chocolate com Pimenta, que se encontra em desrespeito à legislação sanitária;

2 DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMISSÁRIA:

2.1 DA OBRIGAÇÃO DE FAZER:

CLÁUSULA 2ª. A COMPROMISSÁRIA compromete-se a cumprir as exigências provenientes da autoridade de saúde quanto às irregularidades constatadas durante vistoria efetuada em seu estabelecimento, conforme descrito no Relatório de Inspeção n.325058226450/21;

Quanto às irregularidades constatadas no relatório em questão (abaixo elencadas) a COMPROMISSÁRIA compromete-se a adequar o estabelecimento comercial no prazo estipulado de **120 (cento e vinte) dias**, a contar da assinatura do presente:

- Todos os manipuladores de alimentos devem apresentar carteira de saúde ou ASO;
- A porta de acesso do refeitório à cozinha deve estar fechada, limpa, ajustadas aos batentes;
- Ajustar as telas milimétricas das portas aos batentes, devendo estar íntegras e limpas;
- 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;
- O responsável (coordenador, nutricionista) pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas;

- Devem ser retirados objetos em desuso de dentro da cozinha, tais como alimentos consistentes em sobras do almoço, jantar, de refeições fornecidas, sobras do buffet fornecidas no local ou fora dele. Todos devem ser descartados;
- Manter organizadas todas as salas e áreas de acesso dos funcionários que produzem e de guarda de utensílios e alimentos;
- Apresentar laudo de desinsetização especificando a desinsetização contra vetores: moscas, formigas, aranha;
- Organizar e realizar periodicamente limpeza e sanitização diárias de toda a área da manipulação, incluindo teto, piso, parede, portas de acesso (limpeza geral) e sistema de exaustão, freezers, geladeiras, bancadas, câmara fria, janelas, telas, coifa de exaustão, fornos;
- Providenciar manutenção e limpeza das borrachas, portas das geladeiras e freezers e câmara fria- inclusive deve-ser monitorar e registrar desses equipamentos/devem possuir sistema automático ou por termômetro do controle da temperatura;
- Realizar limpeza do estabelecimento de forma contínua, frequente e após término de preparo das refeições, inclusive no intervalo após almoço e antes do início do preparo da janta (se inicia pelas 14:00), independente do fluxo de atendimento e demanda;
- Realizar limpeza com frequência do ambiente externo, aos arredores, lixeiras, varandinha fundos, calçadas;
- Apresentar registro de limpeza e sua periodicidade;
- Descartar caixas de papelão ou de madeira e sacos usados nos fardos, pois servem de abrigos para vetores e pragas. Se necessário, devem ser substituídos por utensílios mais adequados, como caixas plásticas;
- Substituir sacolas de mercado para a guarda de alimentos por recipiente adequado;
- Dotar os lavatórios com orientação sobre a correta lavagem das mãos, torneiras com fechamento automático, sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual;
- Realizar reparos e manutenção do piso da cozinha, sanando as

trincas e partes não íntegras, mantendo-o frequentemente livre do acúmulo de sujidades;

- Providenciar lixeiras com capacidade e em quantidade suficiente com sacos coletores adequados - as lixeiras devem ser providas de tampa, pedal e limpas, ou seja, adquirindo novas, essas devem ser higienizadas com frequência e quantas vezes se fizer necessário;

- Separar e identificar as lixeiras para coleta de resíduos orgânicos (resto de alimentos- todas as sobras), outros lixos comuns, e ainda lixeiras fora do ambiente da cozinha e área externa;

- Retirar objetos em desuso de dentro da cozinha;

- Providenciar produtos de limpeza específicos e materiais próprios para ajudar na remoção de sujidades, como ex.desengordurantes, evitando assim o seu acúmulo de gordura;

- Armazenar adequadamente os alimentos em recipiente com tampas.

- Substituir escorredor de louças;

- Substituir mobiliários de madeira que entram em contato com alimentos por aqueles de materiais que não liberam substâncias tóxicas, odores, sabores e em adequado estado de conservação, bem como sejam dotados de superfícies lisas, impermeáveis, laváveis que não comprometam a higienização.

CLÁUSULA 3ª. A COMPROMISSÁRIA compromete-se a comercializar (receber, ter em depósito, vender etc.) somente produtos próprios e adequados ao consumo, conforme legislação federal, estadual e municipal vigentes, bem como a manter fiscalização diária das condições dos produtos expostos a consumo, no que se refere a prazo de validade, procedência, selos de fiscalização, temperatura, produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigoso ou, ainda, daqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição, apresentação ou acondicionamento;

Para a comprovação do avençado nesta cláusula será necessário tão somente relatório, auto de constatação ou de infração, ou documento

equivalente lavrado pelos órgãos fiscalizadores, assim como representação ou comunicação de qualquer pessoa ou outros órgãos públicos.

Por ocasião da fiscalização, a Vigilância Sanitária se compromete a previamente informar o Procurador da promissória para que acompanhe o ato.

3 DO DESCUMPRIMENTO

CLÁUSULA 4ª. DA MULTA COMINATÓRIA

A COMPROMISSÁRIA ficará sujeita ao pagamento de multa cominatória no valor de R\$ 1.000,00 (um mil reais), ao Fundo para a Reconstituição de Bens Lesados do Estado de Santa Catarina (FRBL), pelo descumprimento das obrigações descritas nas Cláusulas Primeira e Segunda.

A multa é cumulativa e incidirá tantas vezes quantas forem as infrações cometidas, ainda que no mesmo período.

Parágrafo Único: Além do pagamento da multa, o descumprimento ou violação de qualquer dos compromissos assumidos facultará a execução do presente termo de compromisso de ajustamento de conduta, que equivale a título executivo extrajudicial, ou então o aforamento de Ação Civil Pública, a critério do Ministério Público.

CLÁUSULA 5ª. Para a execução da referida multa e tomada das medidas legais pertinentes, será necessário apenas relatório, auto de constatação ou de infração, ou documento equivalente lavrado pelos órgãos fiscalizadores, por registro de ocorrência, ou auto de constatação firmado na presença de duas testemunhas.

4 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

CLÁUSULA 6ª. O Ministério Público poderá, a qualquer tempo, com a devida anuência dos signatários, diante de novas informações ou se assim as circunstâncias o exigirem, retificar ou complementar este Termo de Compromisso de

Ajustamento de Conduta.

CLÁUSULA 7ª. A **COMPROMISSÁRIA** disporá de 05 (cinco) dias após o prazo estipulado para cumprimento das obrigações previstas na cláusula 2ª para comprovar, perante esta Promotoria de Justiça, o cumprimento delas.

CLÁUSULA 8ª. O Ministério Público compromete-se a não adotar qualquer medida coletiva ou individual, de cunho civil contra a Compromissária, no que diz respeito aos itens supra acordados, caso o ajustamento de conduta seja cumprido.

CLÁUSULA 9ª. O presente ajuste entrará em vigor a partir da data de sua assinatura.

Por estarem compromissados, firmam este Termo de Ajustamento de Conduta, que terá eficácia de título executivo extrajudicial, nos termos do art. 5º, § 6º, da Lei n. 7.347/85.

Canoinhas, 11 de março de 2022.

[assinado digitalmente]

MARIANA PAGNAN SILVA DE FARIA
Promotora de Justiça

WALQUIRIA G. B. FREISLEBEN
Compromissária

LUIZ CÉSAR OLISKOVICZ
OAB/SC 7.929