

RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DA OPERAÇÃO

Introdução

A Operação foi realizada entre os dias 09 e 11 de março do corrente ano na cidade de Palmeirópolis - TO, atendendo à solicitação do Promotor de Justiça, Of. nº 166/2014 PJ/Palmeirópolis, que solicitou realização de vistoria técnica no laticínio da cidade.

Autuado a Notícia de Fato nº 2015/1005 – CAOCON, no dia 14 de outubro de de 2014, após formação de agenda para o primeiro semestre de 2015, foi determinada a data em epígrafe para realização dos trabalhos.

Visando atender aos requisitos do pedido, foi convidada a Agência de Defesa Agropecuária do Tocantins – ADAPEC.

Compuseram o corpo técnico disponibilizado pelos órgãos, os seguintes servidores:

Ministério Público – CAOCON: Gustavo Jacinto de Menezes – Analista Ministerial; Lucio Eder Santos Borges – Motorista.

Agência de Defesa Agropecuária - ADAPEC: Michelly Shuaila Antunes de Freitas – Inspetora Agropecuária; Kelly Alinny Araújo Martins Timbó – Inspetora Agropecuária

As atividades se iniciaram no dia 09/03/2015, por volta das 14hs, com a chegada na Promotoria de Justiça de Palmeirópolis e a consequente análise do procedimento instaurado na Promotoria.

No dia 10 de março as 9hs chegou as inspetoras da ADAPEC e, em conjunto com o Promotor de Justiça Dr. Daniel José de Oliveira Almeida, foi realizada reunião visando ajustar os detalhes da operação.

Seguem abaixo as constatações apontados pelas inspetoras da ADAPEC:

1. Laticínio Palmalac

Razão Social	V S Vieira - ME
CNPJ	11.852.527/0001-60
Data da Fiscalização	10/03/2015
Nome do Responsável	Daniel Júnior Santos Silva
Endereço	Rua 05, esq. Av. Maranhão

Observações sobre o estabelecimento:

- Apresentou alvará sanitário atualizado;
- Apresentou alvará de funcionamento atualizado;
- **Não** apresentou certificado de vistoria do corpo de bombeiros;
- Possui S.I.M
- Constatações:
 - Área Externa: edificações instalada no perímetro urbano; portão aberto constantemente; delimitação inadequada (cerca); presença de animais nas dependências da indústria; não existia gabinete sanitário; acúmulo de material em desuso e madeira nos arredores da edificação; não há procedimentos de controle de pragas; vestiário dos funcionários precários.
 - Plataforma de recepção de Leite: a matéria-prima é recebida em ambiente inadequado, sujo e desorganizados; galões de leite sujos.
 - Produtos químicos: utilização de produtos de limpeza de uso doméstico.
 - Instalações Industriais: os manipuladores têm acesso à fábrica sem higienizar botas e mãos; utilização de mangote inadequado; manipulador com barba por fazer; não há torneira na sala de produção; ralos não são sifonados, facilitando a entrada de insetos e refluxo de esgoto industrial; pisos sujos e com avarias; paredes necessitando de reformas; utilização de rodos e vassouras com cabo de madeira; forma de pasteurização do leite.
 - Laboratório: fábrica não possui laboratório.
 - Câmara fria: armazenamento de produtos de outro laticínio; utilização da mesma câmara fria para todos os procedimentos; produtos não rotulados; presença de leite cru dentro da câmara fria.
 - Ingredientes: Não utilizam Cloreto de Cálcio no processamento do queijo

mussarela.

- Sala em embalagem: não possuía.
- Depósito: sala com muitos materiais em desuso, desorganizada e suja.