

I WORKSHOP DA COMISSÃO DE TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – CRMV

“POA: Mercados Emergentes, Produtos Artesanais, Desafios do
Desenvolvimento Social e Segurança do Consumidor”
PUC – 27/09/2019

Atuação do Ministério Público na Defesa do Consumidor - POA

CIRO EXPEDITO SCHERAIBER
PROCURADOR DE JUSTIÇA

COORDENADOR DO CENTRO DE APOIO OPERACIONAL
DAS PROMOTORIAS DE JUSTIÇA DE
DEFESA DO CONSUMIDOR E DA ORDEM ECONÔMICA – MPPR

caopcon@mppr.mp.br

Rua Paraguassu, 478 – Juvevê – CEP 80030-270
Curitiba – Paraná – (41) 3250-8782



Do Ministério Público



Ministério Público – Órgão essencial para a defesa do regime democrático da ordem pública e dos interesses individuais indisponíveis (art. 127, CF).

Órgãos Auxiliares -

Centros de Apoio Operacionais – órgão auxiliar da Procuradoria-Geral de Justiça – Procuradores de Justiça

Órgãos de Execução

Procuradorias de Justiça – órgão de execução em 2º grau - TJPR

Promotorias de Justiça – órgão de execução da defesa do consumidor – Promotores de Justiça – VARAS E JUIZADOS ESPECIAIS

Objetivos do Centro de Apoio Operacional



Incumbências:

- Sugerir uniformidade no trato da tutela do consumo;
- Dar apoio administrativo e jurídico aos órgãos de execução de 1º e 2º graus;
- Acompanhar a execução de planos e programas nacional, estadual e municipais de política das relações de consumo
- Gerenciar e administrar as políticas de atuação fixadas pela instituição-metas e planos estratégicos pelo MP;

Projeto Estratégico: Segurança Alimentar – Inspeção e Fiscalização Sanitárias – Produtos de Origem Animal

Quando justifica a atuação do Ministério Público?

Defesa dos interesses coletivos (amplo) - interesses difusos, coletivos e individuais homogêneos

Classificação em macro temas: 06 (seis) categorias, que se identificam, ordinariamente, por 03 (três) grupos de 06 (seis) letras:

SS (Saúde e Segurança);

QQ (Quantidade e Qualidade de Produtos e Serviços);

PP (Publicidade e Práticas Comerciais e Contratuais)

Atuação Extrajudicial



Instrumentos:

Procedimentos Administrativo - PA

Notícia de Fato – NF

Procedimento Provisório – PP

Inquérito Civil – IC

Técnicas Extraprocessuais de tutela:

Recomendação Administrativa

Compromisso de Ajustamento de Conduta - TAC

Audiência Pública

Acordo coletivo de legitimado privado.

JUDICIAL – PODERES INVESTIGATÓRIOS



- Também pode ingressar com a Ação Civil Pública, podendo instaurar e presidir, só ele, o MP, o chamado **Inquérito Civil Público**, diante da notícia de lesões de caráter difuso ou coletivo (individual homogêneo incluído), para ingresso com ACP, ou firmar um **Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta**.
- Ao MP na atividade de tutela dos interesses coletivos (em geral) – até porque lhe foi dada a possibilidade de instaurar o Inquérito Civil, tem os poderes de **notificação, requisição, condução coercitiva e ainda de recomendação**.

O MP e os Serviços de vigilância e Inspeção de POA



- 1998 – Termo de Cooperação entre o MP, Secretaria da Agricultura, Saúde, e Fazenda, com o MAPA e CRMV – OBJETIVO: fiscalização dos POA, nos aspectos sanitário e tributário.
- Na época – 371 mun > 30 abatedouros dentro das normas > menos de 10% da carne era inspecionada ou com observâncias das boas práticas de higiene para o correto abate.
- Metade (M. Agric) da carne consumida no PR era proveniente de MT e MS – De tudo 45 % da carne consumida não tinha inspeção sanitária. Isso pelas estatísticas oficiais, sem contar a carne CLANDESTINA

Diagnóstico dos entraves à boa vigilância e inspeção



- A) ADMINISTRATIVAS – deficiências materiais, pessoais (poucos fiscais – ausência de concursos), burocráticas, normatização assistemática;
- B) POLÍTICAS – cumplicidade eleitoral do segmento econômico com a administração – alinhamento ideológico: prejuízo no controle do poder de polícia administrativa (freios à iniciativa); (respaldo do MP).
- C) SOCIAIS – dificuldade do agente econômico manter-se na formalidade – a informalidade gera desemprego formal, prestação de serviços desqualificados, produtos e serviços inadequados e, ainda, dificultador de ações oficiais saneadoras.

Tutela - produtos



PRÓPRIOS – defeito pós comercialização – RECALL

IMPRÓPRIOS :

Formal (auto de infração lavrado pelo órgão /autoridade competente)

- Art. 18, § 6º, I (**Prazos de validade vencidos**)

- inciso II, segunda parte: (**aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação**);

Material (auto de infração + Laudo Pericial) >

- 18, §6º, inciso I, primeira parte: (**os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos**)

Inspeção e Vigilância – Problemas



- A) Defesa do Consumidor – produto impróprio para o consumo – artigo 18, § 6º do CDC – impropriedades formal e material – responsabilidade administrativa, civil e penal;
- B) Patrimônio Público e Tributário: a carne clandestina, principalmente, não gera o ICMS – sonegação fiscal; e a atuação nos casos de improbidade administrativa dos gestores públicos;
- C) Meio Ambiente: abate irregular não oferece tratamento correto aos resíduos e dejetos.

Legislação aplicável – inspeção industrial e sanitária de POA



- Lei Federal n. 1283, de 18/12/1950
 - Art. 2.: Aplica-se à fiscalização de:
 - Animais, pescado, leite/derivados, ovo/derivados, mel/cera/derivados.
- Regulamento:
 - Decreto n. 9.013, de 29 de março de 2017

Sistemas de inspeção industrial e sanitária de POA – SIF / SIP / SIM



- Lei Federal n. 7.889, de 23/11/1989
 - Alterou a lei 1.283/50 para instituir no art. 4º:
 - Sistema de fiscalização / inspeção federal – **SIF** o MAPA – para comércio interestadual ou internacional.
 - Sistema de fiscalização / inspeção estadual – **SIP** as SEABs (estados e DF) para comércio intermunicipal.
 - Sistema de fiscalização / inspeção municipal – **SIM** as SEABs municipais para comércio municipal.

Tipos de Contaminação/ Deterioração

- Química: presença de produtos químicos, como agrotóxicos, inseticidas, metais pesados, antibióticos, vermicidas.
- Física: corpos estranhos como parafuso, plásticos, metais, insetos.
- Microbiológica: presença de patógenos e/ou suas toxinas, como, bactérias, vírus, parasitas e fungos.



Principais doenças transmitidas por alimentos

Fonte: www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/.../DTA_1254927285.pdf - Similares



Agente etiológico	Período de incubação	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Principais fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
<i>Bacillus cereus</i> (tipo emético)	30' a 5 hs	Náuseas, vômitos, ocasionalmente diarreia, dores abdominais	Arroz cozido ou frito, produtos ricos em amido, molhos, pudins, sopas	Manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados
<i>Bacillus cereus</i> (tipo diarréico)	8 a 16 hs	Diarreia aquosa, dores abdominais, náuseas, vômitos raramente	Carnes, leite, vegetais cozidos, produtos de cereais	Manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados, reaquecimento insuficiente
<i>Staphylococcus aureus</i>	1 a 8 hs	náuseas, vômitos, dores abdominais, diarreia, prostração	Produtos carneos, frango, produtos de confeitaria, doces e salgados; produtos muito manipulados	Contaminação do alimento por manipuladores, equipamentos, utensílios; manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados
<i>Clostridium perfringens</i>	8 a 22 hs	dores abdominais intensas, diarreia, gases	Carnes cozidas ou assadas, molhos, sopas	Descongelamento em temperatura inadequada, resfriamento lento, reaquecimento insuficiente
Salmonella spp	6 a 72 hs	dores abdominais, diarreia, calafrios, febre, náuseas, vômitos, mal-estar, dores musculares, cefaléia.	Carne bovina e de aves, produtos à base de ovos crus (sem cocção)	Matéria-prima contaminada na origem, contaminação cruzada de ingredientes crus de origem animal, manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados.
<i>Clostridium botulinum</i>	2 hs a 8 dias	vertigem, visão dupla ou borrada, boca seca, dificuldade para deglutir, falar, respirar; fraqueza muscular, constipação, dilatação das pupilas, paralisia respiratória, sintomas gastrintestinais podem preceder os neurológicos. Frequentemente evolui para óbito	Conservas (principalmente as caseiras) de vegetais, peixes, carnes	Elaboração inadequada de alimentos em conservas

Principais doenças transmitidas por alimentos

Fonte: www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/.../DTA_1254927285.pdf - Similares



Agente etiológico	Período de incubação	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Principais fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	2 a 48 hs	dores abdominais, diarréia, náuseas, vômitos, febre, calafrio, cefaléia	Pescados de origem marinha, geralmente ingeridos crus	Refrigeração inadequada, cozimento insuficiente, contaminação cruzada
<i>Listeria monocytogenes</i>	4 a 21 dias	febre, cefaléia, náuseas, vômitos, aborto, meningite, encefalite e sepsis	Leite, queijo fresco, patê, carnes processadas	Cozimento inadequado; falhas na pasteurização do leite; refrigeração prolongada
<i>Campylobacter jejuni</i>	2 a 7 dias	dores abdominais, diarréia, (frequentemente com muco e sangue), cefaléia, mialgia, febre, anorexia, náuseas, vômitos, seqüela da síndrome de Guillan-Barré	Leite cru, fígado de boi, mariscos crus, água	Ingestão de leite cru e carnes de aves crua ou semicrú; pasteurização ou cozimento inadequado; contaminação cruzada; manuseio de produtos crus
<i>Escherichia coli</i> patogênica	5 a 48 hs	dores abdominais, diarréia, vômitos, náuseas, cefaléia, mialgia	Diversos alimentos, água	Contaminação por manipuladores, refrigeração insuficiente, cocção inadequada, limpeza e desinfecção deficiente de equipamentos.
<i>Escherichia coli</i> enterohemorrágica ou verotoxigenica	1 a 10 dias	diarréia aquosa, seguida de diarréia sanguinolenta, dor abdominal intensa, sangue na urina, síndrome hemolítico-urêmica	Hamburguer, leite cru, embutidos, iogurte, alface, água	Hamburguer feito de carne de animais infectados; consumo de carne e leite crus; cozimento inadequado; contaminação cruzada; contaminação por manipuladores
<i>Escherichia coli</i> enteroinvasiva	1/2 a 03 dias	dor abdominal intensa, febre, diarréia aquosa (geralmente com muco e sangue) tenesmo	Saladas e outros alimentos não higienizados, água	Cozimento inadequado; contaminação por manipuladores; armazenamento de alimento em temperaturas inadequadas; reaquecimento insuficiente; resfriamento lento.
<i>Escherichia coli</i> enterotoxigênica	1/2 a 03 dias	diarréia aquosa profusa (sem muco ou sangue); dor abdominal intensa, vômitos, prostração, desidratação, febre leve	Saladas e outros alimentos sem tratamento adequado, queijos frescos, água	Cozimento inadequado; contaminação por manipuladores; armazenamento de alimentos em temperaturas inadequadas; reaquecimento insuficiente; resfriamento lento; queijos fabricados com leite cru.

Fonte: www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/.../DTA_1254927285.pdf - Similares

Como atuar



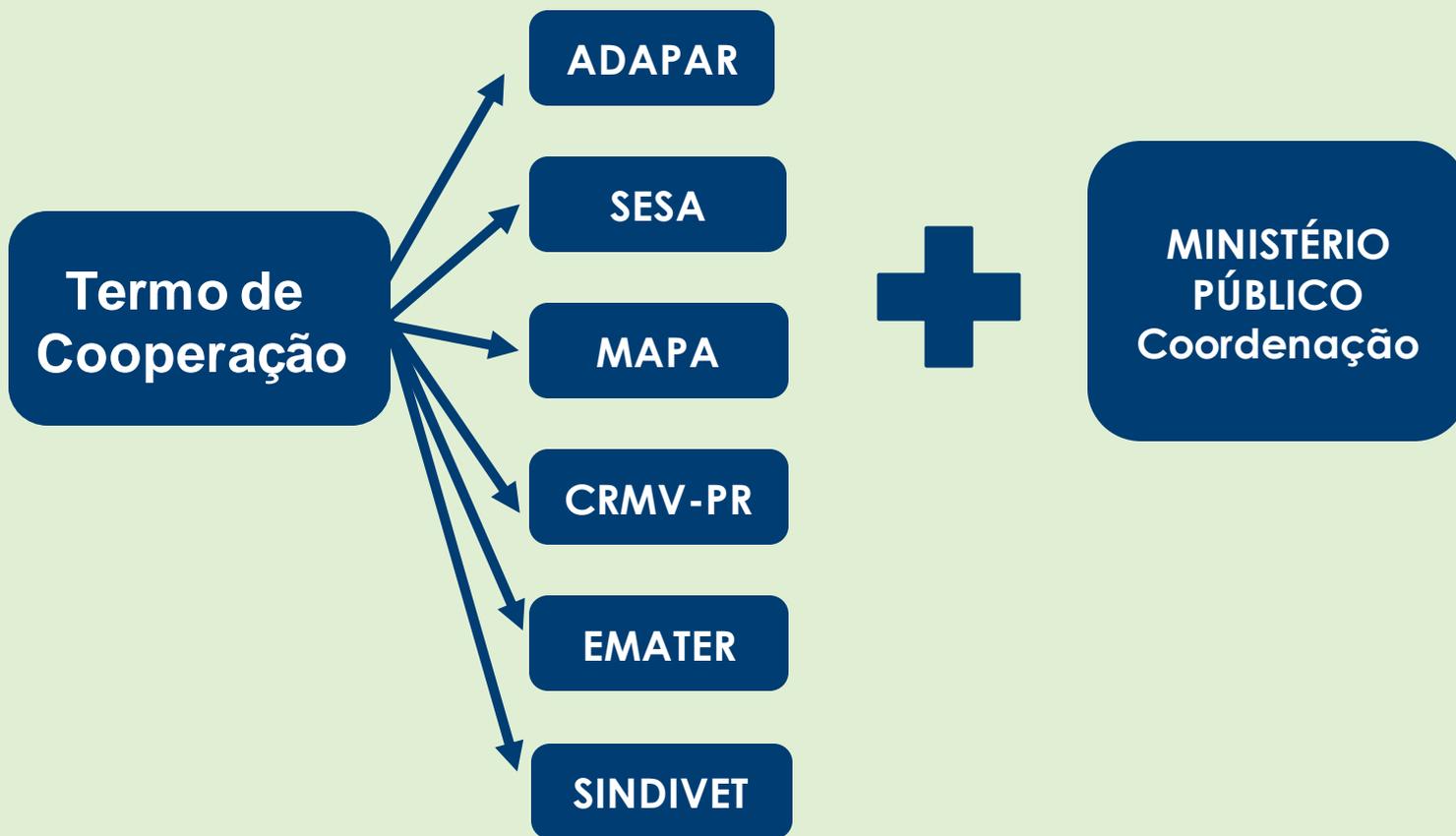
- Iniciativa de execução do Projeto Segurança Alimentar – Inspeção e Vigilância Sanitárias – Produtos de Origem Animal - Pelos Promotores de Justiça de Defesa do Consumidor de cada comarca onde houver o descumprimento das normas.
- Providências que vislumbramos: - levantamento dos Serviços de Inspeção de cada Município da Comarca; instauração de procedimentos (PP e/ou Inquérito Civil e se necessário Ação Civil Pública) para:
 - 1. Realização de fiscalização da vigilância sanitária no comércio e inspeção sanitária nos locais de produção e manuseio (derivados);
 - 2. criação do SIM (sugestão de legislação);
 - 3. construção de matadouros oficiais (com SIM, SIP ou SIF);
 - 4. Subscrição de Termos de Compromisso de Ajustamento - fixação de prazo.

Estratégias



- Audiências Públicas ou reuniões entre gestores públicos locais, serviços de vigilância e inspeção municipais, estadual e Federal e comunidade;
- Fixação de prazo para adequação (obrigação de fazer ou não fazer – suspensão da atividade, interdição ou cessação das atividades);
- Responsabilização civil – fixação de indenização por danos materiais e morais;
- Ações penais visando a condenação por crime.

TERMO DE COOPERAÇÃO



PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ATUAÇÃO E DESTAQUES



- RESOLUÇÃO SESA Nº 469/2016 – AUTOSSERVIÇO
- FRACIONAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
- NOTA TÉCNICA: FEIRA DO PEIXE VIVO
- NOTA TÉCNICA: AÇOUGUES
- AÇÃO CIVIL PÚBLICA COLISTINA
- APREENSÃO DE LEITE CONTAMINADO – INTERIOR - ADULTERAÇÃO DE LEITE PERTENCENTE A EMPRESA xxxxxxxxxxxx Apresentação dos resultados dos laudos técnicos pelos órgãos de fiscalização e inspeção – necessidade de enfoque nesse tema, para traçar políticas
- PRODUÇÃO NO INTERIOR QUEIJO COM LEITE NÃO PASTEURIZADO
- CONTAMINAÇÃO DE QUEIJO COM SIF CONTENDO RESÍDUO DE ANTIBIÓTICO
- REPRESENTAÇÃO ADEQUAÇÃO DA LEI N. 19.559/2017/PR – QUEIJO ARTESANAL – LEITE CRÚ
- ASSENTAMENTOS SEM TERRA – PRODUÇÃO ORIGEM ANIMAL SEM INSPEÇÃO
- ATUAÇÃO NO COMBATE AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CLANDESTINOS
- FISCALIZAÇÃO NO TRÂNSITO E COMÉRCIO DE CARNE CLANDESTINA – AGUARDA REPRESENTAÇÃO SINDICARNE.

PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL AUTOSSERVIÇO



RESOLUÇÃO SESA Nº 469/2016

de 23 de novembro de 2016 publicada em 25/11/2016 (DIOE) 150 dias para adaptação a partir da publicação - 25/04/2017



Art. 1º - Aprovar regulamento técnico com os procedimentos de **boas práticas** a serem observados no âmbito do **fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização** dos produtos derivados de origem animal que abrange a atividade denominada de **Autosserviço**, a fim de garantir a qualidade, inocuidade e condições higiênico-sanitárias destes produtos comercializados no varejo, no Estado do Paraná, constante no ANEXO I, parte integrante desta Resolução.

**AUTOSSERVIÇO - RESOLUÇÃO SESA N° 469/2016
de 23 de novembro de 2016, publicada em 25/11/2016 (DIOE)**



Objetivos

a) Regular o fracionamento (autoserviço) NA AUSÊNCIA DO CONSUMIDOR.

(por óbvio não se aplicam as disposições nas práticas na presença do consumidor)

b) Uniformizar ações das vigilâncias sanitárias

Aplicação

a) açougue e similares // padarias // casas de frios // peixarias – mesmo supermercados e mercados que fracionem, etc., derivados cárneos // pescados industrializados // derivados lácteos (queijos diversos) em autoserviço

**AUTOSSERVIÇO - RESOLUÇÃO SESA N° 469/2016
de 23 de novembro de 2016, publicada em 25/11/2016 (DIOE)**



Responsável Técnico – comprovação

Pelo Autosserviço junto à Vigilância Sanitária por meio da apresentação de documento expedido pelo Conselho de Classe (item 3.5).

Data de validade (item 3.6):

Definição – produtos fracionados e/ou reembalados

Prazo: inferior ao da peça original

(item 5) - sujeição ao Serviço de Inspeção de POA competente para:

Fracionados - que produzam carne moída de POA “in natura”

Industrializados (carnes temperadas, salgadas, congeladas e outros).

Nota Técnica: Feiras do Peixe Vivo



“Projeto Estratégico: Segurança Alimentar – Inspeção e Fiscalização Sanitárias – Produtos de Origem Animal” -“Feiras do Peixe Vivo” devem:



- 3.1) Possuir Médico Veterinário como Responsável Técnico pelo evento;**
- 3.2) Possuir Guias de Transporte Animal;**
- 3.3) Possuir condições higiênico-sanitárias adequadas;**

Nota Técnica: Feiras do Peixe Vivo



- 3.4) Possuir prévia Inspeção dos Produtos de Origem Animal;**
- 3.5) Realizar o abate humanitário;**
- 3.6) Prezar pela condição de manutenção e bem-estar dos animais vivos;**
- 3.7) Combater os riscos à saúde pública;**
- 3.8) Expor à venda produtos adequados ao consumo.**

Nota Técnica: Açougues



“Projeto Estratégico: Segurança Alimentar – Inspeção e Fiscalização Sanitárias – Produtos de Origem Animal” - “Açougues e Estabelecimentos Similares” devem:



- 3.1) Seguir a legislação vigente no fracionamento de produtos de origem animal na presença do consumidor estando sujeitos à fiscalização da Vigilância Sanitária;**
- 3.2) No caso de atividade de fracionamento de produtos na ausência do consumidor, deverão possuir Responsável Técnico;**
- 3.3) Apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas;**

Nota Técnica: Açougues



- 3.4) Comercializar exclusivamente produtos de origem animal que tenham sido previamente inspecionados por Serviço de Inspeção oficial (SIM, SIP ou SIF);**
- 3.5) Combater os riscos à saúde pública;**
- 3.6) Expor à venda apenas produtos adequados ao consumo;**
- 3.7) No caso de comercialização de carne temperada, e quando da manipulação e comercialização de pescados in natura, possuir registro no Serviço de Inspeção oficial (SIM, SIP ou SIF).**

Aplicação Prática I



PJ Cornélio Procópio – Frigorífico Tangará Indústria e Comércio de Carnes LTDA (Ação Civil Pública nº 0008893-98.2018.8.16.0075)-
Ministério Público

- Concedida liminar: interdição imediata do FRIGORÍFICO TANGARÁ INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES LTDA – ME, até que sejam sanadas as irregularidades descritas na inicial, mediante relatórios favoráveis da Vigilância Sanitária do Município de Cornélio Procópio, por meio do SIM/POA, do IAP e da Força Verde. Descumprimento: multa diária no valor de R\$1.000,00

Aplicação Prática II



Ação Civil Pública nº 0017555-84.2015.8.16.0001 - MP X Olivio Durigan (Comércio de Vinhos **Durigan LTDA- ME e DELICATEZZE DURIGAN LTDA-ME**)

Abate clandestino de suínos para a fabricação de produtos alimentícios na região de Santa Felicidade.

- Firmado Termo de Ajustamento de Conduta em 16 de junho de 2017 no qual os compromissários se comprometem, dentre outras obrigações a não realizar qualquer espécie de abate de animais, especialmente suínos, incluídos todos os atos consequentes, como acondicionamento, embalagem, manuseio, descarte de dejetos etc., bem como a não realizar a comercialização ou entrega, de qualquer forma ao consumo, de carne e derivados de animais, especialmente suínos, enquanto não adequar a sua propriedade (Chácara Javali) aos requisitos legais necessários à produção e comercialização de produtos de origem animal, principalmente, enquanto não fizer o registro no órgão de inspeção competente (SIM, SIP ou SIF)

Aplicação prática - III



- i. Jurisprudência – Crime – Lei 8137/90, 7, IX – impropriedade formal – desconformidade com regulamento – laudo da vigilância e inspeção sanitária – suficiência – entendimento do artigo 8º da L 1521/52 – art. 8º *“Nos crimes contra a saúde pública, os exames periciais serão realizados, no Distrito Federal, pelas repartições da Secretaria-Geral da Saúde e Assistência e da Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio da Prefeitura ou pelo Gabinete de Exames Periciais do Departamento de Segurança Pública e nos Estados e Territórios pelos serviços congêneres, valendo qualquer dos laudos como corpo de delito”*.
- ii. Recomendação: autos-termo de infração – preenchimento – constar expressamente a normatização (com indicação de artigos se possível), além da descrição do fato que configura a irregularidade – facilitação para o MP na investigação e oferecimento de Denúncia – Crime.
- iii. Crimes formais – tendência jurisprudencial de exigir exame pericial – comprovação de impropriedade material - decisão do STJ

Aplicação Prática IV - Colistina



ACP – MPF/SP – Objeto: suspensão da Instrução Normativa MAPA N. 45/2016.

Foi concedida a tutela de urgência para:

(a) suspender os efeitos do artigo 2º da Instrução Normativa MAPA nº 45/2016, proibindo a fabricação, comercialização e uso de aditivos zotécnicos melhoradores de desempenho que contenham sulfato de colistina colistina, em todo o território nacional;

(b) determinar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para que apreenda todo o estoque existente de sulfato de colistina, bem como recolher todo os produtos acabados nas empresas que os comercializam, bem como a indicação da quantidade de produtos apreendidos e sua localização.

- Pedido exaurido – Sentença de extinção da ação.

Resultados CAOPCON



- Projeto Estratégico Segurança Alimentar – Inspeção e Fiscalização Sanitárias – Produtos de Origem Animal
 - 10 reuniões desde 2012
 - Evento: Mesa Redonda 2013
 - Fiscalização de matadouros e abatedouros
 - Implantação do S.I.M.
 - Leite compensado / pasteurizado
 - Res. 469 – sesa: Fracionamento de embutidos/defumados
 - Notas Técnicas:
 - Feiras do Peixe Vivo
 - Açougues
 - Termo de Cooperação Técnica – formalização
 - Apresentação Dra Caroline / Aysha – Guarapuava/ Prudentópolis
Cascavel – Reunião das VISAs Municipais

Georreferenciamento Sistema de Inspeção Municipal



Total de Municípios: 399

Municípios “Sem Legislação”: 114

Municípios “Lei sem Decreto”: 127

Municípios “Lei e Decreto”: 158

Reunião para assinatura das Notas Técnicas e apresentação da cartilha



CARTILHA PARA IMPLEMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Apresentação: SINDIVET

Data: 23/08/19

Visa estabelecer roteiro para instituição do SIM com fins de garantir a qualidade dos produtos de origem animal comercializados nos municípios do Estado do Paraná com modelo de Projeto de Lei para auxiliar o Poder Legislativo municipal.

Conclusão da Reunião:

- encaminhamento para grupo de discussão técnica no mérito
- após, reapresentação interna para os integrantes do Projeto Estratégico do MP
- após aprovado o texto final e concluída a cartilha – divulgação também interna para membros do MP.

Levantamento dados POA – MPPR



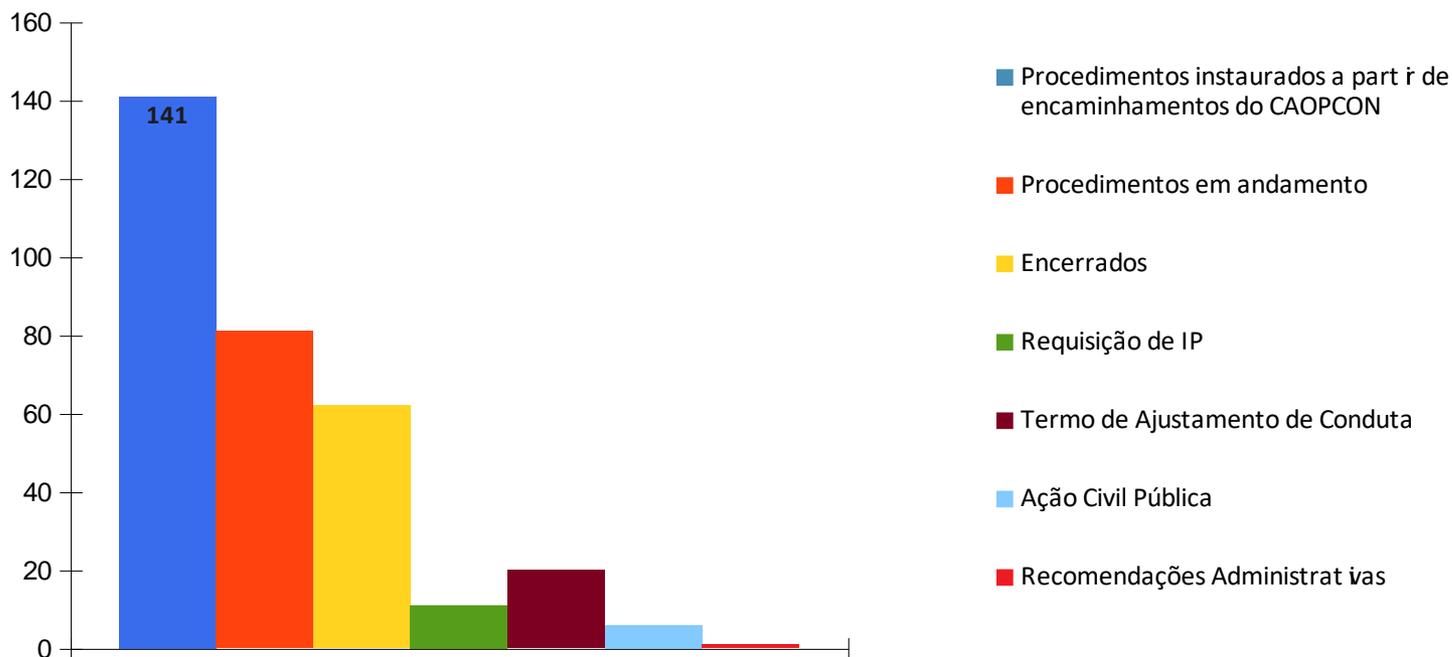
2013 – 2018

Ofícios expedidos	178
Procedimentos instaurados a partir de encaminhamentos do CAOPCON	141
Procedimentos em andamento	81
Encerrados	62
Requisição de IP	11
Termo de Ajustamento de Conduta	20

Gráfico Levantamento dados POA - MPPR



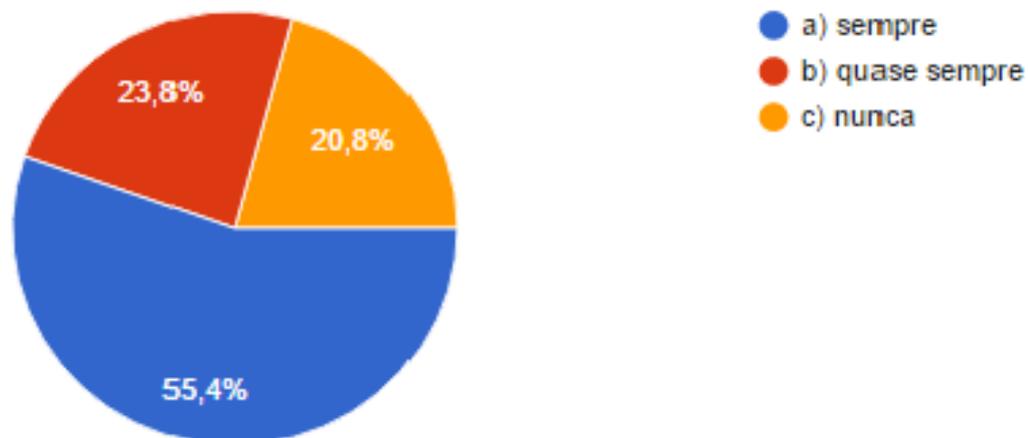
Encaminhamentos para as Promotorias - Produtos de Origem Animal



Curiosidade: Pesquisa Procon – Site MP



3. Você confere prazos de validade de carnes? (952 respostas)



Obrigado!



CIRO EXPEDITO SCHERAIBER
PROCURADOR DE JUSTIÇA

**COORDENADOR DO CENTRO DE APOIO OPERACIONAL
DAS PROMOTORIAS DE JUSTIÇA DE DEFESA DO CONSUMIDOR E
DA ORDEM ECONÔMICA – MPPR**

caopcon@mppr.mp.br

Rua Paraguassu, 478 – Juvevê – CEP 80030-270
Curitiba – Paraná – (41) 3250-8782

