



**EXCELENTÍSSIMO (A) SENHOR (A) DOUTOR (A) JUIZ (A) DE  
DIREITO DA VARA DOS FEITOS DE RELAÇÕES DE CONSUMO DA  
COMARCA DE SALVADOR DO ESTADO DA BAHIA.**

**IDEA/MPBA: Inquérito Civil n.º 003.9.376828/2021.**

**EMENTA: AÇÃO CIVIL PÚBLICA – DESCUMPRIMENTO DAS  
NORMAS SANITÁRIAS E/OU DE PREVENÇÃO À INCÊNDIO E  
PÂNICO POR 16 (DEZESSEIS) FILIAIS DA REDE DE  
SUPERMERCADOS HIPERIDEAL – VÁRIAS  
INCONFORMIDADES SANITÁRIAS GRAVES DE TEOR  
DOCUMENTAL E ESTRUTURAL – AUSÊNCIA DE PROJETO DE  
SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO (PSCIP) NOS  
SUPERMERCADOS – CONSTATADO EFETIVO DESRESPEITO  
AOS DIREITOS FUNDAMENTAIS À VIDA, SAÚDE, E  
SEGURANÇA DOS CONSUMIDORES, BEM COMO À  
ALIMENTAÇÃO ADEQUADA – VIOLAÇÃO DOS PRINCÍPIOS E  
DIREITOS BÁSICOS CONTIDOS NO CDC, ASSIM COMO  
INOBSERVÂNCIA DOS DEVERES IMPOSTOS PELA TEORIA DA  
QUALIDADE – PRÁTICA ABUSIVA CONSISTENTE EM  
COLOCAR, NO MERCADO DE CONSUMO, PRODUTOS EM  
DESACORDO COM AS NORMAS EXPEDIDAS PELO ÓRGÃO  
OFICIAIS COMPETENTES – INFRAÇÕES À RDC 216/2004, DA  
ANVISA, ASSIM COMO ÀS INSTRUÇÕES NORMATIVAS  
EXARADAS PELO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO  
ESTADO DA BAHIA – MÁCULA ÀS LEIS, VIGENTES NO  
MUNICÍPIO DE SALVADOR, QUE ESTABELECEM NORMAS  
SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO  
– CABIMENTO DE INDENIZAÇÃO MORAL E MATERIAL AOS  
CONSUMIDORES DIRETA E INDIVIDUALMENTE  
PREJUDICADOS – DANO MORAL COLETIVO INCONTTESTÁVEL  
DIANTE DA SUBMISSÃO DOS BENS JURÍDICOS ESSENCIAIS  
DE MÚLTIPLAS PESSOAS EM PERIGO CONCRETO DE LESÃO –  
INVERSÃO DO ÔNUS DA PROVA – PLEITOS DE TUTELA  
INIBITÓRIA E DE REMOÇÃO DE ILÍCITO ANTECIPADAS, EM**



**CARÁTER LIMINAR - PROCEDÊNCIA DESTA AÇÃO CIVIL PÚBLICA.**

O **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA**, por intermédio da Promotora de Justiça que, abaixo, subscreve, dando cumprimento à sua função institucional de zelar pela defesa dos direitos e interesses difusos, coletivos e individuais homogêneos, diante do quanto previsto nos arts. 5º, XXXII, 127, III, e 170, V, da Carta Magna Brasileira, assim como com fulcro no art. 138, inciso III, da Constituição do Estado da Bahia e, ainda, nos arts. 25, IV, alínea "a", e 72, IV, alínea "b", respectivamente, das Leis Orgânica Nacional e Estadual do Ministério Público – Lei Federal nº 8.625/93 e Lei Complementar nº. 11/96, que determinam a atuação do *Parquet* em prol daqueles interesses e, embasado no quanto previsto nos arts. 81, parágrafo único, I a III, 82, I, e 90, além dos arts. 6º, I, IV, VI, 8º, 12, § 1º, II, 13, III, 18, § 6º, I a III, 39, VIII, todos do Código de Defesa do Consumidor Pátrio e, por fim, com esteio no art. 3º, da Lei Federal nº 7.347/85, diante das informações coletadas no **Inquérito Civil n.º 003.9.376828/2021**, vem, perante Vossa Excelência, propor:

**AÇÃO CIVIL PÚBLICA**

com pedido de tutela provisória de urgência antecipada, seguindo-se o rito previsto nos arts. 300 e seguintes da Lei n.º 13.105/15, em face da:

- 1) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0024-42, com sede na Av. Manoel Dias da Silva, n. 1175, Bairro da Pituba, Salvador – BA, CEP: 41.900-325;
- 2) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0006-60, com sede na Rua Missionário Otto Nelson, n.º 100, bairro de Stella Maris, Salvador - BA, CEP: 41.600-650;
- 3) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0017-13, com sede na Rua Capitão Melo, n.º 1118, Bairro de Stella Maris, Salvador-BA, CEP: 41.600-610;



**4) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0010-47, com sede na Av. Euclides da Cunha, n.º 8, Graça, Salvador-BA, CEP: 40150-122;

**5) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0013-90, com sede na Av. Luís Viana, n.º 8544, edifício Shopping Paralela, Salvador-BA, CEP: 41.680-400;

**6) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0009-03, com sede na Av. Vale do Tororó, s/n, loja 36, bairro do Tororó, Salvador-BA, CEP: 40.050-290;

**7) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0011-28, com sede na Rua Marquês de Caravelas, n.º 171, Bairro da Barra, Salvador – BA, CEP: 40.140-241;

**8) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0012-09, com sede na Rua Ceará, n.º 339, Bairro da Pituba, Salvador-BA, CEP: 41.830 - 450;

**9) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0019-85, com sede na Av. Reitor Miguel Calmon, n.º 1977, bairro do Canela, Salvador-BA, CEP: 40110-100;

**10) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob



o n.º 02.212.937/0023-61, com sede na Av. Rua Anísio Teixeira, n.º 347, Bairro do Itaipara, Salvador-BA, CEP: 41.815-060;

**11) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0025-23, com sede na Rua Professor Sabino Silva, n.º 607, Bairro Jardim Apipema, Salvador-BA, CEP: 40.155-250;

**12) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0021-08, com sede na Rua Raul Leite, n.º 46, Bairro de Vila Laura, Salvador-BA, CEP: 40.270-180;

**13) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0027-95, com sede na Av. Sete de Setembro, n.º 304, Bairro do Campo Grande, Salvador- BA, CEP: 40.080-001;

**14) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0007-41, com sede na Av. Octávio Mangabeira, n.º 1024, bairro de Piatã, Salvador-BA, CEP: 41.650-000;

**15) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0018-02, com sede na Av. Simon Bolívar, s/n, Bairro de Armação, Salvador-BA, CEP: 41.750-230;

**16) HIPERIDEAL EMPREENDIMENTOS LTDA**, nome fantasia **HIPERIDEAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 02.212.937/0026-04, com sede na Rua da Gratidão, s/n, esquina com a Av. Orlando Gomes, Bairro de Piatã, Salvador-BA, CEP: 41.650-195;



**17) PANDURATA ALIMENTOS LTDA**, nome fantasia “**BAUDUCCO**”, fabricante dos produtos vendidos sob a marca “Visconti”, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o n.º 70.940.994/0001-01, sediada na Rua Fritz Reimann, n.º 628, bairro Vila São João, Guarulhos, São Paulo, CEP: 07.044-020; em decorrência dos seguintes pressupostos fáticos e jurídicos:

## **I – DOS PRESSUPOSTOS FÁTICOS QUE NORTEIAM A PRESENTE AÇÃO CIVIL PÚBLICA.**

O Ministério Público constatou que vários Supermercados do grupo HIPERIDEAL têm colocado em risco a vida, saúde e segurança de uma quantidade incomensurável de consumidores baianos. Isso porque, de acordo com diversos Relatórios Técnicos de inspeção, exarados pela VIGILÂNCIA SANITÁRIA (VISA) e pelo CORPO DE BOMBEIROS (CBMBA), as **16 (dezesseis) filiais desta rede possuem problemas referentes à falta de salubridade, limpeza e higiene durante o armazenamento e comércio de gêneros alimentícios; e/ou dispõem de estruturas indevidamente protegidas contra situações de incêndio e pânico. Portanto, encontram-se transgredindo normas sanitárias básicas, assim como aquelas que visam elidir fatídicas hipóteses de acidente de consumo.**

Isto posto, convém pontuar que o Procedimento Civil n.º 003.9.376828/2021, que instrui essa medida judicial coletiva, foi motivado pelo Inquérito Policial (IP) n.º 52/2020<sup>1</sup>. Neste feito precípua, que tramita na Delegacia do Consumidor (DECON)<sup>2</sup>, o consumidor Emerson Cardoso Ferreira narrou<sup>3</sup> ter adquirido, em 19 de dezembro de 2019, às 18:16h, no HIPERIDEAL localizado na Avenida Manoel Dias da Silva, bairro da Pituba, Salvador/BA, 04 (quatro) pacotes de pão de forma, da marca “Visconti”, com prazo limite de validade marcado para findar em 22/12/2019. Entretanto, ao chegar em seu domicílio e abrir uma das embalagens, o destinatário final deparou-se com um odor repulsivo e a presença de larvas dentro do alimento. Assim, no dia subsequente, deslocou-se à uma unidade policial e, às 14:35h, realizou o registro dos fatos, apresentou a Nota Fiscal<sup>4</sup> que comprova a data e horário da compra, e requereu a realização de perícia técnica sob o produto. Consoante à respectiva

1 Conferir íntegra do Inquérito Policial nas fls. ID MP 4993157 - págs. 3 a 23.

2 Delegacia de Defesa do Consumidor – DECON.

3 Conferir Certidão, que contém a narrativa do consumidor, nas fls. ID MP 4993157 - págs. 5 e 6. Conferir também o Termo de Declaração formalizado pelo Sr. EMERSON CARDOSO FERREIRA nas fls. ID MP 4993157 - pág. 11.

4 Conferir Nota Fiscal acostada à fl. ID MP 4993157 - pág. 10.



análise<sup>5</sup>, o gênero alimentício aberto possuía “**larvas mortas fragmentadas e inteiras da ordem Coleoptera**”<sup>6</sup>, estando, pois, impróprio para o consumo humano.

No dia 03 de dezembro de 2021, após receber o Inquérito Policial *supra*, a 5ª Promotoria de Justiça do consumidor desta capital instaurou<sup>7</sup> o Inquérito Civil n.º 003.9.376828/2021 em face da respectiva filial da rede HIPERIDEAL, com o fito de verificar se as suas condições de salubridade e limpeza se quedavam plenamente regulares. A fornecedora **PANDURATA ALIMENTOS LTDA (BAUDUCO)** – responsável pela fabricação do pão de forma contaminado com larvas – também foi incluída no polo passivo da presente investigação, para fins de que fosse instada a prestar esclarecimentos acerca do predito acidente de consumo.

Ocorre que, no curso do Procedimento civil *supra*, após ordenar que vários Órgãos Públicos procedessem a inspeções na filial da Manoel Dias da Silva, o *Parquet* tomou conhecimento das gravíssimas irregularidades sanitárias e de segurança contra incêndio e Pânico que existiam na citada unidade, motivo pelo qual reputou prudente estender as investigações às demais filiais da rede HIPERIDEAL. Lamentavelmente, o Ministério Público tornou a constatar, nestes outros estabelecimentos, o desrespeito às normas sanitárias básicas e/ou àquelas que almejam evitar a consubstanciação de acidentes de consumo, como será minuciosamente descrito *infra*.

### **1.1 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA (CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO) DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA AVENIDA MANOEL DIAS DA SILVA, BAIRRO DA PITUBA.**

De acordo com o **Relatório Técnico da Vigilância Sanitária<sup>8</sup> – datado de 14 de dezembro de 2021** – a despeito do local onde os pães são expostos à venda estar regular durante a inspeção – o estabelecimento apresentava graves irregularidades sanitárias “nas áreas de produção, fracionamento e armazenamento de produtos alimentícios”. Os técnicos identificaram “Avarias em piso, parede e teto, com **presença de infiltrações, bolores, descascamentos**, dentre outros”. Também mencionaram a “Presença de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente”, além da “**Ausência de registros de manutenção programada e periódica de equipamentos**” como forno de pizza, máquina para preparo de massa de pão

5 Conferir íntegra dos Laudos Periciais nas fls. ID MP 4993157 - pág. 7 a 9.

6 Conferir respectivo trecho na fl. ID MP 4993157 – pág.. 7.

7 Conferir Portaria de Instauração do citado Inquérito Civil nas fls. ID MP 5035019 - pág. 1 a 5.

8 Conferir íntegra do Relatório Técnico da VISA nas fls. ID MP 5189454 - págs. 3 a 5.

artesanal, máquina de moer queijo e fornos para assar frangos e pães.

Dando continuidade, restou registrado que “As instalações, os equipamentos e as bancadas das áreas de produção de alimentos (padaria, frigorífico, fracionamento de hortifruti, câmaras de refrigeração e congelamento, e cozinha) apresentavam **condições higiênic-sanitárias impróprias, com a presença de sujidades acumuladas**”. Inclusive, os agentes públicos destacaram que, nessas áreas, “**não havia registro de higienização de modo a comprovar a frequência**”. Ademais, até mesmo os produtos saneantes encontravam-se “armazenados em área desorganizada, compartilhada com caixas para descarte, produtos e materiais em desuso e/ou inservíveis”.

De forma ainda mais gravosa, denotou-se a “**Presença de insetos (moscas)** nas áreas de produção (fracionamento de hortifruti e frigorífico), evidenciando a **deficiência do estabelecimento para o controle integrado de vetores e pragas urbanas**”. Outrossim, confirmando a falta de salubridade do local, foram encontrados “**resíduos de alimentos (tomates e batatas deterioradas)** descartados em recipiente tipo caixa plástica aberta, sem tampa, próxima à porta de entrada do refeitório dos funcionários”. Em sequência, a VISA constatou a “Presença de **estoque de alimentos congelados acima da capacidade da câmara de congelamento**, dificultado o acesso, organização e limpeza”. *Pari passu*, destacou que “A quantidade de paletes era insuficiente, tendo sido evidenciada a presença de **frango congelado em contato direto com o piso** da câmara de congelamento, e além disso a higienização dos paletes era deficiente, com **acúmulo visível de sujidades grosseiras**”.

O Órgão Sanitário multicitado salientou que existiam “**alimentos crus de origem animal e vegetal, com risco de contaminação cruzada**”. Ademais, a área segregada e identificada para produtos vencidos, a serem descartados, estava sobrecarregada. Inclusive, mencionou-se “a presença de **alimentos (queijo fatiado) com prazo de validade expirado, compartilhando a mesma prateleira de produtos disponíveis para venda e consumo**”. Concluindo a descrição da situação observada, a VISA sublinhou a “**Ausência de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados** relacionados a: Higienização de instalações; equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores”.

Em face dessas irregularidades, o Órgão sanitário finalizou o Relatório aduzindo que, “Considerando a situação crítica das áreas de produção e armazenamento de alimentos, com manutenção e higienização muito deficientes, com risco de contaminação cruzada de

alimentos”, optou-se por exarar a **Notificação n.º 945/2021**<sup>9</sup>, com 24h (vinte e quatro horas) para o devido cumprimento. De mais a mais, foi lavrada a **Notificação n.º 946/2021**<sup>10</sup>, esta última com prazo máximo de 30 (trinta) dias para a devida execução.

Para além das graves irregularidades sanitárias mencionadas acima, a unidade do HIPERIDEAL situada na Avenida Manoel Dias da Silva, bairro Pituba, Salvador/BA, também não cumpria as normas exaradas pelo Corpo de Bombeiros Militar deste Estado, as quais têm o desiderato de evitar a consubstanciação de sinistros. De acordo com o **Relatório de Fiscalização n.º 112/2021**<sup>11</sup>, encaminhado pelo CBMBA, o estabelecimento até dispunha das medidas de segurança exigidas, porém precisam adequar-se às Instruções Técnicas do Corpo de Bombeiros. Assim sendo, no campo da “Situação encontrada”, foi descrito que as “Saídas de Emergência” precisavam ser previstas conforme a IT n.º 11/2016.

Já a “Iluminação de Emergência” e a “Sinalização de emergência” necessitavam, respectivamente, serem previstas em consonância à IT n.º 18/2016 e à IT n.º 20/2017. Para mais, os extintores de incêndio precisavam adequar-se à IT n.º 21/2017 e o Alarme de incêndio à IT n.º 19/2016. Isto posto, na conclusão do Relatório, destacou-se que foi “Constatada a **ausência do Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP)** durante a visita de inspeção”, motivo pelo qual lavrou-se “o **Termo de Notificação de Fiscalização Nº 421/2021** e o **Auto de Infração de Advertência Escrita Nº 421** em desfavor do estabelecimento”.

De mais a mais, ainda convém pontuar que a Vigilância Sanitária empreendeu – no dia 12 de abril de 2022 – uma nova inspeção em sede da predita unidade do HIPERIDEAL. O Órgão Público tornou a identificar irregularidades semelhantes às já listadas anteriormente, comprovando que o descaso deste supermercado para com seus deveres sanitários básicos e de segurança é conduta corriqueira e reiterada. Conforme o **novel Relatório Técnico da VISA**<sup>12</sup>, foi encontrada “Exaustão e ventilação precária na área destinada ao descanso e (*sic*) dos armários dos funcionários”; além de “**Peças do piso das câmaras danificadas**”. Outrossim, sublinhou-se o “**Vazamento nas instalações hidráulicas**”, assim como a “**presença de fungos**”.

Também foi listada a “Ausência de sinalização de recuo dos extintores de incêndio”;

9 Conferir Notificação n.º 945/2021 na fl. ID MP 5189454 - pág. 2.

10 Conferir Notificação n.º 946/2021 na fl. ID MP 5189454 - pág. 1.

11 Conferir Relatório de Fiscalização n.º 112/2021 nas fls. ID MP 5260933 - págs. 1 a 4.

12 Conferir segundo Relatório Técnico da VISA, referente à filial localizada na Av. Manoel Dias da Silva, nas fls. ID MP 7001775 - Pág. 19 e 20.



além do **“Acúmulo de materiais inservíveis no depósito de gêneros alimentícios”**. Ainda quanto ao armazenamento dos produtos, a equipe de fiscalização informou ter identificado **“Rotulagem incompleta de alimentos”** e a **“Ausência de termômetro (e consequentemente de aferição de temperatura) no balcão de exposição e conservação de alimentos** do refeitório dos funcionários”. Por fim, destacou-se a **“Total desorganização do depósito”**. Como medida a ser adotada, a VISA exarou a **Notificação de n.º 102299**, com o prazo de 30 (trinta) dias para a devida adequação.

## **1.2 – DO RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO N.º 017/2022, EXARADO PELO CORPO DE BOMBEIROS, QUE ELENCOU QUE OUTRAS 14 (QUATORZE) FILIAIS DA REDE HIPERIDEAL ESTAVAM DESCUMPRINDO AS MEDIDAS DE PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.**

Em 18 de março de 2022, por intermédio do Ofício de n.º 429/2022<sup>13</sup>, o MPBA encaminhou ao Corpo de Bombeiros uma relação<sup>14</sup> contendo 17 (dezessete) supermercados da rede HIPERIDEAL, para fins de que este Órgão competente, dentro do lapso de 45 (quarenta e cinco) dias úteis, remetesse Relatório de inspeção dos mencionados estabelecimentos. Assim sendo, no dia 13 de abril do mesmo ano, o CBMBA enviou ao *Parquet* o Relatório de Fiscalização n.º 017/2022<sup>15</sup>, comunicando que, juntamente à filial da Manoel Dias da Silva, outras 14 (quatorze) unidades estavam descumprindo as medidas de proteção contra incêndio e pânico exigidas. Trata-se das filiais localizadas nos bairros de Armação; Stella Maris (na Rua Missionário Otton Nelson e na Rua Capitão Melo); Graça; Paralela; Lapa; Pituba (na Rua Ceará); Barra; Vila Laura; Vale do Canela; Itaipara; Apipema; Campo Grande e Piatã (na Av. Octávio Mangabeira). O Corpo de Bombeiros informou que apenas dois estabelecimentos se encontravam regulares<sup>16</sup>, quais sejam, as filiais localizadas nos bairros de Piatã (na rua da Gratidão, esquina com a Av. Orlando Gomes) e em Patamares (na Av. Ibirapitanga).

Adentrando às minúcias do respectivo Relatório, o CBMBA, inicialmente, qualificou os supermercados conforme o Decreto n.º 16.302/2015. Assim, quanto à ocupação, foram considerados como pertencentes ao grupo C (comercial), divisão C-2 (Comércio com média e alta carga de incêndio), consoante a “tabela 1 do anexo único”. Quanto à altura, foram considerados baixos, de acordo com a “tabela 2”. Ademais, quanto à carga de incêndio, informou-se que possuíam “risco médio”, consoante a “tabela 3”. Em razão dessas

13 Conferir cópia do respectivo ofício na fl. ID MP 6128444 - pág. 1.

14 Conferir a citada relação de supermercados nas fls. ID MP 6126970 - págs. 1 a 5.

15 Conferir íntegra do Relatório de Fiscalização n.º 017/2022 nas fls. ID MP 6565104 - pág. 1 a 3.

16 O CBMBA encaminhou o AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros) desses estabelecimentos. Conferir nas fls. ID MP 6565105 - Pág. 1 e ID MP 6565106 - pág.. 1.

classificações, o Corpo de Bombeiros explicou que era necessário que as respectivas edificações destes supermercados cumprissem as exigências preconizadas “na tabela 6C como Medidas de Segurança contra incêndio”.

Após ser feita a qualificação *supra*, passou-se a descrever a situação encontrada durante as inspeções encetadas nos respectivos centros comerciais. O CBMBA aduziu que, nos supermercados irregulares, constatou-se a **ausência de quatro medidas de segurança exigidas pela legislação vigente**. *Prima facie*, inexistia “Segurança estrutural contra incêndio”, sendo destacado que “Não foi apresentado laudo contendo informações acerca dos elementos construtivos e seus respectivos tempos requeridos de resistência ao fogo (TRRF)”, o que é exigido pela IT n.º 08 do CBMBA. A segunda medida de segurança ausente era a “Compartimentação Horizontal (áreas)”, sendo feita uma observação aduzindo que essa poderia ser substituída por um “sistema de chuveiros automáticos”.

Em sequência, listou-se que também não existia “Controle de Materiais de Acabamento”, e o Corpo de Bombeiros fez uma observação no sentido de que “Não foi apresentado laudo de controle de material de acabamento e revestimento”, o que “Deve ser previsto em projeto e instalados/aplicados (*sic*) conforme IT 10, observando os materiais constituintes permitidos e/ou a necessidade de tratá-los, sobretudo as peças em madeira”. Por fim, foi mencionado que as multicitadas unidades da rede HIPERIDEAL não dispunham de “Brigada de Incêndio”, frisando-se que “Não foi apresentada relação ou certificação” nesse sentido, e que “O dimensionamento deve ser feito conforme IT 17, observando-se a população fixa”.

Isto posto, o CBMBA comunicou que, durante a fiscalização, identificou a existência das demais medidas de segurança exigidas pela legislação vigente, porém essas urgiam de **complementações e/ou retificações, que foram descritas pelo respectivo Órgão competente no campo das “observações”**. *Ab initio*, no que concerne às estruturas para o acesso de viatura do CBMBA na Edificação, destacou-se que deveriam ser apresentadas, em projeto, as informações acerca das vias e portões de acesso dos respectivos supermercados, conforme é exigido pela IT n.º 06/2017.

Quanto às saídas de emergência, frisou-se que as escadas de emergência deveriam possuir guarda-corpos e corrimãos em ambos os lados, bem como pisos antiderrapantes. Inclusive, para desníveis com altura superior a 19 cm (dezenove centímetros), também era preciso a implementação de guarda-corpos. Ademais, as portas dos ambientes com população superior a 50 (cinquenta) pessoas e das rotas de fuga deveriam abrir no sentido do fluxo, além de que a população de cada ambiente deveria ser determinada em consonância ao “Anexo A”



da IT n.º 11, a depender da ocupação. Foi explicado que este dimensionamento precisava ser utilizado para o cálculo da população total por pavimento e para a determinação das aberturas dos acessos, escadas e portas.

Com relação à iluminação de emergência, o CMBA fez uma observação no sentido de que deveria ser prevista em conformidade com a IT n.º 18/2017 e com a NBR10898. Em sequência, mencionou-se que o sistema de detecção de incêndio deveria ser previsto de acordo com a IT n.º 19/2017, e os alarmes de incêndio em consonância à IT n.º 19/2017 e à NBR 17240, podendo, porém, ser adaptados à IT n.º 43. De mais a mais, quanto a sinalização de emergência, Corpo de Bombeiros teceu observações destacando a necessidade instalação de placas de orientação e salvamento (rotas e saídas de emergência, com portas escadas e corredores), bem como de equipamentos (como hidrantes, extintores e alarmes de incêndio) com fator fotoluminescente. *Pari passu*, ainda era preciso verificar a necessidade de instalação de placas de proibição (como proibido fumar) e alerta (para risco de choques por exemplo) em consonância à IT n.º 20. Inclusive, destacou-se que as placas precisariam ser instaladas a 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) do piso acabado, e distanciadas a cada 15 m (quinze metros), em consonância aos tamanhos previstos na mesma IT.

No que tange aos extintores de incêndio, o Corpo de Bombeiros mencionou que estavam vencidos. Também afirmou que era preciso que fossem instalados, em até 5 m (cinco metros) da entrada e em cada pavimento, duplas de extintores de incêndio que atendessem às classes A, B e C. Outrossim, a cada 30 m (trinta metros) de distância, deveriam ser instaladas novas duplas, sempre em altura de 10 cm (dez centímetros) a 1,60 (um metro e sessenta centímetros) do piso acabado, e em suporte de parede ou de piso. Concluindo as observações pertinentes a esta medida de segurança, frisou-se que a capacidade extintora ainda precisava respeitar o risco da edificação, de acordo com o que é exigido pela NBR 12693.

Dando seguimento, o multicitado Órgão aduziu que os "Hidrantes e Mangotinhos" requeriam manutenção, o que deveria ser previsto conforme a IT n.º 22, podendo ser adaptado conforme a IT n.º 43. Ainda com relação a esta temática, destacou-se que a caixa de hidrante estava incompleta. Avançando no Relatório, fez-se constar, a respeito das instalações elétricas, que havia a necessidade de realização de manutenção, para fins de que se quedasse em consonância à NBR 5410. Também era preciso apresentar o "Anexo R" da IT n.º 01, bem como verificar a necessidade de se instalar o Sistema de Proteção contra Descargas Atmosféricas (SPDA), de acordo com o que é exigido pela "NBR 54192015, parte 2". Por derradeiro, o multicitado Órgão comunicou que, quanto a Central de GLP, era preciso verificar os cuidados com relação à validade e certificação das mangueiras e registros.



Finalizada a descrição das observações pertinentes à situação encontrada nos estabelecimentos em epígrafe, o CBMBA redigiu a conclusão do Relatório de inspeção, afirmando que foi “**Constatada a ausência do Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico**” nas multicitadas filiais. Por consectário, lavraram-se os **Termos de Notificação de Fiscalização** de n.º 285, 286, 287, 288, 289, 290, 292, 293, 294, 295, 298, 299 e 300/2022. Também foram exarados, em desfavor dos respectivos estabelecimentos, os **Autos de Infração de Advertência Escrita** n.º 285, 286, 287, 288, 289, 290, 292, 293, 294, 295, 298, 299 e 300, estipulando-se o prazo inicial de 60 (sessenta) dias para a regularização.

O CBMBA ainda destacou que, além da apresentação do PSCIP – para a devida análise das diversas medidas de segurança contra incêndio exigidas –, era preciso que, futuramente, após a execução das mudanças necessárias, fosse encetada nova vistoria nos multicitados supermercados, com o fito de se verificar se as condições de segurança realmente ficaram adequadas e, somente então, regularizar a situação dos imóveis perante o Órgão através da emissão do documento AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros).

### **1.3 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA AVENIDA OCTÁVIO MANGABEIRA, N.º 1024, BAIRRO DE PIATÃ.**

Em 1º de abril de 2022, a Vigilância Sanitária inspecionou a filial do HIPERIDEAL situada na Av. Octávio Mangabeira, n.º 1024, bairro de Piatã, findando por constatar várias inconformidades neste supermercado. De acordo com o **Relatório Técnico**<sup>17</sup>, encaminhado ao *Parquet*, “Foi feita inspeção em depósito/estoque e verificado desorganização do ambiente e dos diferentes produtos, com a **presença de sujidades em piso, prateleiras e paredes**”. Ademais, constatou-se que “o estabelecimento não possui DML<sup>18</sup>, deixando parte do material de limpeza em corredores e depósitos”. A VISA destacou que, “Em alguns pontos, a lixeira encontra-se aberta e sem tampa”. Ademais, no local onde existia guarda de caixas de transporte, “foi verificado **presença de sujidades e bastante desorganização do ambiente**”.

Em sequência, com relação à área dos Hortifrutis, a equipe de fiscalização aduziu que havia “**inadequação no uso do produto sanitizante durante higienização de frutas e**

<sup>17</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Av. Octávio Mangabeira, nas fls. ID MP 7001773 - págs. 1 e 2

<sup>18</sup> Depósito de Material de Limpeza.



**verduras**". Também mencionaram que era preciso realizar "**rigorosa higienização em pisos, superfícies e câmaras de refrigeração e congelamento**". Quanto ao ambiente destinado aos funcionários, a VISA detectou "deficiente organização, manutenção e limpeza". Os fiscais informaram que até mesmo o **vestuário dos trabalhadores estava sujo e o mobiliário encontrava-se oxidado**. Inclusive, o Órgão Sanitário asseverou que uma escada, a qual dava acesso a uma área inativada, estava danificada e oxidada, apresentando risco às pessoas.

Na área da cozinha, a VISA comunicou que **não havia ventilação nos pontos de lavagem de utensílio, e que era necessário realizar manutenção no fogão**. Finalizando a descrição da situação encontrada, os fiscais asseveraram que a filial inspecionada ainda contava com um depósito, anexo ao refeitório, "que apresenta **bastante insalubridade, desorganização de materiais em desuso e sujidade**". Por derradeiro, a Vigilância Sanitária optou por encaminhar duas **Notificação (n.º 1892 e 1893)** para a predita filial, que deveria cumprir todas as exigências listadas dentro de um interregno de 30 (trinta) dias.

#### **1.4 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA RUA ANÍSIO TEIXEIRA, N.º 347, BAIRRO DO ITAIGARA.**

Em 13 de abril de 2022, a Vigilância Sanitária inspecionou a unidade do HIPERIDEAL situada na Rua Anísio Teixeira, n.º 347, bairro do Itaigara, registrando as irregularidades, descritas a seguir, através de **Relatório Técnico**<sup>19</sup>. Primeiramente, destacou-se que o "Estabelecimento não possui área adequada para recepção e triagem de mercadorias", de modo que "**Os gêneros alimentícios são encaminhados para as câmaras de conservação sem a higienização e triagem adequadas**". Dando sequência ao registro da situação observada, o Órgão Público comunicou a "**Inexistência de DML**", bem como a "Inadequação da área destinada para o descanso dos funcionários: ventilação escassa e ausência de corrimão".

A Vigilância Sanitária também detectou "**Irregularidades na rotulagem de gêneros alimentícios manipulados**", visto que havia "alimentos não identificados". Por fim, foi relatado que **o local onde eram armazenados os resíduos estava sobrecarregado**, provavelmente em razão de um "Subdimensionamento do espaço", ou por conta do "tempo de coleta mal planejado". Dessarte, concluindo o Relatório Técnico, o multicitado Órgão Público informou ter lavrado a **Notificação de n.º 11405**, para fins de que a citada filial do

<sup>19</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Rua Anísio Teixeira, nas fls. ID MP 7001775 - Pág. 8 a 10.



HIPERIDEAL, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, realizasse a regularização das suas inconformidades sanitárias.

### **1.5 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA AV. EUCLIDES DA CUNHA, N.º 08, BAIRRO DA GRAÇA.**

Em 08 de abril de 2022, a Vigilância Sanitária empreendeu diligência em face da filial do HIPERIDEAL situada na Avenida Euclides da Cunha, n.º 08, bairro da Graça, identificando uma série de vicissitudes neste supermercado. De acordo com o **Relatório Técnico**<sup>20</sup>, remetido à 5ª PJC de Salvador, a predita unidade também não possuía “área adequada para recepção e triagem de mercadorias”, motivo pelo qual os produtos eram “**encaminhados para as câmaras de conservação sem a higienização e triagem adequadas**”. Sublinhou-se que os corredores de acesso estavam sendo utilizados como “depósitos de mercadorias”, inclusive **comprometendo a rota de fuga em caso de sinistros**, pois existia parcial interdição “por produtos depositos em palets e prateleiras”.

Ademais, registrou-se que o supermercado não possuía elevador de carga, motivo pelo qual a recepção de mercadorias estava sendo feita “no piso térreo”, e o transporte das caixas “via escada para o piso superior”. Ainda no que concerne aos problemas estruturais, destacou-se a presença de “**Infiltração no teto e paredes**”, bem como a “inexistência de DML”. Por outro giro, os fiscais da Vigilância Sanitária evidenciaram a “**Falta de higiene de utensílios e equipamentos, além de oxidação**”, notadamente nos carros de transporte de mercadoria”. Não sendo o suficiente, comunicaram que **o revestimento das câmaras de congelamento e resfriamento necessitava de reparo**.

Para além, a VISA identificou que havia **armazenamento de gêneros alimentícios no mesmo local dos saneantes, expondo-os à forte odor dos produtos, em local sem exaustão, sob o pretexto de falta de espaço**”. Finalizando a descrição da situação encontrada, ainda foram mencionadas “**Irregularidades na rotulagem de gêneros alimentícios manipulados**” e problema no subdimensionamento dos espaços destinados à produção alimentícia, o que estava “Impedindo o fluxo adequado do trabalho”. Como consectário destas não conformidades, o multicitado Órgão Sanitário lavrou a **Notificação de n.º 102295**, concedendo o prazo de 30 (trinta) dias para que o Supermercado sanasse as irregularidades apontadas.

<sup>20</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Av. Euclides da Cunha, nas fls. ID MP 7001775 - págs. 11 a 15.

## **1.6 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA RUA CEARÁ, N.º 339, BAIRRO DA PITUBA.**

Em 11 de abril de 2022, o Órgão Sanitário do Município de Salvador deslocou-se à filial do HIPERIDEAL situada na Rua Ceará, n.º 339, bairro da Pituba, procedendo com inspeção *in loco*. Consoante ao **Relatório Técnico**<sup>21</sup> corolário deste labor, constatou-se que a predita unidade também não possuía “área adequada para recepção e triagem de mercadorias”, redundando no **encaminhamento dos gêneros alimentícios, às câmaras de conservação, “sem a higienização e triagem adequadas”**. A parte disso, a equipe de fiscalização relatou que, no estabelecimento, também não havia DML. Ademais, foi identificada **“Falta de higiene de utensílios e equipamentos, de caixas de transporte de gêneros alimentícios”**.

Em sequência, a VISA comunicou a presença de **“Pontos de oxidação, notadamente nos carros de transporte de mercadoria e prateleiras das câmaras”**. Outrossim, ainda acerca das câmaras de congelamento e resfriamento, fora evidenciado que o seu revestimento urgia de reparos. Os agentes públicos também constataram **“Descarte inadequado de produtos perecíveis”**, além da **“Ausência de pia exclusiva para higienização de mãos na manipulação e estocagem do charque e carnes salgadas”**. Concluiu o Relatório Técnico, foi listado que o supermercado **não monitorava a temperatura dos alimentos prontos para consumo, e que havia “sujidades” e “incrustações” nas assadeiras da padaria, que estavam notadamente sem condições de uso**. À vista dessas irregularidades, a VISA emitiu a **Notificação de n.º 102299**, estabelecendo o prazo de 30 (trinta) dias para que o estabelecimento procedesse com a devida retificação.

## **1.7 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA AV. SETE DE SETEMBRO, N.º 304, BAIRRO DO CAMPO GRANDE.**

No dia 04 de abril de 2022, a VISA fiscalizou a filial do HIPERIDEAL situada na Av. Sete de Setembro, n.º 304, Bairro do Campo Grande, findando por identificar várias não conformidades. De acordo com o **Relatório Técnico**<sup>22</sup>, encaminhado para a 5ª Promotoria de Justiça do Consumidor desta Capital, os agentes públicos informaram que havia

21 Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Rua Ceará, nas fls. ID MP 7001775 - págs.. 16 a 18.

**“Armazenamento de alimentos com prazo de validade vencido e deteriorados dentro da câmara de resfriamento”. Inclusive, também se denotou armazenamento irregular de produtos (“refrigerantes em embalagens pets”) na área externa do mercado, além da “Deposição de gêneros alimentícios impróprios para o consumo (em estado visível de deterioração, com presença de fungos e bactérias) na mesma área externa, em prateleiras, sob o pretexto de devolução”.**

Além dessas vicissitudes, a Vigilância Sanitária destacou que esta unidade do HIPERIDEAL também não possuía um ambiente específico para recepção e triagem de produtos, motivo pelo qual **os gêneros alimentícios estavam sendo acondicionados, nas câmaras de conservação, “sem a higienização e triagem adequadas”**. *Pari passu*, denotou-se que os corredores de acesso eram utilizados como “depósito de mercadorias”, estando parcialmente interditados por produtos depositos em palets e prateleiras, **comprometendo, inclusive, rota de fuga em caso de sinistro**. Outrossim, não havia elevador de carga *in loco* e, por consectário, existia uma recepção inadequada de produtos, que se dava através do piso térreo e do transporte, em caixas, por meio de escadas, para o piso superior.

De mais a mais, constatou-se a presença de **“Infiltração no teto e paredes”**, a **“Inexistência de DML”**, bem como a **“Falta de higiene de utensílios e equipamentos, além de oxidação**, notadamente nos carros de transporte de mercadoria”. A parte disso, o revestimento das câmaras de congelamento e resfriamento carecia de reparos, e existiam muitos **alimentos no mesmo ambiente de diversos saneantes, estando em contato com “forte odor dos produtos, em local sem exaustão**, sob o pretexto de falta de espaço”. Por fim, a VISA evidenciou irregularidades nos rótulos de alimentos manipulados e o **“Subdimensionamento dos espaços destinados à produção de gêneros alimentícios, impedindo o fluxo adequado do trabalho”**. Por consequência das vicissitudes encontradas, lavrou-se o **Termo de Apreensão n.º 0532, o Auto de Infração n.º 8238 e a Notificação n.º 102289**, cujo prazo de cumprimento era de 30 (trinta) dias.

## **1.8 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA RUA PROFESSOR SABINO SILVA, N.º 607, BAIRRO APIPEMA.**

Em 11 de abril de 2022, a Vigilância Sanitária fiscalizou a filial do HIPERIDEAL situada

22 Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Av. Sete de Setembro, nas fls. ID MP 7001775 - págs. 21 a 23.



na Rua Professor Sabino Silva, n.º 607, Bairro Apipema, registrando as irregularidades, descritas a seguir, através de **Relatório Técnico**<sup>23</sup>. *Prima facie*, os agentes públicos destacaram que esta unidade não possuía ambiente – para seleção/verificação dos produtos alimentícios – a ser utilizado no momento de entrada/recepção das mercadorias. Ademais, foi constatado que os alimentos eram locomovidos através de “carrinhos de transporte **oxidados**”, sendo também utilizadas caixas que estavam “**sem higienização adequada**”. A parte disso, as tábuas de corte das áreas de manipulação (açougue, padaria, “hortifrungranjeiros”) “**apresentam ranhuras e acúmulo de sujidades, com características de proliferação de bactérias e fungos**”.

A VISA fez constar, no Relatório Técnico, a “**Não existência da implementação do controle integrado de pragas**, visto que foi identificado aberturas, na área de produção, (*sic*) e ralos abertos, acúmulo de papelões, facilitando o acesso e permanência de vetores e pragas urbanas no ambiente”. Foi relatado que, durante a fiscalização, “**pontos de infiltração com acúmulo de fungos**” foram identificados. *Pari passu*, mencionou-se a inexistência de sinalização da área de recuo destinada aos extintores de incêndio. Outrossim, o supermercado **deixou de disponibilizar diversos documentos exigidos pela VISA**, tais como o “Manual de Boas Práticas”; o “Procedimento Operacional Padrão (POP) do serviço de alimentação”; o “certificado de controle de Pragas e vetores urbanos” e os “laudos das análises das águas do gelo e da torneira de higienização de hortis”.

Na mesma toada, não foram entregues aos fiscais o documento de limpeza de reservatórios de água; os “atestados de saúde ocupacional (ASO) de funcionários” e os “registros de capacitação de funcionários contendo temática apresentada, responsável pelo curso ministrado, profissionais participantes e data de realização do treinamento”. Também não foram localizados os documentos referentes ao “controle de saturação do óleo das frituras” e “lista de fornecedores com seus respectivos alvarás de saúde”. Ademais, para além das irregularidades documentais, constatou-se que esta unidade da rede HIPERIDEAL, igualmente à muitas outras, **não dispunha de área adequada para a recepção e triagem de mercadorias, as quais eram enviadas às câmaras de conservação “sem higienização e triagem adequados**”.

De mais a mais, foi mencionado no Relatório Técnico a ausência de DML; a “**Falta de higiene de utensílios e equipamentos, além de oxidação**, notadamente nos carros de transporte de mercadoria”. O Órgão Público multicitado ainda salientou que o revestimento das câmaras de congelamento e resfriamento necessitavam de reparo. Não sendo o suficiente,

23 Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Rua Professor Sabino Silva, nas fls. ID MP 7001775 - págs. 24 a 27.



também sublinhou “**Irregularidades na rotulagem de gêneros alimentícios manipulados**” e o “Subdimensionamento” do espaço destinado à produção de determinados alimentos, culminando em óbices ao fluxo adequado de trabalho. Finalizando a descrição da situação encontrada, registrou-se que o vidro da porta de acesso à área de produção da panificação estava quebrado, e a porta estava sendo mantida aberta com o uso do peso de um coletor de resíduos superior ao espaço disponível. Assim sendo, em consequência das inconformidades *supra*, lavrou-se a **Notificação de n.º 102296**, cujo prazo de adequação limitava-se a 30 (trinta) dias.

### **1.9 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA RUA MARQUÊS DE CARAVELAS, N.º 171, BAIRRO DA BARRA.**

No dia 06 de abril de 2022, uma equipe que integra Vigilância Sanitária Municipal deslocou-se em diligência até a filial do HIPERIDEAL situada na Rua Marquês de Caravelas, n.º 171, Bairro da Barra, onde foram identificadas várias irregularidades. Restou registrado – no **Relatório Técnico**<sup>24</sup> apresentado ao *Parquet* – que o predito supermercado realizava a “**Atividade irregular de desossa dentro da câmara de congelamento de carnes, sem responsável técnico**”. *Pari passu*, esta filial, tal como muitas outras, não possuía área adequada para recepção e triagem de mercadorias, redundando na conservação desses produtos sem a higienização e triagem exigidas. Outrossim, os fiscais destacaram que havia “**Higiene precária de equipamentos e utensílios**”, assim como a “**Presença de insetos na área de recebimento dos gêneros alimentícios, no refeitório destinado aos funcionários, galeteria**”.

Não sendo o suficiente as graves vicissitudes *supra*, a VISA pontuou a existência de **piso danificado** no local irregular onde ocorria o recebimento de gêneros alimentícios, no estoque e no refeitório. Também se constatou a “**Higiene precária das áreas internas**”; “**Irregularidades no armazenamento e conservação dos alimentos**”; bem como a “**Inexistência de controle integrado de pragas**”. Dessarte, à custa dessas graves violações sanitárias, o Órgão Público competente exarou duas **Notificações (n.º 11427 e 0529)**, um **Termo de Interdição (n.º 0654)** e um **Auto de Infração (n.º 8232)**, todos destinados a multicitada filial da rede HIPERIDEAL. Insta mencionar que, a *posteriori*, foi lavrado o Termo de Desinterdição n.º 0654.

<sup>24</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Rua Marquês de Caravelas, nas fls. ID MP 7001775 - págs. 28 a 30.



### **1.10 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA RUA MISSIONÁRIO OTTON NELSON, N.º 100, BAIRRO DE STELLA MARIS.**

No dia 01º de abril de 2022, a VISA fiscalizou a filial do HIPERIDEAL situada na Rua Missionário Otton Nelson, n.º 100, Bairro de Stella Maris, findando por identificar várias não conformidades. De acordo com o **Relatório Técnico**<sup>25</sup> encaminhado ao MPBA, os agentes públicos encontraram, na área de “galeteria”, a exposição de alimentos, prontos para o consumo, em balcão cuja **temperatura estava fora do recomendado** (entre 36°C e 38°C). Inclusive, a equipe de técnicos da Vigilância Sanitária destacou que **não foi apresentado “comprovante de controle de temperatura diário”**. Dando sequência ao Relatório, restou registrado que, no açougue, havia a “presença de **infiltrações e tubulação aberta** no teto”, assim como a “ausência de luva de aço no local para uso”.

Outrossim, foi sublinhado que **a área de recebimento de mercadorias era a mesma onde se realizava o abrigo de lixo, estando o ambiente com sujidades, infiltrações, e necessitando de manutenção**. Para além, a equipe de inspeção teve conhecimento de que as caixas de guarda de produtos são higienizadas neste mesmo ambiente, onde não há escoamento de água, motivo pelo qual tal líquido é escoado para a rua de forma inadequada. Em paralelo, ainda no que tange ao multicitado ambiente, evidenciou-se a existência de “espaço destinado a guarda de caixas de papelão, porém encontrava-se com materiais inservíveis e com **bastante sujidades e infiltração em paredes**”.

Novamente comprovando a falta de salubridade desta filial da rede HIPERIDEAL, os agentes públicos aduziram que, no pavimento superior do supermercado, **havia sujeira nas paredes e no piso** da área central onde se encontrava o depósito, além de “desorganização geral e presença de **freezers com sujidades em portas** e necessitando de manutenção interna”. Inclusive, no momento da fiscalização, foi verificada a “**guarda temporária de iogurtes e manteiga fora de refrigeração**, aguardando serem armazenadas nas câmaras frias”. Ainda no mesmo pavimento citado, mais especificamente nas áreas de hortifrúts e corte de carnes, os fiscais denotaram a “**inadequação no uso de sanitizante na higienização de frutas e verduras**, assim como ambientes **necessitando de rigorosa higienização** em pisos, superfícies e câmaras de refrigeração e congelamento”.

De mais a mais, no vestiário dos trabalhadores, identificou-se que os armários urgiam

<sup>25</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Rua Missionário Otton Nelson, nas fls. ID MP 7001777 - págs. 1 e 2.



de manutenção e correção de oxidação, sendo que os sanitários ainda apresentavam **mofo e teto abaulado**. Na mesma toada, no refeitório, verificou-se a necessidade de correção e manutenção do teto, do ventilador e da grade da janela. Já na cozinha, destacou-se que havia “deficiente funcionamento da coifa”, bem como “**grandes sujidades no fogão**” e “**assincronia entre o tempo de finalização dos alimentos para consumo e preparação do buffet no refeitório, para que se mantenha a temperatura de segurança dos mesmos**”. Concluindo o Relatório Técnico, a VISA asseverou que, “De forma geral, foi observado deficiente alinhamento entre os POPs de Boas Práticas e o processamento de produção, higienização e armazenamento dos alimentos”, motivos pelos quais foram lavradas duas **Notificações (n.º 1890 e n.º 1891)**, com o prazo de 30 (trinta) dias para o devido cumprimento.

### **1.11 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA AV. LUIS VIANA, N.º 8544, SALAS 109 E 110, NO SHOPPING PARALELA.**

No dia 04 de abril de 2022, a Vigilância Sanitária inspecionou a filial do HIPERIDEAL situada na Av. Luis Viana, n.º 8544, Salas 109 e 110, no Shopping Paralela, registrando irregularidades, descritas a seguir, através de **Relatório Técnico**<sup>26</sup>. Primeiramente, destacou-se que, na parte interna do estabelecimento, havia “**armazenamento de produtos impróprios para o consumo, junto com outros aptos para o consumo**”. **Ademais, foram identificados sujidades e pontos de oxidação nos revestimentos das paredes do açougue; assim como oxidação na área de fatiamento de frios.** *Pari passu*, foi encontrado depósito que possuía uma pequena área necessitando de vedação quanto a abertura no teto, além de precisar de “manutenção na tubulação da rede de frios”.

Na mesma toada, os agentes públicos relataram que as câmaras frigoríficas estavam com “**produtos encostados nas paredes**”, e que o local de armazenamento de material de limpeza possuía “**papel toalha em contato direto com o chão e com desorganização do ambiente**”. Já na cozinha, os técnicos constataram **alimentos “mal armazenados na geladeira, coifa necessitando de limpeza, falta de sabão líquido para lavagem das mãos, luvas térmicas e alguns utensílios necessitando de substituição**”. Finalizando o Relatório Técnico, a VISA comunicou que, em virtude das não conformidades observadas, foi exarada a **Notificação de n.º 1951**, com o prazo de 30 (trinta) dias para cumprimento das exigências elencadas.

<sup>26</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Av. Luis Viana, nas fls. ID MP 7001779 - págs. 1 e 2.



### **1.12 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA AV. REITOR MIGUEL CALMON, BAIRRO DO CANELA.**

Em 12 de abril de 2022, a VISA fiscalizou a filial do HIPERIDEAL situada na Avenida Reitor Miguel Calmon, Bairro do Canela, findando por registrar, através de **Relatório Técnico**<sup>27</sup>, irregularidades nesta unidade. De acordo com o citado documento, foi identificada a necessidade de **“Reparar o forro da área de produção”; “Telar aberturas da cozinha”; assim como “Recuperar o carrinho de transporte”.** Para mais, os técnicos da VISA constataram que era preciso **“Higienizar Câmara de congelados”, além de “Recuperar pisos e paredes da área de recepção de gêneros alimentícios”.** Por derradeiro, os agentes públicos mencionaram que o estabelecimento deveria **“Construir/providenciar local para depósito de material de limpeza e de resíduos sólidos”.** Em face dos problemas identificados, a Vigilância Sanitária exarou a **Notificação de n.º 663**, estabelecendo o lapso temporal de 30 (trinta) dias para a regularização desta filial da rede HIPERIDEAL.

### **1.13 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA RUA CAPITÃO MELO, N.º 1118, LOJA 1118, BAIRRO DE STELLA MARIS.**

No dia 01º de abril de 2022, a Vigilância Sanitária inspecionou a filial do HIPERIDEAL situada na Rua Capitão Melo, n.º 1118, loja 1118, Bairro de Stella Maris, registrando irregularidades em **Relatório Técnico**<sup>28</sup>. Neste documento foi destacado que a citada unidade possuía **“(sic) Avarias da padaria e demais setores estocadas de maneira incorreta, podendo servir como foco de contaminação para os produtos próprios para consumo e atraindo de vetores e pragas urbanas”.** Em sequência, registrou-se que havia **“alimentos preparados, como frango assado, arroz, feijão e outros, sendo mantidos fora da temperatura de segurança”.**

**Também foi identificado “Descongelamento em temperatura ambiente”; sujeira e desorganização no açougue, nas câmaras frias e no depósito;** além de

<sup>27</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Av. Reitor Miguel Calmon, nas fls. ID MP 7001775 - págs. 6 e 7.

<sup>28</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Rua Capitão Melo, nas fls. ID MP 7001782 - págs. 1 e 2.

“Materiais descartáveis sendo armazenados em contato direto com o chão, em local improvisado”. Por fim, a VISA elencou que o “Banho-maria” do refeitório de funcionários estava “com **limpeza precária** (água turva e diversos restos de comida, evidenciando ausência de higienização diária)”. Devido a essas irregularidades, a Vigilância Sanitária do Município de Salvador optou por emitir a **Notificação de n.º 01872**, a qual foi encaminhada para a respectiva filial da rede HIPERIDEAL.

#### **1.14 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA AVENIDA VALE DO TORORÓ, S/N., LOJA 36, BAIRRO DO TORORÓ.**

Em 30 de março de 2022, a VISA inspecionou a filial do HIPERIDEAL situada na Avenida Vale do Tororó, s/n, loja 36, Bairro do Tororó, findando por registrar, através de **Relatório Técnico**<sup>29</sup>, irregularidades nesta unidade. Elencou-se que o dito supermercado possuía “**lixeira com tampa danificada**, na área de fatiamento”. Não somente isso, **a pia exclusiva para higienização de mãos estava obstruída** e, na área de finalização de produtos de panificação, denotou-se a presença de “**luvas térmicas com sujidades**”. Ainda no que concerne aos problemas físicos, a VISA pontuou que os armários, para guarda dos pertences dos funcionários, estavam com portas danificadas.

Por outro giro, a equipe de fiscalização identificou que os **Extintores de incêndio estavam instalados em local de difícil acesso, e que o fracionamento de hortifrúteis estava se dando “sem higienização prévia”**. Ademais, os dispensadores de álcool e sabonete estavam danificados, e o estabelecimento **não apresentou uma série de documentos sanitários pertinentes a fiscalização**, tais como: Atestado de Saúde Ocupacional dos funcionários (ASO); comprovantes de higienização dos aparelhos de climatização e do reservatório de água; laudo de potabilidade da água; Procedimentos Operacionais Padronizados de higienização de hortifrúteis; o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). Finalizando a descrição da situação encontrada, o Órgão Sanitário exarou a **Notificação de n.º 00166**, com o prazo de 30 (trinta) dias para o devido cumprimento.

#### **1.15 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA RUA DA GRATIDÃO, S/N., BAIRRO DE PIATÃ.**

<sup>29</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Av. Vale do Tororó, nas fls. ID MP 7001783 - Pág. 1 e 2.



No dia 01º de abril de 2022, a Vigilância Sanitária inspecionou a filial do HIPERIDEAL situada na Rua da Gratidão, s/n., Bairro de Piatã, registrando irregularidades em **Relatório Técnico**<sup>30</sup>. Neste documento foi destacado, inicialmente, que o dito supermercado **necessitava providenciar “lixeiros com tampas e pedais para os sanitários”,** além de mobiliário para descanso dos funcionários. Ademais, identificou-se a necessidade de desobstruir o acesso “à pia do DML”, bem como **desobstruir a área onde localizava-se extintor de incêndio.** Em sequência, a equipe de fiscalização informou que a citada filial deveria **“Ajustar a temperatura do balcão e expositor de rotisseria (acima de 60º)”;** **“Realizar manutenção das descargas do banheiro na área de recepção de mercadorias”** e **“Corrigir vazamento da pia na padaria”.**

Por derradeiro, a Vigilância Sanitária mencionou que o estabelecimento **deixou de apresentar documentos pertinentes à fiscalização,** tais como “Alvará de Saúde”, “Análise microbiológica da água” e “Comprovante de coleta do óleo de fritura”. Assim sendo, após a listagem das vicissitudes detectadas, o Órgão Público deste Município optou por lavrar a **Notificação de n.º 6970,** estipulando o prazo de 30 (trinta) dias para que a predita filial da rede HIPERIDEAL sanasse as suas irregularidades.

#### **1.16 – DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS DETECTADAS NO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADO NA RUA RAUL LEITE, N.º 46, BAIRRO DE VILA LAURA.**

Após ser instada pelo MPBA – para fins de que inspecionasse a unidade da rede HIPERIDEAL situada na Rua Raul Leite, n.º 46, bairro Vila Laura –, a VISA informou que o respectivo estabelecimento já havia sido objeto da **Notificação de n.º 2782**<sup>31</sup>. Esta, que fora encaminhada na data de 11 de agosto de 2021, continha um total de 55 (cinquenta e cinco) exigências sanitárias que deveriam ser cumpridas dentro de 30 (trinta) dias. Assim sendo, consoante ao que estava descrito na respectiva Notificação, o supermercado carecia de **“Apresentar documentos relativos à Responsabilidade técnica”;** **“Estabelecer controle de qualidade por meio da importação das boas práticas em todas as áreas e atividades do estabelecimento”;** **assim como dispor de “Manual de BPF, para compatibilização com a VISA durante inspeção”.**

<sup>30</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Rua da Gratidão, nas fls. ID MP 7001784 - págs. 1 a 3.

<sup>31</sup> Conferir Notificação de n.º 2782 nas fls. ID MP 7001781 - págs. 4 a 6.



Igualmente, era necessário que a mesma filial **passasse a dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) atualizados** acerca dos processos de trabalhos realizados no estabelecimento, e estes POPs deveriam versar sobre os alimentos, os produtos de interesse à saúde, a saúde do trabalhador, assim como com relação às rotinas de limpeza. Na mesma toada, ainda era preciso **apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos trabalhadores; o documento atualizado de lavagem do reservatório de água; assim como o registro de manutenção atualizado de todos os equipamentos de refrigeração, balcões congelados, câmaras frigoríficas, estufas e balcões térmicos.**

Por outro giro, a VISA aduziu que a respectiva unidade deveria **expor o seu registro de manutenção atualizado de todos os aparelhos de ar-condicionado; o certificado de realização de controle de pragas; o registro atualizado da troca dos filtros de água; assim como a “Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT)” ou declaração negativa nesse sentido**, na hipótese de não ter ocorrido acidente/doença laboral nos últimos 12 (doze) meses. *Pari passu*, ainda **se faziam pendentes os registros de controle de temperatura de todos os equipamentos de armazenamento de alimentos à frio, bem como de controle de temperatura dos equipamentos de disposição de alimentos prontos mantidos quentes** – a exemplo das estufas e balcões térmicos. Finalizando a listagem das pendências documentais, a VISA ainda exigiu **os recibos/contratos de coleta do óleo de cozinha que era utilizado no supermercado.**

Isto posto, também foram listadas retificações de ordem estrutural, organizacional e logística. Quanto à recepção de alimentos, a multicitada unidade precisava reorganizar a área localizada abaixo da escada, bem como avaliar o recibo de troca de filtros. Quanto à área de depósito, era preciso “Afastar os produtos das paredes”. No que tange à administração, urgia-se que fosse feito o “Registro de limpeza de ar-condicionado”. Para mais, no que concerne ao Depósito de embalagem, exigiu-se “Afastar da parede (*sic*)”; “Retirar do piso (*sic*)”; e “Identificar a área na entrada (*sic*)”.

Com relação ao sanitário feminino, a VISA ordenou que fossem instaladas lixeiras com acionamento por pedal, e que houvesse o conserto da tampa do vaso, que estava danificada. Também foi exigido, como retificação referente ao “Lazer” (*sic*), “instalar suporte álcool em gel” e “Isolar acentos”. Já no que competia à área do Refeitório, listou-se a necessidade de substituição do ralo, o qual se quedava danificado. Por outro giro, no ambiente de lavagem de utensílios, era preciso que ocorresse uma melhora na higiene, assim como a identificação da geladeira de polpas. Outrossim, no que tange à cozinha, a VISA ordenou que ocorresse a substituição dos utensílios sujos, ou que esses fossem desincrustados. Além disso, deveria ser



realizado uma melhora na limpeza do respectivo ambiente, inclusive destinando-se espaço ou armário para material de limpeza, e delimitando uma área para o preparo de “cárneos e os vegetais”, que ainda deveriam ser devidamente identificados.

De mais a mais, requisitou-se que, no ambiente de Depósito, os itens fracionados fossem afastados das paredes e identificados. Quanto à galeteria, era necessário “Apresentar o contrato (*sic*) descarte de óleo”; “Alvará de Saúde do fornecedor de frangos” e “Identificar área de lavagem de utensílios”. Com relação à pizzeria, quedou-se registrada a obrigação de consertar o ferro da porta. Por outro giro, também se listou que, nos corredores, deveria ocorrer a destinação de um local para armazenamento de material de limpeza, bem como que se procedesse com frequente higienização, para fins de que fosse retirado o mofo existente no respectivo ambiente.

A VISA pontuou que, na área do Açougue, deveria ser reposicionada a pia da “(*sic*) anti câmara”. Ademais, era preciso que fosse destinado um local adequado para acondicionar os EPI (Equipamento de Proteção Individual) utilizados durante o trabalho nas câmaras, também devendo ocorrer a substituição das luvas, que estavam danificadas e sujas, por outras em boas condições sanitárias. De mais a mais, era preciso que o estabelecimento apresentasse o controle de temperatura da câmara de resfriamento. Também foi requisitado pelos agentes públicos que, na câmara de congelamento, o piso danificado e a borracha da porta fossem retificados; ocorresse a instalação de sinal sonoro interno; assim como fosse informado, na parte externa da porta, o tempo máximo para a estada dos trabalhadores no interior do equipamento, mesmo com o uso dos EPI’s.

Logo em seguida, foram listadas retificações referentes à área destinada a tratar das demandas do E-commerce, frisando-se havia a necessidade de que a filial em comento apresentasse “(*sic*) o POP relativos às entregas das encomendas feitas pelos clientes”; o comprovante de treinamento de funcionários nas atividades de entrega; bem como “o POP de limpeza das encomendas”. Também se elencou a obrigação de que fosse adquirido tapete sanitizante para a entrada na área destinada a tratar do e-commerce, e que esse tapete deveria ser suprido com produto químico para desinfecção de sapatos, de acordo com a indicação do rótulo do produto, e deixado disponível para visualização durante a fiscalização sanitária. *Pari passu*, deveria ser corrigida a infiltração, com a retirada do mofo existente *in loco*, bem como instalado bebedouro, para fins de retirar as garrafas de água dos funcionários de dentro das geladeiras/freezers destinados ao acondicionamento de produtos à venda. Ademais, era preciso apresentar “o POP de limpeza do baú da moto de entrega”.



Outrossim, foi mencionada a necessidade de que, na área destinada às vendas, também fossem corrigidas as infiltrações na parede da entrada (com retirada de mofo); fosse identificada a pia para lavagem de mãos, mantendo-a sempre equipada com sabão líquido, papel toalha, e lixeira com tampa e acionamento por pedal. Por derradeiro, finalizando as obrigações que foram listadas na multicitada Notificação, restou consignado que o estabelecimento deveria instalar suporte de álcool em gel 70% (setenta por cento) na área destinada ao caixa eletrônico.

**Insta mencionar que, no dia 28 de março de 2022 – ou seja, aproximadamente 06 (seis) meses após a expedição da Notificação supra – a Vigilância Sanitária encetou nova fiscalização na predita filial da rede HIPERIDEAL, produzindo um Relatório Técnico<sup>32</sup> corolário deste labor.** Consoante ao respectivo documento, a grande maioria das irregularidades anteriormente listada foram sanadas, entretanto ainda existiam retificações a serem implementadas, como o **afastamento das caixas de alimentos (que estavam acondicionados nas câmaras frias) da parede**, visto que dificultava a circulação de ar entre os produtos. Quedava-se igualmente pendente a **“Atualização do Manual de Boas Práticas pelo responsável Técnico do estabelecimento”**; a **“Apresentação de documento atualizado de limpeza /higienização do reservatório de água”**; assim como os **“Registros de manutenções preventivas/corretivas atualizadas de todos os aparelhos de ar condicionado”**.

Outrossim, ainda **não havia sido apresentado “Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT) ou declaração negativa** em caso de não ocorrência de acidente/doença laboral nos últimos 12 meses”. Igualmente, constatou-se a **ausência de “Recibos e/ou Contrato com empresa comprovando destinação adequada do óleo de fritura”**; e **também não foram instaladas lixeiras que dispensem o uso das mãos nos sanitários. De mais a mais, não foi substituído o ralo danificado no refeitório; não foi disponibilizado cópia do Alvará de Saúde do fornecedor de frangos, e nem foi procedida a retificação das infiltrações existentes na parede de entrada das lojas.** Assim sendo, em razão da existência dessas não conformidades, a VISA optou por prorrogar o prazo delimitado na Notificação n.º 2782/2021, ampliando-o em mais 20 (vinte) dias.

## **II - DOS PRESSUPOSTOS JURÍDICOS DESTA MEDIDA JUDICIAL COLETIVA.**

<sup>32</sup> Conferir Relatório Técnico da VISA, destinado ao supermercado HIPERIDEAL localizado na Rua Raul Leite, nas fls. ID MP 7001781 - págs. 1 a 3.



Observa-se que as filiais, acima mencionadas, funcionam, sistematicamente, **sem dispor de toda documentação sanitária exigida pela VISA e/ou com vários problemas estruturais de higiene, limpeza, acondicionamento de alimentos perecíveis, etc.**, gerando prejuízos que ultrapassam a esfera do consumidor individualmente considerado. Em verdade, condutas deletérias como essas ofendem interesses superiores e coletivos, pois – como já salientaram a Segunda e Terceira turma do Superior Tribunal de Justiça (STJ), respectivamente, “O Estado Social eleva a saúde pública à classe dos bens jurídicos mais preciosos”<sup>33</sup> e “A proteção da comida é uma responsabilidade compartilhada mundialmente”<sup>34</sup>.

Por outro giro, é igualmente ultrajante que fornecedores de grande porte se quedem **irregulares perante as Instruções Técnicas exaradas pelo Corpo de Bombeiros, assim como que não disponham de Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP), que é exigido pela legislação vigente**. Tais circunstâncias, à evidência, também colocam a coletividade em gravíssimo perigo de ter seus bens jurídicos mais preciosos (“Vida, Saúde e Segurança”) lesionados, facilitando a ocorrência de fatídicos acidentes de consumo, a exemplo dos famosos casos de incêndio que aconteceram na “Boate Kiss” e no “Ninho do Urubu” (alojamento das categorias de base do clube de futebol do Flamengo).

Portanto, é ululante que tais condutas aviltam contra espécies de direitos coletivos e difusos<sup>35</sup>, configurando não somente a razão, mas o efetivo dever de agir do Ministério Público. Recorda-se que, consoante aos **arts. 127 e 129 da Carta Magna**, é função institucional<sup>36</sup> do *Parquet* “zelar pelo efetivo respeito dos Poderes Públicos e dos serviços de relevância pública aos direitos assegurados nesta Constituição, promovendo as medidas necessárias a sua garantia”, inclusive “o inquérito civil e a ação civil pública, para a proteção do patrimônio público e social, do meio ambiente e de outros interesses difusos e coletivos”. De modo harmônico, a **Lei da Ação Civil Pública – em seu art. 5º, inciso I – e o Microssistema Consumerista – em seus arts. 81, incisos I a III, e 82, inciso I** – também atribuíram ao *Parquet* a defesa em juízo dos interesses difusos, coletivos e individuais homogêneos. Portanto, resta inequívoca a legitimidade ministerial *in casu*.

33 STJ, REsp 1784595/MS, Rel. Ministro Herman Benjamin, Segunda Turma, julgado em 18/02/2020, DJe 18/05/2020.

34 STJ, REsp 1799346/SP, Rel. Ministra Nancy Andrighi, Terceira Turma, julgado em 03/12/2019, DJe 13/12/2019.

35 Roscoe Bessa aduz que um dos exemplos de tutela judicial de interesse difuso é Ação coletiva que objetiva “[...] a vedação de comercialização de produto com alto grau de nocividade ou periculosidade (art. 10 do CDC) [...]”. BESSA, L. R. Direitos difusos. *in*: BENJAMIN, A. H. V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. *Manual de Direito do Consumidor*. 9. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2021. p. 788.

36 Sobre o tema, conferir: MAZZILLI, H. N. FUNÇÕES INSTITUCIONAIS DO MINISTÉRIO PÚBLICO. *Revista Forense*. Rio de Janeiro, v. 86, n. 310, p. 5-18, abr./jun., 1990.

**Nos próximos tópicos desta Ação Civil Pública serão delineados os aspectos jurídicos referentes às ilicitudes cometidas pelas Demandadas, frisando-se que a eventual alegação dessas no sentido de que já sanaram as suas irregularidades não as exime de serem compelidas a NÃO MAIS REITERAR as mesmas vicissitudes. Afinal, frisa-se, a proteção da Vida, Saúde e Segurança das pessoas – manifestada através do esmoreto e ININTERRUPTO cumprimento das normas sanitárias e de segurança existentes –, trata-se de obrigação contínua e permanente, sendo o MÍNIMO a se exigir daqueles que cotidianamente auferem lucro com a venda de gêneros alimentícios.**

## **1. DO DESRESPEITO AOS DIREITOS FUNDAMENTAIS À VIDA, SAÚDE, SEGURANÇA E ALIMENTAÇÃO ADEQUADA, ASSIM COMO AO PRINCÍPIO CONSTITUCIONAL DA DIGNIDADE DA PESSOA HUMANA.**

*Ab initio*, recorda-se que, por força do princípio constitucional da **dignidade da pessoa humana**, as pessoas não podem ser reduzidas a condição de meros objetos da ação de terceiros<sup>37</sup>. Isso se dá, pois, sendo ínsita à condição humana, a dignidade garante que todos os indivíduos possuem, intangivelmente, direitos fundamentais (negativos/defensivos) em face de atos que os exponham a graves ameaças<sup>38</sup>. Inclusive, constitui dever do Estado assegurar – mediante ações positivas (prestações) – o devido respeito, promoção e proteção à dignidade de todos; máxime porque a “dignidade” foi erigida ao posto de fundamento da República Brasileira (**art. 1º, III, CF**), implicando no reconhecimento de que “[...] o Estado existe em função da pessoa humana, e não o contrário” – como bem explica o constitucionalista Ingo Sarlet<sup>39</sup>. *Ipsa facto*, o legislador Constituinte destinou especial atenção aos bens jurídicos “Vida, Saúde e Segurança”, os quais – por integrarem o seletivo grupo que compõe o mínimo existencial – são essenciais e indissociáveis do princípio da dignidade da pessoa humana<sup>40</sup>.

Nesse sentido, o art. 5º, *caput*, da Carta Magna, consagrou – como cláusula pétreia e direito fundamental de todos os brasileiros e estrangeiros residentes no país – a **inviolabilidade dos direitos à Vida e Segurança**. No art. 6º, *caput*, da CF, foi previsto o **direito à saúde**. Este – como é de conhecimento comezinho –, além de estar incluso no *rol* de

37 Leciona Ingo Sarlet que, “Como limite, a dignidade implica não apenas que a pessoa não pode ser reduzida à condição de mero objeto da ação própria e de terceiros, como também o fato de que a dignidade gera direitos fundamentais (negativos) contra atos que a violem ou a exponham a graves ameaças, sejam tais atos oriundos do Estado, sejam provenientes de atores privados”. SARLET, I. W. Art. 1º, III – a dignidade da pessoa humana: 8. Anotações. *In.*: SARLET, I. W. *et. al. Comentários à Constituição do Brasil*. São Paulo: Saraiva Educação, 2018. p. 290.

38 *Ibidem, idem*.

39 *Ibidem*, p. 289.

40 CAVALIERI FILHO, S. *Programa de direito do consumidor*. 5. ed. rev. atual e ampl. São Paulo: Atlas, 2019. p. 119.



direitos sociais, possui o mesmo patamar de direito fundamental dos demais supramencionados<sup>41</sup>. Na mesma linha, guardando íntima relação com a concretização do direito à saúde, tem-se o **direito à alimentação adequada**, que foi incorporado ao *caput* do art. 6º da Magna Carta através da Emenda Constitucional n.º 64. Aduz Ingo Sarlet<sup>42</sup> que, antes mesmo de ocorrer esse acréscimo, já seria correto reconhecer o caráter fundamental do direito à alimentação adequada, pois o mesmo havia sido consagrado em Tratado Internacional ratificado pelo Brasil (Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, de 1966) e constava na Constituição Federal como uma das “necessidades vitais” cujo salário mínimo deveria ser capaz de atender (art. 7º, IV, CF)<sup>43</sup>.

De mais a mais, precedendo a citada Emenda Constitucional – “[...] a Lei n. 11.346/2006, regulamentada pelo Dec. n. 7.272/2010, já havia criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional — SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada”. Inclusive, consoante ao art. 2º dessa *lex*, consagrou-se que **“A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal”**, motivo pelo qual deve “o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população”.

**Como resta evidente, todos os direitos fundamentais e sociais *supra* foram aviltados pelas filiais da rede HIPERIDEAL quando, sistematicamente, realizaram a comercialização de bens de consumo de modo inadequado e perigoso aos bens jurídicos mais basilares dos consumidores. Frisa-se que não é minimamente aceitável que, no atual estado democrático de direito, um dos maiores grupos de supermercados do país, para sustentar seus anseios capitalistas, exponha a coletividade a tamanho risco. Ao revés, atitudes como as denunciadas nesta lide coletiva precisam de reprimenda eficaz e severa, a fim de que se obtenha a garantia de que não serão mais reiteradas.**

41 Marcelo Novelino ensina que “A análise da fundamentalidade de determinados direitos sociais, assim como de sua inclusão no rol de cláusulas pétreas, deve ter em conta não a mera consagração formal no Título II, mas sim a essencialidade para a proteção da dignidade da pessoa humana e para a promoção de condições dignas de existência”. NOVELINO, M. *op. cit.* p. 538.

42 SARLET, I. W. O direito à alimentação. *In.*: SARLET, I. W.; MARINONI, L. G.; MITIDIERO, D. *Curso de Direito Constitucional*. 8. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Saraiva Educação, 2019. p. 846.

43 Conclui Sarlet: “Portanto, a inserção do direito à alimentação no art. 6º da CF resultou na incorporação apenas formal de tal direito ao nosso texto constitucional, uma vez que materialmente ele já tinha sede constitucional, como direito fundamental decorrente do regime e dos princípios da Constituição Federal, designadamente do direito à vida, direito à saúde, dignidade da pessoa humana e da noção de uma garantia do mínimo existencial”. SARLET, I. W. O direito à alimentação. *In.*: SARLET, I. W.; MARINONI, L. G.; MITIDIERO, D. *Curso de Direito Constitucional*. 8. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Saraiva Educação, 2019. p. 846.

## 2. DA VIOLAÇÃO AO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, SOBRETUDO AOS PRINCÍPIOS E DIREITOS BÁSICOS DOS DESTINATÁRIOS FINAIS.

A doutrina<sup>44</sup> e a jurisprudência pátria<sup>45</sup> são assentes no sentido de que a Lei Federal n.º 8.078/90 adota a “**Teoria da Qualidade**” como fundamento único para o reconhecimento da responsabilidade dos fornecedores, impondo-lhes o dever legal de garantir não apenas a qualidade-adequação, mas a qualidade-segurança dos bens de consumo postos no mercado. Isso ocorre porque, como explica Herman Benjamin – formulador da Teoria da Qualidade, coautor do CDC e atual Min. do STJ – é possível visualizar, no direito do consumidor, duas órbitas distintas – e não excludentes – de preocupação<sup>46</sup>. A primeira centraliza suas atenções na **garantia da incolumidade físico-psíquica do consumidor**, protegendo sua saúde e segurança<sup>47</sup>, consoante aos arts. 8º a 17 do *Códex*. A segunda, por sua vez, centraliza-se na **garantia da incolumidade econômica do destinatário final**, com o desiderato de salvaguardar seu patrimônio<sup>48</sup>, em conformidade com os arts. 18 a 25 do mesmo Diploma.

**Sucedem que diversas filiais da rede HIPERIDEAL, como narrado alhures, têm comercializado gêneros alimentícios sem cumprir regramentos sanitários básicos, os quais objetivam justamente preservar a qualidade dos produtos postos no mercado, assim como livrar-lhes de qualquer risco anormal que possa afetar a saúde ou o bem-estar do destinatário final que os consomem. *Pari passu*, os mesmos estabelecimentos têm negligenciado as normas técnicas de prevenção e combate a situações de incêndio e pânico, o que, além de facilitar a consubstanciação de sinistros, retira das inúmeras pessoas que frequentam cotidianamente estes supermercados (sejam consumidores ou mesmo trabalhadores) a possibilidade de salvaguardar suas vidas em face de circunstâncias calamitosas. Tais condutas são inequivocamente ilícitas, pois, além de afrontarem diversos direitos fundamentais, vão de encontro à sistemática de proteção ao consumidor consagrada no CDC, suscitando a responsabilização objetiva dos fornecedores envolvidos.**

44 MARQUES, Cláudia Lima. Artigo 6º. In: MARQUES, C. L.; BENJAMIN, A. H. V.; MIRAGEM, B. *Comentários ao Código de Defesa do Consumidor*. 4. ed. rev. ampl. e atual. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2017. p. 279.

45 “No sistema do CDC, a responsabilidade pela qualidade biparte-se na exigência de adequação e segurança, segundo o que razoavelmente se pode esperar dos produtos e serviços. Nesse contexto, fixa, de um lado, a responsabilidade pelo fato do produto ou do serviço, que compreende os defeitos de segurança; e de outro, a responsabilidade por vício do produto ou do serviço, que abrange os vícios por inadequação”. STJ, REsp n. 967.623/RJ, relatora Ministra Nancy Andrighi, Terceira Turma, julgado em 16/4/2009, DJe de 29/6/2009.

46 BENJAMIN, A. H. V. Teoria da Qualidade: 1. introdução: as duas órbitas da proteção ao consumidor. In.: BENJAMIN, A. H. V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. *Manual de Direito do Consumidor*. 9. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2021. p. 241.

47 *Ibidem*, p. 241-242.

48 *Ibidem*, *idem*.

## 2.1. DO DESCUMPRIMENTO DOS DEVERES DE QUALIDADE-SEGURANÇA E QUALIDADE-ADEQUAÇÃO, ORIUNDOS DO SISTEMA DE PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR QUE FOI INSTITUÍDO PELO CDC.

O legislador infraconstitucional, definindo as bases principiológicas do CDC, estabeleceu no *caput* do art. 4º que “A Política Nacional das Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos [...]”. Consoante às lições de Eros Roberto Grau, este dispositivo se trata de uma “norma-objeto”<sup>49</sup>, definindo resultados a serem alcançados e, por consectário, exigindo que todas as demais normas de conduta e organização presentes no CDC sejam interpretadas finalisticamente, com o desiderato de concretizar as respectivas metas estipuladas neste artigo<sup>50</sup>.

Assim, harmonizando com o citado fragmento, a “proteção da vida, saúde e segurança” do consumidor, “contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos”, foi erigida – no art. 6º, inciso I, do CDC – ao posto de primeiro direito básico de todo destinatário final<sup>51</sup>. Logo em sequência, no **art. 8º** do Microsistema consumerista, foi imposto um dever legal a todos os fornecedores, estabelecendo-se que “os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição”.

Discorrendo sobre esse sistema de proteção, Herman Benjamin aduz que “[...] a *ratio* do direito do consumidor não é eliminar toda e qualquer insegurança do mercado”, o que seria uma tarefa impossível<sup>52</sup>. Todo produto ou serviço, por mais inofensivo que seja, traz consigo a “capacidade de causar acidentes”. Porém, por óbvio, não se pode afirmar que, nesses casos, o bem de consumo está enodado por um vício de qualidade por insegurança<sup>53</sup>. Em verdade, esclarece Benjamin, “O direito, de regra, só atua quando a insegurança ultrapassa o patamar da

49 GRAU, Eros Roberto. *A Ordem Econômica na Constituição de 1988*. 7. ed. rev. e atual. São Paulo: Malheiros, 2002, p. 67. Conferir também: MARQUES, C. L.; MIRAGEM, B.; BENJAMIN, A. H. V. *Comentários ao Código de Defesa do Consumidor*. 6. ed. rev. ampl. e atual. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2017, p. 227.

50 Sobre o tema, consultar: GARCIA, Leonardo de Medeiros. *Código de Defesa do Consumidor Comentado*: artigo por artigo. 13. ed. rev. ampl. e atual. Salvador: JusPODIVM, 2016. p. 56 e 57. Consultar também: CAVALIERI FILHO, S. *Programa de direito do consumidor*. 5. ed. rev. atual e ampl. São Paulo: Atlas, 2019. p. 47.

51 Cavalieri Filho, comentando justamente o citado inciso do art. 6º do CDC, ainda apregoa que “Vida, saúde e segurança são bens jurídicos inalienáveis e indissociáveis do princípio universal maior da intangibilidade da dignidade da pessoa humana”. CAVALIERI FILHO, Sergio. *Programa de direito do consumidor*. 5. ed. rev. atual e ampl. São Paulo: Atlas, 2019. p. 119.

52 BENJAMIN, A. H. V. Fato do Produto e do Serviço: 4. A segurança como um conceito relativo. *in.*: BENJAMIN, A. H. V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. *Manual de Direito do Consumidor*. 9. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2021. p. 263.

53 *Ibidem*, p. 263 e 264

normalidade e da previsibilidade do risco, consubstanciando-se em verdadeiro defeito”<sup>54</sup>. Foi justamente por isso que normativo legal previsto no **art. 12, § 1º**, do CDC – em consonância ao art. 8º do mesmo Diploma – conceituou como **“defeituoso”** o produto que “[...] não oferece a segurança que dele legitimamente se espera, levando-se em consideração as circunstâncias relevantes, entre as quais: o uso e os riscos que razoavelmente dele se esperam”.

Contudo, como bem destaca o próprio Herman Benjamin, é comum que os fornecedores violem, ao mesmo tempo, tanto os aspectos referentes à proteção da incolumidade psíquica-física do consumidor, como da sua incolumidade econômica<sup>55</sup>. Isso ocorre porque, quando um produto excessivamente perigoso é posto no mercado, o risco que eiva sua segurança também enodoa a sua finalidade, findando por destituir a legítima função que se esperava que aquela mercadoria possuiria, tornando-a imprópria<sup>56</sup>. Nessa esteira, em sede do **§ 6º do art. 18**, foi previsto um *rol* aberto<sup>57</sup> de vícios que acarretam a impropriedade dos bens de consumo. São os casos dos produtos “cujos prazos de validade estejam vencidos”, daqueles que sejam “nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação” – todos esses vícios, via de regra, além de afetarem a adequação do respectivo produto ao fim legitimamente esperado, afetarão a sua segurança, acarretando riscos aos vulneráveis.

**À vista dessas definições, é simplesmente incontestável que os bens de consumo postos pelas unidades da rede HIPERIDEAL em comércio possuem, para além do traço da impropriedade, o traço da insegurança, apto a caracterizá-los como “defeituosos”. Como já pontuou a Terceira Turma do STJ – no REsp. n.º 1.799.346/SP<sup>58</sup>, de relatoria da exímia Min. Nancy Andrighi – “O consumidor que se dirige ao supermercado tem a justa e natural expectativa de encontrar à disposição**

<sup>54</sup> *Ibidem*, p. 263

<sup>55</sup> BENJAMIN, A. H. V. Teoria da Qualidade: 1. introdução: as duas órbitas da proteção ao consumidor. *In.*: BENJAMIN, A. H. V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. *Manual de Direito do Consumidor*. 9. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2021. p. 242. Em adendo, também se faz relevante destacar que o STJ já se pronunciou afirmando: “Observada a classificação utilizada pelo CDC, um produto ou serviço apresentará vício de adequação sempre que não corresponder à legítima expectativa do consumidor quanto à sua utilização ou fruição, ou seja, quando a desconformidade do produto ou do serviço comprometer a sua prestabilidade. Outrossim, um produto ou serviço apresentará defeito de segurança quando, além de não corresponder à expectativa do consumidor, sua utilização ou fruição for capaz de adicionar riscos à sua incolumidade ou de terceiros”. STJ, REsp n. 967.623/RJ, relatora Ministra Nancy Andrighi, Terceira Turma, julgado em 16/4/2009, DJe de 29/6/2009.

<sup>56</sup> Oportuno mencionar a diferenciação, explicada por Rizzatto Nunes, entre inadequação e impropriedade: “Impróprio é a característica que impede o uso ou consumo do produto. ‘Inadequado’ é a que faz com que o produto possa ser utilizado, mas com eficiência reduzida. Isto é, o consumidor pode dele se servir, mas há alguma perda na eficiência da qualidade ofertada”. NUNES, R. *Curso de direito do consumidor*. 12. ed. São Paulo: Saraiva, 2018. p. 200.

<sup>57</sup> Aduz Cavaleire Filho que se trata de um rol meramente exemplificativo. Conferir: CAVALIERI FILHO, S. *Programa de direito do consumidor*. 5. ed. rev. atual e ampl. São Paulo: Atlas, 2019. p. 354.

<sup>58</sup> STJ, REsp n. 1.799.346/SP, relatora Ministra Nancy Andrighi, Terceira Turma, julgado em 3/12/2019, DJe de 13/12/2019.



**produtos alimentícios livres de vícios de qualidade que coloquem sua saúde em risco**". Afinal, "**Presume-se socialmente que o produto é considerado próprio ao consumo, levando em consideração a qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos expostos à venda**".

Entretanto, na contramão desta lógica que permeia o imaginário social, muitas filiais da rede HIPERIDEAL foram encontradas comercializando mercadorias que eram armazenadas sem a devida triagem e higienização; alocadas em ambientes insalubres (com "mofo", infiltrações, sujidades, insetos); no "chão" das câmaras de refrigeração; misturadas a produtos de limpeza; superlotando freezers; fora da temperatura recomendada; etc. E não sendo o bastante, os preditos estabelecimentos ainda se quedavam indevidamente protegidos contra incêndio e pânico. Ora, é **ULULANTE** que tais bens de consumo suscitam riscos que ultrapassam – **E MUITO** – **o patamar da normalidade e previsibilidade de estilo, dando azo a verdadeiros defeitos.**

Tal precedente, por óbvio, é aplicável ao caso *sub oculis*, no qual se denuncia as atitudes de diversos supermercados, todos de uma mesma rede, que vêm comercializando produtos defeituosos porque são inadequadamente conservados em local insalubre, acarretando risco concreto de lesão aos bens jurídicos mais essenciais de múltiplos consumidores. Logo, em conformidade com o que fora consolidado pelo STJ, tem-se que essas condutas redundam em efetivos acidentes de consumo, em razão dos danos, ao menos de cunho moral, impingidos aos múltiplos clientes que adquiram estas mercadorias inseguras.

Afinal, os clientes da HIPERIDEAL, após a descoberta de como os produtos – por eles adquiridos e consumidos – eram indevidamente armazenados, irão amargurar por muito tempo não apenas o sentimento de ojeriza e repugnância, mas também o efetivo medo de ter tido sua saúde afetada. **Inclusive, dado ao tempo em que as práticas abusivas vêm sendo encetadas, será difícil, quiçá impossível, mensurar in concreto os efetivos prejuízos causados à saúde de múltiplos destinatários finais, que somente agora denotarão que eventuais enfermidades podem ter sido causadas pela deglutição dos alimentos impróprios adquiridos junto às Rés. O que será notório, entretanto, é que esse sentimento de nojo, repulsa e angústia – intrínseco à descoberta das práticas abusivas aqui denunciadas – irá se prostrar no tempo, vindo à tona sempre que a coletividade afetada realizar o simples e cotidiano ato de se alimentar.**



## 2.2. DA RESPONSABILIDADE OBJETIVA E SOLIDÁRIA DOS FORNECEDORES ACIONADOS POR MEIO DESTA MEDIDA JUDICIAL COLETIVA.

Para essas hipóteses, que claramente são de acidentes de consumo, o **caput do art. 12** estipula que “O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador” do produto defeituoso responderão, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos por ele causados. Nessa senda, a fabricante PANDURATA é parte legítima para responder pelo caso do pão de forma, eivado por larvas, que foi narrado no início desta exordial. Inclusive, cabe mencionar, evocando a doutrina de Cavalieri Filho, que “O comerciante não é terceiro em relação ao fabricante (produtor ou importador), pois é ele que o escolhe para vender os seus produtos”<sup>59</sup>. Logo, o fabricante “[...] responde também por qualquer defeito do produto ou serviço, mesmo que surja já no processo de comercialização”<sup>60</sup>, pois “O dever jurídico do fabricante é duplo: colocar no mercado produtos sem vícios de qualidade e impedir que aqueles que os comercializam, em seu benefício, maculem sua qualidade original”<sup>61</sup>. Inclusive, é nesta linha que também se sedimenta o entendimento do STJ<sup>62</sup>.

Na mesma toada, não se pode olvidar que o Código de Defesa do Consumidor também preconiza, em seu **art. 13**, que **o comerciante é igualmente responsável**, nos termos do artigo anterior, quando não for possível identificar os preditos fornecedores, ou quando não conservar adequadamente os produtos perecíveis. Ambas as hipóteses mencionadas no art. 13 foram caracterizadas *in casu*, haja vista que uma das principais constatações da VISA foi o armazenamento inadequado de alimentos, e muitos destes ainda eram do tipo “hortifrutis” ou possuíam problemas na rotulagem, comprometendo a identificação dos fornecedores não imediatos e atraindo a responsabilização dos comerciantes.

Não existe a menor dúvida de que as Rés devem ser responsabilizadas objetivamente pelas ilicitudes narradas, máxime porque, de acordo com o art. 10 do CDC, os fornecedores não podem eximir-se da sua responsabilidade ao argumento de que desconheciam os riscos excessivos das suas mercadorias, pois eles sempre “sabem ou deveriam saber” quando um

59 CAVALIERI FILHO, S. *Programa de direito do consumidor*. 5. ed. rev. atual e ampl. São Paulo: Atlas, 2019. p. 330.

60 *Ibidem, Idem*.

61 *Ibidem, Idem*.

62 “Comerciante que não pode ser tido como terceiro estranho à relação de consumo. Não configuração de culpa exclusiva de terceiro. Produto alimentício destinado especificamente para bebês exposto em gôndola de supermercado, com o prazo de validade vencido, que coloca em risco a saúde de bebês com apenas três meses de vida, causando-lhe gastroenterite aguda, enseja a responsabilização por fato do produto, ante a existência de vício de segurança previsto no art. 12 do CDC. [...] A eventual configuração da culpa do comerciante que coloca à venda produto com prazo de validade vencido não tem o condão de afastar o direito de o consumidor propor ação de reparação pelos danos resultantes da ingestão da mercadoria estragada em face do fabricante”. REsp n. 980.860/SP, relatora Ministra Nancy Andrighi, Terceira Turma, julgado em 23/4/2009, DJe de 2/6/2009.



produto ou serviço, por eles colocado em circulação, apresenta alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança dos consumidores<sup>63</sup>. Tal assertiva guarda estreita relação com o **direito básico do consumidor à efetiva prevenção dos danos**, extraível do art. 6º, VI, do CDC. Outrossim, o citado dispositivo também é lastreado na “**Teoria do Risco-Proveito**”, que, como bem explica Flávio Tartuce, foi incorporada pelo CDC e corresponde à ideia de que “aquele que expõe aos riscos outras pessoas, determinadas ou não, por dele tirar um benefício, direto ou não, deve arcar com as consequências da situação de agravamento”<sup>64</sup>.

**Por todo o exposto, com respaldo legal, doutrinário e jurisprudencial, conclui-se que a parte *ex adversa* colocou, no mercado de consumo, produtos defeituosos; fazendo exsurgir, *ipso facto*, o dever de responder objetivamente pela respectiva conduta. É imprescindível que tais pessoas jurídicas se abstenham de repetir as multicitadas indiligências, pois como vaticina a Segunda Turma do STJ, “Para o Direito, ninguém deve brincar com a saúde das pessoas, nem mesmo com sua própria, se isso colocar em risco a de terceiros ou infligir custos coletivos”. E, nesses fatídicos casos, “Compete ao juiz, mais do que a qualquer um, a responsabilidade última de assegurar que normas sanitárias e de proteção do consumidor, de tutela da saúde da população, sejam cumpridas rigorosamente”<sup>65</sup>.**

### **2.3. DA PRÁTICA ABUSIVA CONSISTENTE EM COLOCAR, NO MERCADO DE CONSUMO, PRODUTO EM DESACORDO COM AS NORMAS EXARADAS PELOS ÓRGÃOS OFICIAIS COMPETENTES.**

Salienta Herman Benjamin que embora o termo “prática abusiva” (*lato sensu*) indique “a desconformidade com os padrões mercadológicos de boa conduta em relação ao consumidor”, seu conceito em si é “fluido e flexível”<sup>66</sup>. Em verdade, as práticas abusivas “Manifestam-se através de uma série de atividades, pré e pós-contratuais, assim como propriamente contratuais, contra as quais o consumidor não tem defesas, ou, se as tem, não se sente habilitado ou incentivado a exercê-las”<sup>67</sup>. Por isso, ensina Rizzatto Nunes, tais condutas,

63 GARCIA, L. M. *Código de Defesa do Consumidor Comentado*: artigo por artigo. 13. ed. rev. ampl. e atual. Salvador: JusPodivm, 2016. p. 149.

64 TARTUCE, F. A unificação da responsabilidade civil pelo Código de Defesa do Consumidor. A responsabilidade civil objetiva e solidária como regra do Código do Consumidor (risco-proveito). A responsabilidade subjetiva dos profissionais liberais como exceção. In: TARTUCE, F.; NEVES, D. A. *Manual de Direito do Consumidor*: Direito Material e Processual. 7. ed. rev. atual. e ampl. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: MÉTODO, 2018, p. 156.

65 STJ, REsp 1784595/MS, Rel. Ministro Herman Benjamin, Segunda Turma, julgado em 18/02/2020, DJe 18/05/2020.

66 BENJAMIN, A. H. V. *et. al. Código Brasileiro de Defesa do Consumidor*: comentado pelos autores do anteprojeto. 12. ed. rev. ampl. e atual. Rio de Janeiro: Forense, 2019. p. 514.

67 BENJAMIN, A. H. V. Práticas abusivas: 1. introdução: o conceito de prática abusiva. In.: BENJAMIN, A. H. V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. *Manual de Direito do Consumidor*. 9. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2021. p. 469.

"[...] uma vez existentes, caracterizam-se como ilícitas, independentemente de se encontrar ou não algum consumidor lesado ou que se sinta lesado", visto que "São ilícitas em si, apenas por existirem de fato no mundo fenomênico"<sup>68</sup>.

O CDC tratou de regular as práticas abusivas especialmente – mas não exclusivamente – no seu art. 39, onde foi elencado um *rol* exemplificativo (*numerus apertus*) de atividades expressamente proibidas, dentre as quais "colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes [...]" (inciso VIII do citado dispositivo). Aduz Rizzatto Nunes que a vedação estipulada neste fragmento do *Códex* encontra-se em consonância àquilo que consta nos arts. 18, § 6º, II – que aborda a impropriedade dos produtos por discordância às normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação – e 7º do CDC – que menciona que os direitos previstos na Lei n.º 8.078/90 não excluem outros decorrentes de regulamentos expedidos pelas autoridades administrativas competentes.

**Sucedede que, como já foi exaustivamente narrado nesta exordial, as Rés têm se portado ao alvedrio das normas sanitárias e de segurança contra incêndio e pânico, as quais são exaradas pelos órgãos oficiais competentes. Será demonstrado, *infra*, em tópicos apartados e minudentes, as normas técnicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Corpo de Bombeiros do Estado da Bahia (CBMBA) que foram e/ou estão sendo aviltadas por uma e/ou mais unidades da rede de supermercados HIPERIDEAL. Para casos como esse, no qual há violação aos preceitos contidos no art. 39 do CDC, aduz Benjamin que "Além de sanções administrativas (v.g., cassação de licença, interdição e suspensão de atividade, intervenção administrativa) e penais (Capítulos XII e XIII), as práticas abusivas detonam o dever de reparar"<sup>69</sup>; sendo mister ressaltar que "O juiz pode, também, com fulcro no art. 84, determinar a abstenção ou prática de conduta, sob a força de preceito cominatório"<sup>70</sup>.**

### **2.3.1. DAS VIOLAÇÕES À RDC N.º 216, DE 2004, DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA).**

Com esteio no quanto acostado aos Relatórios Técnicos da VISA, os quais foram colhidos pelo *Parquet*, denota-se que as Rés promoveram diversas violações à **RDC n.º**

68 NUNES, R. *Curso de direito do consumidor*. 12. ed. São Paulo: Saraiva, 2018. p. 404.

69 BENJAMIN, A. H. V. Práticas abusivas: 4. As sanções. *In.*: BENJAMIN, A. H. V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. *Manual de Direito do Consumidor*. 9. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2021. p. 473.

70 *Ibidem, Idem*.

**216/2004 da ANVISA**, que “Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”. *Ab initio*, pode-se mencionar vilipêndio ao fragmento “4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS”, mais especificamente aos seus **subitens 4.1.3 e 4.1.7**. No primeiro, exige-se que “As instalações físicas como piso, parede e teto [...] Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos”. Já no segundo, ordena-se que “As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente [...]”.

As pessoas jurídicas demandadas, além de não observarem os mandamentos ratificados *supra*, por vezes também foram de encontro àqueles previstos no **subitem 4.1.16**, pois possuíam utensílios oxidados e/ou deteriorados por falta de cuidado e manutenção. Entretanto, justamente a fim de combater situações como essas, a redação do citado dispositivo ordena que “Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações”.

Na mesma toada, o fragmento “4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS” foi amplamente vilipendiado. *Prima facie*, houve mácula ao comando contido no **subitem 4.2.1**, que reverbera que “As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas”, sendo que as operações de higienização devem ser realizadas “[...] com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento”. Inclusive, o **subitem 4.2.3** vaticina, em complemento, que “As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas”. Ocorre que, como já apregoadado nos pressupostos fáticos, constatou-se que muitas unidades sequer realizavam registro de eventuais limpezas encetadas.

Outrossim, impende mencionar que também foram transgredidos os deveres contidos nos **subitens 4.2.4 e 4.2.5**, em razão da falta de higiene dos locais inspecionados, assim como em vista das reiteradas constatações de acondicionamento de gêneros alimentícios junto aos produtos saneantes e da frequente inexistência de DML (Depósito de Material de Limpeza). No primeiro subitem mencionado, resta preconizado que “A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho”, além de que “Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes [...]” – o que foi claramente inobservado por



diversas filiais da rede HIPERIDEAL. No segundo subitem, por sua vez, é apregoado que “Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade” – dever igualmente aviltado pela constante ausência de DML.

Por outro giro, não se pode olvidar que houvera casos de afronta ao quanto apregoado no fragmento “4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS”, mais especificamente no **subitem 4.3.1**, justamente em virtude de terem sido encontrados insetos em determinados supermercados da rede HIPERIDEAL. O predito dispositivo ostenta que “A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas”, devendo “[...] existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos”.

Para além das arbitrariedades já narradas, denotou-se violação ao fragmento “4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS”. Afirma-se isso porque, como foi relatado pela VISA, vários dos supermercados Réus possuíam lixeiras sem acionamento por pedal e/ou sem tampa, evidenciando inadequação perante os **subitens 4.5.1 e 4.5.2** da multicitada RDC. No primeiro dispositivo, resta previsto que “O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos”. Já no segundo, extrai-se que “Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual”.

Não sendo o suficiente as práticas abusivas *supra*, recorda-se que houve a identificação de armazenamento de produtos vencidos, sendo que, em alguns casos, estavam sendo acomodados em locais insalubres, desorganizados e/ou junto a alimentos aptos a comercialização. Essas condutas vão de encontro ao subitem **4.7.4**, inculido no fragmento “4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS”. De acordo com esse dispositivo, “Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente”, inclusive “Deve ser determinada a destinação final dos mesmos”.

Recorda-se que a VISA identificou vários casos de produtos alimentícios acondicionados em superlotação, postos fora da temperatura recomendada, em ambiente com sujidades e/ou em contato direto com o chão das câmaras de refrigeração. Assim sendo, evidenciou-se violação ao **subitem 4.7.5**, cuja redação prevê que “As matérias-primas, os ingredientes e as



embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes”; devendo “[...] estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade”, e, “Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos”. Na mesma esteira, as preditas práticas também culminam no afronte ao **subitem 4.7.6**, que estabelece que “As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local”.

De mais a mais, destaca-se que, no fragmento “4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO”, mais especificamente no **subitem 4.8.3**, a ANVISA requisita que “Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada”, inclusive evitando-se “[...] o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo”. Este zelo, consoante ao que consta nos Relatórios da VISA, foi por vezes inobservado em filial da rede HIPERIDEAL. Caminhando ao fim, também se sublinha o afronte ao fragmento “4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO”, mais especificamente nos seus **subitens 4.9.1 e 4.9.2**. Estes dispositivos ostentam, respectivamente, que “Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes [...]” e que “O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária” – diligências várias vezes inobservadas pelas Rés.

Por derradeiro, em face das diversas inconformidades documentais relatadas pela Vigilância Sanitária, salienta-se a mácula aos subitens listados no fragmento “4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO”. Primeiramente, violou-se o dispositivo **4.11.1**, onde se estatui que “Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados”, documentos que “[...] devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido”. *Pari Passu*, no **subitem 4.11.4** – que fora igualmente afrontado – resta ordenado que os serviços de alimentação devem implementar “Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores”.

### **2.3.2. DA INFRAÇÃO ÀS LEIS MUNICIPAIS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DE PREVENÇÃO A INCÊNDIO E PÂNICO.**



Para além das violações já narradas, impende mencionar que as condutas das Rés **afrentaram diretamente as legislações, vigentes no Município de Salvador**, que estipulam normas sanitárias e de Prevenção e combate às situações de incêndio e pânico. Não existem dúvidas acerca da aplicação dessas leis – concomitantemente ao CDC – no presente caso, haja vista que seus usos têm como fundamento a já consagrada e reconhecida **“Teoria do Dialogo das Fontes”**. Marques exalta o relevo do “Dialogo das Fontes” justamente porque um dos corolários do cenário hodierno, marcado por fontes legislativas plúrimas, é a necessidade de coordenação entre as diversas leis que coexistem no mesmo ordenamento, a fim de se alcançar um sistema jurídico que, de fato, seja eficiente e justo<sup>71</sup>. No mesmo sentido está entendimento do STJ, que tem aplicado com frequência a predita teoria, sobretudo em se tratando de matéria consumerista<sup>72</sup>.

#### **2.2.3.1. DO DESCUMPRIMENTO DA LEI N.º 9.525/2020, RESPONSÁVEL POR INSTITUIR O CÓDIGO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SALVADOR.**

Inicialmente, convém pontuar que as condutas das diversas filiais da rede de supermercados HIPERIDEAL constituíram fortíssimos alvires ao Código Municipal de Vigilância em Saúde do Município de Salvador, instituído pela **Lei n.º 9.525/2020**. Este Diploma, em seu **art. 80, parágrafo único**, estatui que os estabelecimentos que realizam a venda de produtos alimentícios devem “seguir as diretrizes básicas para implantação, manutenção e controle de riscos, assegurando a qualidade dos alimentos” – o que restou claramente inobservado pelas Rés.

Outrossim, recordando-se que várias filiais armazenavam produtos vencidos e/ou de forma totalmente irregular (acondicionados no chão das câmaras de refrigeração; junto a produtos de limpeza; fora da temperatura recomendada e/ou superlotando as câmaras de refrigeração; em ambientes com falta de higiene; etc.), denota-se violação aos **arts. 82 e 85** do predito Código Sanitário. Isso porque, no primeiro dispositivo, quedou-se expressamente vedado “[...] armazenar, expor à venda ou dispor ao consumo humano, alimentos alterados, deteriorados, falsificados, adulterados, fraudados, vencidos [...] ou ainda os que estejam fora dos padrões especificados pelo fabricante, e/ou pela legislação e normas técnicas vigentes”. Por sua vez, no segundo dispositivo, ratificou-se que “Os produtos alimentícios, quando

71 MARQUES, C. L. Diálogo das Fontes. *In.*: BENJAMIN, A. H. V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. *Manual de Direito do Consumidor*. 9. ed. rev. atual e ampl. São Paulo: Thomson Reuters, 2021. p. 212.

72 Conferir: STJ, EREsp n. 1.413.542/RS, relatora Ministra Maria Thereza de Assis Moura, relator para acórdão Ministro Herman Benjamin, Corte Especial, julgado em 21/10/2020, DJe de 30/3/2021.

comercializados e/ou entregues ao consumo humano, devem ser acondicionados em embalagens adequadas à sua conservação e protegidos contra poeiras, insetos, animais, substâncias poluentes ou contaminação de qualquer natureza”.

De mais a mais, o **art. 87** do multicitado Diploma – que sustenta que “Os alimentos vencidos não podem ficar estocados, guardados ou acondicionados no mesmo local onde permanecem alimentos próprios ao consumo humano” – também foi vilipendiado, pois se identificou filiais que realizavam um procedimento exatamente contrário. Não sendo o bastante, houve violação aos **arts. 88 e 90** do mesmo regramento, os quais exigem, respectivamente, que os produtos alimentícios sejam “[...] armazenados, conservados e/ou depositados sob condições que os proteja de deterioração e de acordo com a orientação do fabricante”; e que “Os utensílios e recipientes não descartáveis dos estabelecimentos que lidam com alimentos devem ser higienizados segundo normas técnicas específicas”.

#### **2.2.3.2. DO DESCUMPRIMENTO DA LEI MUNICIPAL N.º 12.929/2013 E DO DECRETO N.º 16.302/2015, OS QUAIS VISAM, DENTRE OUTRAS QUESTÕES, COMBATER, IMPEDIR E MITIGAR SITUAÇÕES DE INCÊNDIO E PÂNICO.**

Não sendo suficiente as ilicitudes já narradas, insta citar que as Rés mantiveram condutas contrárias à **Lei Municipal n.º 12.929/2013**, que dispõe, dentre outras questões, acerca da Segurança Contra Incêndio e Pânico nas edificações e áreas de risco no Estado da Bahia. Violou-se o **art. 8º** deste regramento, o qual estipula que “O proprietário do imóvel ou o responsável pelo uso obriga-se a manter as medidas de segurança contra incêndio e pânico em condições que permitam sua eficaz utilização, providenciando sua adequada manutenção”. A própria *lex* citada, em seu **art. 5º, incisos I a XII**, elenca onze medidas de segurança contra incêndio e pânico a serem cumpridas, inclusive destacando, no **parágrafo único** do mesmo dispositivo, que na implementação destas deve-se atender “as disposições constantes em Regulamento, Normas Técnicas e demais atos normativos expedidos pelo Corpo de Bombeiros Militar da Bahia”.

**Ocorre que, como narrado alhures, 14 (quatorze) unidades da rede HIPERIDEAL não apresentaram Projeto comprovando que as medidas de segurança que dispunham estavam corretas e em consonância às Instruções Técnicas vigentes. Mais gravoso ainda, identificou-se que tais estabelecimentos SEQUER POSSUIAM DETERMINADAS PROTEÇÕES OBRIGATÓRIAS, expressamente exigidas pelo art. 5º da predita lei.** Descendo a minudências, constatou-se que não dispunham de “Segurança Estrutural contra Incêndio”, ao alvedrio do que consta no **inciso III do art. 5º**, que requisita



“resistência ao fogo dos elementos estruturais e de compartimentação que integram a construção ou fabricação das edificações e áreas de risco”. Também não se identificou a existência de “Compartimentação Horizontal”, descumprindo-se a medida de segurança prevista no **inciso IV do art. 5º**, qual seja: “compartimentação adequada, a fim de impedir a propagação de incêndio para outros ambientes da edificação e da área de risco no plano horizontal ou vertical”.

Ainda no que concerne às medidas de segurança faltantes, não se evidenciou o “Controle de Materiais de Acabamento”, violando-se o **inciso V do multicitado art. 5º**, cuja redação exige “controle de materiais de acabamento e revestimento utilizados na construção ou fabricação das edificações e áreas de risco, para reduzir a propagação do incêndio e da fumaça”. Por fim, constatou-se a ausência de “Brigada de Incêndio”, fato que comprova o descumprimento do **inciso X do art. 5º**, responsável por obrigar a adoção de “brigada de incêndio para atuar na prevenção e no combate a princípio de incêndio, abandono de área e primeiros socorros”.

Finalizada a descrição das violações jurídicas à Lei Municipal n.º 12.929/2013, cumpre afirmar que **também houve vilipêndio ao Decreto n.º 16.302/2015**, que regulamenta a predita legislação infraconstitucional. *Prima facie*, destaca-se que o art. 4º deste regramento tem o mesmo teor do art. 5º da última *legis* mencionada, estabelecendo medidas de segurança que, tal como já explicado, foram ignoradas pelas Rés. Entretanto, o **parágrafo único acostado ao art. 4º do Decreto** em questão traz uma importantíssima complementação, preconizando que, na implementação das respectivas medidas de segurança, além de ser obrigatório o cumprimento das Instruções Técnicas do CBMBA, é igualmente necessário que haja a devida certificação de adequação à estas normativas pelo respectivo Órgão competente, o que será feito “mediante a expedição do **Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros – AVCB**”.

**Contudo, como já demonstrado em outros subtópicos desta petição inicial, constatou-se que apenas 03 (três), das 17 (dezessete) filiais da rede HIPERIDEAL inspecionadas, dispunham de tal documento. Elevando ainda mais a gravidade dessa conduta, insta citar que os estabelecimentos irregulares não possuíam nem mesmo o Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico, que constitui uma das etapas mais preambulares para a aquisição do AVCB, consoante ao que consta no Capítulo VI do multicitado Decreto, mais especificamente no seu art. 12, §§ 1º e 4º.**



## 2.2.5. DO VILIPÊNDIO ÀS INSTRUÇÕES TÉCNICAS EXARADAS PELO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DA BAHIA (CBMBA).

Finalizada a descrição das violações à predita norma exarada pela ANVISA, insta recordar que também houve mácula a diversas Instruções Técnicas (IT) exaradas pelo Corpo de Bombeiros do Estado da Bahia (CBMBA). Primeiramente, consoante ao Relatório de Fiscalização n.º 017/2022<sup>73</sup>, apresentado pelo CBMBA ao *Parquet*, 14 (quatorze) unidades da rede HIPERIDEAL não apresentaram, em projeto, as informações exigidas pela **IT n.º 06**. É preciso destacar que essa norma técnica tem por objetivo “Estabelecer as condições mínimas para o acesso de viaturas de bombeiros nas edificações, estruturas e áreas de risco, visando o emprego operacional do Corpo de Bombeiros”, sendo, pois, ululante a importância do seu escoreito cumprimento.

Ademais, essas mesmas pessoas jurídicas não apresentaram laudo contendo informações acerca dos elementos construtivos e seus respectivos tempos requeridos de resistência ao fogo (TRRF). Esta exigência se extrai da **IT n.º 08/2016**, cujo desiderato é definir “[...] condições a serem atendidas pelos elementos estruturais e de compartimentação que integram as edificações, quanto aos Tempos Requeridos de Resistência ao Fogo (TRRF)”, a fim de que, em situação de incêndio, “seja evitado o colapso estrutural por tempo suficiente para possibilitar a saída segura das pessoas e o acesso para as operações do Corpo de Bombeiros”.

Por outro giro, também se denotou que os preditos estabelecimentos não ostentavam laudo de controle de material de acabamento e revestimento, o qual deveria ser previsto em projeto e instalado conforme **IT n.º 10/2016**. Esta Instrução Técnica do CBMBA, igualmente às anteriormente descritas, tem grande relevo e importância, haja vista que o seu objetivo é instituir “[...] condições a serem atendidas pelos materiais de acabamento e de revestimento empregados nas edificações, para que, na ocorrência de incêndio, restrinjam a propagação de fogo e o desenvolvimento de fumaça”.

Outrossim, não se pode olvidar que foi identificado, nos mesmos estabelecimentos, inconformidades à **IT n.º 11/2016**; regramento que estabelece “[...] requisitos mínimos necessários para o dimensionamento das saídas de emergência, para que sua população possa abandonar a edificação, em caso de incêndio ou pânico, completamente protegida em sua integridade física e permitir o acesso de guarnições de bombeiros para o combate ao fogo ou

<sup>73</sup> Conferir íntegra do Relatório de Fiscalização n.º 017/2022 nas fls. ID MP 6565104 - Pág. 1 a 3.



retirada de pessoas”. Dentre as modificações necessárias para se alcançar a devida obediência à citada IT, o CBMBA listou que as escadas de emergência, dos multicitados supermercados irregulares, deveriam possuir guarda-corpos e corrimãos em ambos os lados, pisos antiderrapantes e, para desníveis com altura superior a 19 (dezenove) centímetros também era preciso guarda-corpos. *Pari passu*, era igualmente necessário que as portas dos ambientes com população superior a 50 (cinquenta) pessoas, assim como das rotas de fuga, abrissem no sentido do fluxo. Frisou-se, ademais, que a população de cada ambiente precisava ser calculada conforme o “Anexo A” da respectiva IT n.º 11/2016.

Dando seguimento, as unidades prefaladas violaram as exigências previstas na **IT n.º 17/2016**, que versa sobre as brigadas de incêndio. De acordo com essa normativa do CBMBA, as brigadas de incêndio correspondem a um “grupo organizado de pessoas, composto por brigadistas e/ou bombeiros civis, treinados e capacitados em prevenção e combate a incêndios, primeiros socorros e abandono de áreas, para atuação exclusiva em edificações, estruturas ou áreas de risco”. Entretanto, como narrado alhures, os estabelecimentos em comento não apresentaram relação ou certificação nesse sentido. Outrossim, também se denotou que o sistema de iluminação de emergência dos respectivos supermercados deveria ser previsto conforme a **IT n.º 18/2017**, assim como à **NBR 10890**, os quais fixam as condições necessárias para o projeto e instalação desses itens fundamentais ao escape dos consumidores em situações calamitosas envolvendo sinistros.

Na mesma toada, o sistema de detecção e alarme de incêndio – que é fundamental e indispensável justamente para que se EVITE a consubstanciação de acidentes de consumo, ou para que se mitigue os danos deles provenientes – também deveria ser previsto conforme **IT n.º 19/2017**; normativa que estabelece os requisitos mínimos necessários para o dimensionamento dos respectivos sistemas. Isto posto, salienta-se, ainda, que o CBMBA identificou inconformidade dos estabelecimentos multicitados à **IT n.º 20/2017**, cuja função é “Fixar as condições exigíveis que devem satisfazer o sistema de sinalização de emergência em edificações, estruturas e áreas de risco”. As inadequações mencionadas pelo Órgão em tela cingiam-se à necessidade de instalação de placas de orientação e salvamento, de equipamento com fator fotoluminescente, assim como adequação do posicionamento das placas.

De mais a mais, constatou-se a presença de extintores de incêndio vencidos, além de que a “capacidade extintora” precisava respeitar o risco da edificação, consonante à NBR 12693. Ainda, os “Hidrantes e Mangotinhos” urgiam de manutenção, para fins de que se adequassem à **IT n.º 22/2016**, que tem a função de regular as condições necessárias exigíveis no que concerne ao dimensionamento, instalação, manutenção, aceitação, manuseio e



característica destes instrumentos de uso exclusivo no combate a situações de incêndio. Também, constatou-se que a rede elétrica não estava em consonância à **NBR 5410**, bem como ao que se exige no **"Anexo R" da IT n.º 01/2016**. Por fim, ainda era preciso que houvesse a verificação da necessidade de instalação do Sistema de Proteção contra Descargas Atmosféricas (SPDA), a fim de se garantir a efetiva adequação à **"NBR 5419:2015, parte 2"**.

### **3. DO CABIMENTO DE INDENIZAÇÃO EM RAZÃO DOS DANOS MATERIAIS E MORAIS INDIVIDUALMENTE CAUSADOS À COLETIVIDADE AFETADA, OS QUAIS DEVEM SEREM APURADOS NA FASE DE LIQUIDAÇÃO DA SENTENÇA.**

Verifica-se, no caso em tela, **a necessidade de indenização por danos morais e materiais individualmente causados aos consumidores, como passar-se-á a demonstrar.** *Ab initio*, recorda-se que, na lição de Medeiros Garcia, "[...] dano moral é a lesão de interesses não patrimoniais de pessoa física ou jurídica, provocada pelo fato lesivo, ou seja, é a violação aos direitos da personalidade"<sup>74</sup>. A consequência direta do seu reconhecimento está no fato de que, "[...] sempre que uma pessoa for colocada em situação humilhante, vexatória ou degradante, afrontando assim a sua dignidade, poderá exigir, na justiça, indenização pelos danos morais causados"<sup>75</sup>.

A reparação por danos morais, pois, trata-se de um direito que assiste à coletividade afetada pelas práticas abusivas encetadas pelas filiais da rede HIPERIDEAL. Afinal, estes supermercados – ao comercializarem diversos gêneros alimentícios contrariando normas sanitárias basilares – findaram por comercializar produtos impróprios ao consumo, sobretudo porque armazenados indevidamente. **Os adquirentes dessas mercadorias, à evidência, fazem jus à devida reparação moral, pois terão que amargurar por muito tempo o sentimento de ojeriza, repugnância e medo intrínseco à descoberta de que consumiram alimentos que não eram higienizados corretamente; que eram armazenados no chão das câmaras de refrigeração; em locais insalubres, com sujidades grosseiras e/ou com a presença de insetos; em temperatura inadequada; etc. Esse sentimento de nojo, repulsa e angústia irá se prolongar no tempo, vindo à tona sempre que a coletividade afetada realizar o simples e cotidiano ato de se alimentar.**

74 GARCIA, L. M. *Código de Defesa do Consumidor Comentado*: artigo por artigo. 13. ed.rev. ampl. e atual. Salvador: JusPodivm, 2016. p. 90.

75 *Ibidem, Idem.*



**Inclusive, convém ressaltar que o STJ, na recente apreciação do REsp n.º 1.899.304/SP<sup>76</sup>, afetado a julgamento pela Segunda Seção, confirmou ser irrelevante, para a caracterização do dano moral, a efetiva ingestão do alimento insalubre adquirido pelo destinatário final.** Citando o entendimento fixado na própria ementa do Acórdão, “Em tal hipótese, o dano extrapatrimonial exsurge em razão da exposição do consumidor a risco concreto de lesão à sua saúde e à sua incolumidade física e psíquica, em violação do seu direito fundamental à alimentação adequada”. Assim sendo, “Essa distinção entre as hipóteses de ingestão ou não do alimento insalubre pelo consumidor, bem como da deglutição do próprio corpo estranho, para além da hipótese de efetivo comprometimento de sua saúde, é de inegável relevância no momento da quantificação da indenização, não surtindo efeitos, todavia, no que tange à caracterização, a priori, do dano moral”. **Portanto, tem-se por inequívoco o abalo moral impingido a múltiplos consumidores *in casu*.**

Isto posto, convém pontuar que, na presente demanda judicial coletiva, a reparação pelos eventuais danos materiais constatados também se faz pertinente. Conforme leciona Rizzatto Nunes, o conceito de indenização por dano material cinge-se à ideia de “[...] composição em dinheiro visando a reposição do *status quo ante*: valor efetivamente perdido — dano emergente — e receita que se deixou de aferir — lucros cessantes<sup>77</sup>”. **Na contenda *sub judice* há a necessidade de as Rés ressarcirem o quanto indevidamente desembolsado, pelos consumidores afetados, na aquisição de produtos impróprios ao consumo humano, os quais inequivocamente não possuíam a qualidade que o destinatário final legitimamente esperava.**

#### **4. DA NECESSÁRIA REPARAÇÃO PELO INCONTESTÁVEL DANO MORAL COLETIVO IMPINGIDO À SOCIEDADE, REFLEXO DAS PRÁTICAS INJUSTAS E INTOLERÁVEIS QUE FORAM ENCETADAS.**

O reconhecimento da coletividade como “titular de bens imateriais valiosos” conduz, como doutrina Hector Valverde Santana, “à afirmação de que o sistema jurídico tem mecanismos próprios de prevenção e reparação das lesões aos mesmos, admitindo-se, portanto, a busca da reparação dos danos morais coletivos<sup>78</sup>”. E, de fato, a Lei Federal n.º 8.078/90 previu expressamente, no art. 6º, inciso VI, o direito à prevenção e reparação dos danos morais coletivos e difusos. Convém destacar que o STJ reconhece o dano moral coletivo e entende que o mesmo se dá *in re ipsa*, isto é, “independentemente da comprovação de dor,

76 STJ, REsp 1899304/SP, Rel. Ministra Nancy Andrighi, Segunda Seção, julgado em 25/08/2021, DJe 04/10/2021.

77 NUNES, Rizzatto. Curso de direito do consumidor. 12. ed. São Paulo: Saraiva, 2018. p. 252.

78 SANTANA, Héctor Valverde. *Dano moral no direito do consumidor*. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2019. p. 163.



sofrimento ou abalo psicológico<sup>79</sup>. Contudo, “sua configuração somente ocorrerá quando a conduta antijurídica afetar, intoleravelmente, os valores e interesses coletivos fundamentais [...]”<sup>80</sup>.

Ainda conforme precedentes do Tribunal da Cidadania, “Não basta a mera infringência à lei ou ao contrato para a caracterização do dano moral coletivo”, pois, frisa-se, “É essencial que o ato antijurídico praticado atinja alto grau de reprovabilidade e transborde os lindes do individualismo, afetando, por sua gravidade e repercussão, o círculo primordial de valores sociais”<sup>81</sup>. **No caso *sub judice*, as posturas das Rés – aviltando contra a saúde e segurança pública, ao desrespeitar as normas fixadas pela VISA e CBMBA – manifestam irrefutáveis máculas aos bens, institutos e valores jurídicos superiores.** Faz-se nítido que a conduta das filiais da rede HIPERIDEAL revela forte desvalia perante o espírito coletivo, sendo exigível uma punição severa, que ultrapasse a esfera individual de cada consumidor atingido, dado “o abalo, a repulsa, a indignação ou mesmo a diminuição da estima, infligidos e apreendidos em dimensão coletiva (por todos os membros), entre outros efeitos lesivos”<sup>82</sup>.

Nesse diapasão, ainda convém lembrar que a reparação por dano moral coletivo exercerá duas funções essenciais, cujos efeitos ou resultados esperados contribuem para a amenização do panorama atual das relações de consumo, marcadas por tamanhas posturas abusivas. A primeira delas é a que funciona como sanção pedagógica, fazendo que com o fornecedor, após ser compelido a pagar altas somas monetárias, que não se confundem com as indenizações individuais dos consumidores, sinta a necessidade de melhor agir<sup>83</sup>. A segunda função encontra assento na “técnica do valor do desestímulo”, assemelhando-se com a natureza da pena de natureza criminal<sup>84</sup>. Cláudia Lima Marques, Herman Benjamin e Bruno Miragem também associam o instituto com a faceta preventiva das normas penais. Recordam tais doutrinadores que o direito “não corre – ou não deve correr – atrás do dano, a ele se antecipa”<sup>85</sup>.

79 STJ, REsp 1823072/RJ, Rel. Ministro Marco Aurélio Bellizze, Terceira Turma, julgado em 05/11/2019, DJe 08/11/2019.

80 *Ibidem*, *Idem*.

81 STJ, REsp 1726270/BA, Rel. Ministra NANCY ANDRIGHI, Rel. p/ Acórdão Ministro Ricardo Villas Bôas Cueva, Terceira Turma, julgado em 27/11/2018, DJe 07/02/2019.

82 MEDEIROS NETO, Xisto. *Dano Moral Coletivo*. São Paulo: LTR. 2004.

83 BERSTEIN, Horacio Luis. *Derecho Procesal del Consumidor*. Buenos Aires: La Ley, 2003. p. 45.

84 BITTAR FILHO, Carlos Alberto. Dano moral coletivo no atual contexto brasileiro. *Revista de Direito do Consumidor* n. 12. São Paulo, Revista dos Tribunais, out-dez, 1994. p. 55.

85 BENJAMIN, A. H. V. Artigo 61. In: MARQUES, C. L.; BENJAMIN, A. H.; MIRAGEM, B. *Comentários ao Código de Defesa do Consumidor*. 4. ed. rev. ampl. e atual. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2017. p. 1.459.

## 5. DOS REQUISITOS LEGAIS QUE GARANTEM A INVERSÃO DO ÔNUS DA PROVA EM FAVOR DA COLETIVIDADE AFETADA.

A inversão do *onus probandi* foi consagrada pelo legislador infraconstitucional como o mais importante instrumento para a facilitação dos direitos do consumidor em juízo<sup>86</sup>. Segundo Bruno Miragem, as razões para o reconhecimento da possibilidade de inversão do ônus da prova são oriundas da “dificuldade prática do consumidor demonstrar os elementos fáticos que suportam a sua pretensão”, principalmente porque, na estrutura das relações de consumo, o domínio do conhecimento sobre o produto é do Fornecedor<sup>87</sup>. Nesse contexto, embora existam três espécies<sup>88</sup> de inversão da carga probatória, insta mencionar aquelas que detêm íntima relação com o caso em tela: a legal (*ope legis*) e a judicial (*ope judicis*)<sup>89</sup>.

O artigo 6º, VIII, do CDC, ostenta – como direito básico da categoria – “a facilitação da defesa de seus direitos, inclusive com a inversão do ônus da prova, a seu favor, no processo civil, quando, a critério do juiz, for verossímil a alegação ou quando for ele hipossuficiente, segundo as regras ordinárias de experiências”<sup>90</sup>. O conceito de verossimilhança diz respeito àquilo que se coaduna com a verdade, aparenta ser verdadeiro, ou seja, é necessário que as alegações guardem pertinência com o que é verídico. Tal requisito mostra-se amplamente configurado, haja vista que os **autos do Inquérito Civil, per si, reúnem conteúdo probatório suficiente para demonstrar a materialidade dos fatos alegados, sobretudo porque alicerceiam-se em documentos lavrados pela VISA e pelo CBMBA**. Ressalta-se que, “[...] nos termos da jurisprudência do STJ, autos de infração administrativa lavrados por agente de fiscalização possuem fé pública, até prova em contrário a cargo do infrator (*presunção iuris tantum*)”<sup>91</sup>.

Em relação à hipossuficiência, por sua vez, é cediço que se trata da condição de quem é carente sob o aspecto material, não se confundindo com a vulnerabilidade, que é presumida e atinge todos os consumidores<sup>92</sup>. Contudo, não somente os carentes enfrentam dificuldades

86 MIRAGEM, B. *Curso de direito do consumidor*. 6. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2016. p. 234.

87 *Ibidem, idem*.

88 NEVES, D. A. Inversão do ônus da Prova. In: TARTUCE, Flávio; NEVES, Daniel A. A. *Manual de Direito do Consumidor*: Direito Material e Processual. 7. ed. rev. atual. e ampl. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: MÉTODO, 2018, p. 633.

89 GARCIA, L. M. *Código de Defesa do Consumidor Comentado*: artigo por artigo. 13. ed. ver. ampl. e atual. Salvador: JusPODIVM, 2016, p. 103.

90 NEVES, D. A. Inversão do ônus da Prova. In: TARTUCE, Flávio; NEVES, Daniel A. A. *Manual de Direito do Consumidor*: Direito Material e Processual. 7. ed. rev. atual. e ampl. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: MÉTODO, 2018, p. 633.

91 STJ, REsp 1784595/MS, Rel. Ministro Herman Benjamin, Segunda Turma, julgado em 18/02/2020, DJe 18/05/2020.

92 MORAES, Paulo Valério Dal Pai. *Código de Defesa do Consumidor*: O Princípio da Vulnerabilidade no Contrato, na Publicidade, nas demais Práticas Comerciais. 3. ed. atual e ampl. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2009.



para demonstrar os problemas existentes na relação de consumo, motivo pelo qual o STJ tem decidido que “a inversão do ônus da prova pressupõe hipossuficiência (técnica, jurídica ou econômica) ou verossimilhança das alegações feitas pelo consumidor”<sup>93</sup>. Nesse diapasão, Haroldo Lourenço afirma que **hipossuficiência técnica é “a incapacidade de a parte produzir provas para o processo”<sup>94</sup>, característica praticamente inconteste para os destinatários finais representados nesta lide, haja vista que não possuem conhecimento técnico para explicar ou mesmo comprovar os defeitos relatados<sup>95</sup>.**

### III – DA IMPRESCINDÍVEL ANTECIPAÇÃO DAS TUTELAS, INIBITÓRIA E DE REMOÇÃO DE ILÍCITO, PRETENDIDAS NESTA AÇÃO CIVIL PÚBLICA.

Conforme a abalizada doutrina de Marinoni, “Há necessidade de tutela de remoção do ilícito quando é violada uma norma de direito material e os efeitos concretos da transgressão se perpetuam no tempo”<sup>96</sup>, sendo “o caso, por exemplo, da exposição à venda de produto nocivo à saúde do consumidor”<sup>97</sup>. Por outro giro, o mesmo doutrinador apregoa, agora em obra compartilhada com os juristas Sérgio Arenhart e Daniel Mitidieiro, que “A tutela inibitória é essencialmente preventiva, pois é sempre voltada para o futuro, destinando-se a impedir a prática de um ilícito, sua repetição ou continuação”<sup>98</sup>.

Como explicado no início dos pressupostos fáticos desta petição inicial, o objetivo principal desta Ação Civil Pública é compelir as multicitadas filiais da rede HIPERIDEAL – liminarmente e em caráter de URGÊNCIA – a retificarem TODAS as irregularidades sanitárias e de segurança contra incêndio e pânico que ainda estejam pendentes (**tutela de remoção de ilícito**); assim como a não mais reiterar as mesmas vicissitudes já identificadas, sob pena de astreintes (**tutela inibitória**). Tais pleitos fundam-se na concepção de que, se existem determinados direitos fundamentais – como à “Vida, Saúde e Segurança” – os quais, por sua própria natureza, não podem ser violados, torna-se indispensável que igualmente existam tutelas que INIBAM e REMOVAM os atos ilícitos contrários a esses direitos<sup>99</sup>. Afinal,

93 STJ, REsp 1.021.261, Rel. Min. Nancy Andrighi, Terceira Turma, julgado em 06/05/10.

94 LOURENÇO, Haroldo. *Teoria Dinâmica do Ônus da Prova no novo CPC*. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: MÉTODO, 2015, p. 66.

95 MARQUES, Cláudia L. Artigo 6º. In: MARQUES, Cláudia L.; BENJAMIN, Antônio H. V.; MIRAGEM, Bruno. *Comentários ao Código de Defesa do Consumidor*. 4. ed. rev. ampl. e atual. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2013, p. 291-290.

96 MARINONI, L. G. Tutela de Urgência e Tutela da Evidência: soluções processuais diante do tempo da justiça. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2017. p. 63.

97 *Ibidem, Idem*.

98 MARINONI, L. G.; ARENHART, S. C.; MITIDIEIRO, D. *Curso de processo civil: tutela dos direitos mediante procedimento comum*. 6.ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2020. p. 580.

99 MARINONI, L. G.; ARENHART, S. C.; MITIDIEIRO, D. *Curso de processo civil: tutela dos direitos mediante procedimento comum*. 6.ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2020. p. 582.

principalmente nesses casos, a justiça deve se preocupar em efetivamente GARANTIR – e não apenas em proclamar – os direitos<sup>100</sup>.

Insto posto, convém destacar que, via de regra, quando se pleiteia a antecipação de tutela, é necessário demonstrar os requisitos previstos no **art. 300 do CPC**, pois este dispositivo apregoa que “A tutela de urgência será concedida quando houver elementos que evidenciem a probabilidade do direito e o perigo de dano ou o risco ao resultado útil do processo”. Entretanto, consoante à inteligência do **art. 497** do mesmo Diploma, tem-se que “Na ação que tenha por objeto a prestação de fazer ou de não fazer, o juiz, se procedente o pedido, concederá a tutela específica ou determinará providências que assegurem a obtenção de tutela pelo resultado prático equivalente”. Para além, **o parágrafo único do citado dispositivo** – prevendo inequivocamente as tutelas inibitória e de remoção do ilícito – preconiza que para a concessão da tutela específica “**destinada a inibir a prática, a reiteração ou a continuação de um ilícito, ou a sua remoção, é irrelevante a demonstração da ocorrência de dano ou da existência de culpa ou dolo**”.

O processualista Luiz Guilherme Marinoni, realizando a exegese do CPC, aduz que esse dispositivo implica em uma nova compreensão sobre o instituto processual de antecipação da tutela. Isso porque, por força do que foi apregoadado no predito artigo, extrai-se que “[...] no caso de tutela inibitória antecipada basta a probabilidade da ameaça de ato contrário ao direito e, na hipótese de tutela de remoção antecipada, é suficiente a probabilidade de que um ilícito já tenha sido praticado”<sup>101</sup>. O multicitado doutrinador explica que, por razões óbvias, não é preciso sequer indagar se há probabilidade de dano. Afinal, nestas tutelas, a norma que se busca proteger proíbe a prática ilícita denunciada justamente em razão de ela ter o condão de causar danos a alguém<sup>102</sup>.

Assim sendo – em termos mais claros –, **a probabilidade do dano é pressuposta e decorre da violação da própria norma**, tornando como pressuposto para a antecipação apenas a demonstração de que pode haver um ato ilícito futuro (o qual se busca inibir) ou que já houve um ato ilícito (o qual se almeja a remoção). Não é, pois, por outro motivo que os processualistas Marinoni, Arenhart e Mitidiero aduzem que “é preciso ler as expressões perigo de dano e risco ao resultado útil do processo como alusões ao perigo na demora”<sup>103</sup>. Afinal, “A tutela provisória é necessária simplesmente porque não é possível esperar, sob pena de o ilícito

100 *Ibidem, idem.*

101 MARINONI, L. G. *Tutela Inibitória e Tutela de Remoção do Ilícito*. 7. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Thomson Reuters Brasil. p. 16 e 17.

102 *Ibidem*, p. 135 e 136.

103 MARINONI, L. G; ARENHART, S. C; MITIDIERO, D. *Novo código de processo civil comentado*. 3. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2017. p, 395.



ocorrer, continuar ocorrendo, ocorrer novamente, não ser removido ou de dano não ser reparado ou reparável no futuro<sup>104</sup>.

No caso em tela, é praticamente irrefutável que as Rés promoveram atos ilícitos, pois tal constatação alicerça-se em diversos documentos, dotados de fé pública, que foram apresentados por Órgãos fiscalizatórios da Administração Pública (a Vigilância Sanitária e o Corpo de Bombeiros) durante o Inquérito Civil em epígrafe. Portanto, as prefalladas violações configuram o *fumus boni iuris*. O *periculum in mora*, por sua vez, está patenteado na necessidade de INIBIR, o quanto antes, as condutas verdadeiramente nefastas que vêm sendo praticadas, bem como REMOVER, de modo célere, os seus potenciais efeitos danosos.

**Recorda-se que se trata de atos atentatórios à saúde pública e à segurança de um número indeterminado de consumidores, pois as Rés têm praticado a comercialização de gêneros alimentícios sem observar as normas sanitárias e de proteção contra incêndio e pânico. Ora, é nítido o fundado perigo perante a demora da decisão, pois caso não haja uma imposição judicial às Rés, através da tutela de remoção, estes estabelecimentos irão se manter lenientes e morosos na solução das suas irregularidades. Outrossim, na hipótese de não ser concedida a tutela inibitória, nada garantirá que esses estabelecimentos deixarão de reiterar as mesmas vicissitudes narradas nessa exordial, sobretudo porque, com esteio no arcabouço fático desta lide, restou comprovado que as indiligências denunciadas se trata de práticas corriqueiras, habitual e sistemática, máxime porque foram detectadas em 15 (quinze) filiais da rede HIPERIDEAL e, em alguns casos, de modo reiterado.**

Recorda-se, de mais a mais, que a antecipação dessas tutelas também se encontra regulada na parte processual do CDC, mais especificamente em seu **art. 84**. No *caput* deste dispositivo consta que na ação que tenha por objeto o cumprimento da obrigação de fazer ou não fazer, “o juiz concederá a tutela específica da obrigação ou determinará providências que assegurem o resultado prático equivalente ao do adimplemento”. Ademais, em seus § 3º, consta expressamente que “**havendo justificado receio de ineficácia do provimento final, é lícito ao juiz conceder a tutela liminarmente**”. Em sequência, no § 5º, estatuiu-se que para a tutela específica ou para a obtenção do resultado prático equivalente, poderá o juiz determinar as medidas necessárias, “tais como busca e apreensão, remoção de coisas e pessoas, desfazimento de obra, impedimento de atividade nociva, além de requisição de força policial”.

---

104 *Ibidem, Idem.*



À vista preceitos normativos, Medeiros Garcia leciona que o Magistrado tem a autonomia para conceder a tutela liminarmente de plano (*inaudita altera parte*) caso seja relevante o fundamento da demanda (*fumus boni iuris*) e haja justificado receio de ineficácia do provimento final (*periculum in mora*)<sup>105</sup> – **ambos requisitos demonstrados *supra***. Para além, o mesmo doutrinador assenta que o juiz também pode – inclusive sem ter sido pleiteado pelo autor – “[...] aplicar multa diária (*astreintes*) em decorrência do não cumprimento da obrigação, independentemente da condenação em perdas e danos, uma vez que essa tem caráter indenizatório, enquanto aquela tem caráter coercitivo”<sup>106</sup>.

Logo, denota-se que os pleitos do *Parquet* estão amplamente respaldados na lei e na doutrina. Assim sendo, por todo o exposto, faz-se imprescindível uma atuação rápida e adequada, lembrando que de “nada adianta a prestação jurisdicional precisa mas intempestiva”<sup>107</sup>, visto que “quando a justiça tarda, ela na verdade falha”<sup>108</sup>. A concessão das tutelas pleiteadas, na forma em que requeridas, correspondem ao cumprimento do preceito constitucional que chancela, a todos, a possibilidade de se obter uma tutela jurisdicional adequada através do direito fundamental ao acesso à justiça (art. 5º, XXXV, CF), de onde se extrai que a justiça deve se preocupar em efetivamente garantir direitos, e não apenas em proclamá-los.

Em face do exposto, pugna-se pela concessão de **MEDIDA LIMINAR ANTECIPATÓRIA DA TUTELA** pretendida, *inaudita altera parte*, para que, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contabilizado a partir da intimação da decisão concessiva da liminar, sob pena de pagamento de multa diária no importe de R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais), seja a parte *ex adversa* compelida, nos seguintes termos:

**1) AS PESSOAS JURÍDICAS INTEGRANTES DA REDE HIPERIDEAL, ELENCADAS E QUALIFICADAS NOS ITENS 1 A 16 DESTA MEDIDA JUDICIAL COLETIVA, DEVEM SER CONDENADAS AO CUMPRIMENTO DAS SEGUINTE OBRIGAÇÕES DE CARÁTER PERMANENTE E CONTÍNUO:**

**1.1) Cumprir, de modo permanente e contínuo, o quanto disposto pela Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n.º 216/2004, editada pela Agência**

105 GARCIA, L. M. *Código de Defesa do Consumidor Comentado*: artigo por artigo. 13. ed.rev. ampl. e atual. Salvador: JusPodivm, 2016. p. 529.

106 *Ibidem, Idem*.

107 LEONEL, Ricardo de Barros. Manual do Processo Coletivo. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2002, p. 294.

108 *Ibidem, Idem*.



Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), não cometendo e/ou reiterando as irregularidades apontadas pela Vigilância Sanitária do Município de Salvador-BA (VISA), nos seguintes moldes:

**1.1.1) Dispor de Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e executá-lo em conformidade com o subitem 4.1.3, da RDC ANVISA n.º 216/2004, mantendo, respectivamente, as instalações físicas dos estabelecimentos, como piso, parede e teto, devidamente íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, e demais impropriedades, para fins de não transmitir contaminantes aos alimentos;**

**1.1.2) Com esteio no subitem 4.1.7, da RDC ANVISA n.º 216/2004, manter as áreas internas e externas dos estabelecimentos livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, para fins de não transmitir contaminantes aos alimentos;**

**1.1.3) Realizar a manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, mantendo o registro da realização dessas operações, cumprindo-se o subitem 4.1.16 da dita Resolução;**

**1.1.4) Manter as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas, efetivando-se as operações de higienização com frequência, garantindo-se a preservação dessas condições e minimizando o risco de contaminação dos alimentos, atendendo-se ao subitem 4.2.1 da RDC AVISA n.º 216/2004;**

**1.1.5) Em conformidade com o subitem 4.2.3 da multicitada Resolução, registrar devidamente as operações de limpeza e de desinfecção das instalações e dos equipamentos dos estabelecimentos comerciais acionados, a serem comprovadas perante o órgão sanitário municipal competente;**

**1.1.6) Higienizar, de modo satisfatório e adequado, a área de preparação dos alimentos "quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho", conforme previsto no subitem 4.2.4, da RDC AVISA n.º 216/2004;**

**1.1.7) Adotar precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, identificando-os e guardando-os em local reservado para essa finalidade, consoante previsto no subitem 4.2.5, da RDC AVISA n.º 216/2004;**

**1.1.8) Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios dos estabelecimentos comerciais livres de vetores e pragas urbanas, devendo ser implementado conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos,**



**em conformidade com o subitem 4.3.1, da RDC AVISA n.º 216/2004;**

**1.1.9) Dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, em consonância com o subitem 4.5.1 da mencionada RDC;**

**1.1.10) Dotar os coletores, utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, de tampas acionadas sem contato manual, nos termos do subitem 4.5.2 da mencionada RDC;**

**1.1.11) Devolver, imediatamente aos fornecedores, os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos e, na impossibilidade de remessa urgente, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente, determinando-se a sua destinação final, não os mantendo no estabelecimento comercial, respeitando-se o subitem 4.7.4 da mencionada Resolução;**

**1.1.12) Armazenar e identificar as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes; acondicionando-os adequadamente, atendendo-se ao subitem 4.7.5 da mencionada RDC;**

**1.1.13) Utilizar as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens respeitando o prazo de validade, e, no que concerne aos alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada destes, cumprindo-se o subitem 4.7.5 da mencionada RDC;**

**1.1.14) Armazenar as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir a adequada ventilação, a limpeza e a desinfecção do local, nos moldes do subitem 4.7.6 da dita RDC;**

**1.1.15) Adotar medidas para minimizar o risco de contaminação cruzada, inclusive evitando-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo, em consonância com o subitem 4.9.1 da RDC em epígrafe;**

**1.1.16) Identificar os alimentos preparados, que estejam localizados na área de armazenamento ou aguardando o transporte, protegendo-os contra contaminantes, de acordo com o subitem 4.9.1 da RDC em epígrafe;**

**1.1.17) Armazenar e transportar os alimentos preparados em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária”, respeitando-se o subitem 4.9.2 da mencionada RDC;**

**1.1.18) Dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os serviços de alimentação de modo acessível aos funcionários**



envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, de acordo com a RDC AVISA n.º 216/2004;

1.1.19) Dispor e executar, de modo adequado, seguro e satisfatório, os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: i) higienização de instalações, equipamentos e móveis; ii) controle integrado de vetores e pragas urbanas; iii) higienização do reservatório; iv) higiene e saúde dos manipuladores”, em conformidade com o subitem 4.11.4.

1.2) Respeitar os ditames da Lei n.º 9.525/2020, que instituiu o Código de Vigilância em Saúde do Município de Salvador, sendo compelidos, de forma permanente e contínua, às seguintes obrigações:

1.2.1) Obedecer às diretrizes básicas para a implantação, a manutenção e o controle de riscos, assegurando a qualidade dos alimentos, respeitando-se o art. 80, parágrafo único, da Lei n.º 9.525/2020;

1.2.2) Não armazenar, expor à venda ou dispor ao consumo humano, alimentos alterados, deteriorados, falsificados, adulterados, fraudados, vencidos, que estejam fora dos padrões especificados pelo fabricante, e/ou pela legislação e normas técnicas vigentes, cumprindo o quanto disposto pelo art. 82 do Código Sanitário Municipal;

1.2.3) Acondicionar os produtos alimentícios, quando comercializados e/ou entregues ao consumo humano, em embalagens adequadas à sua conservação e protegidos contra poeiras, insetos, animais, substâncias poluentes ou contaminação de qualquer natureza, nos termos do 85 do Código Sanitário Municipal;

1.2.4) Não manter alimentos vencidos estocados, guardados ou acondicionados no mesmo local onde permanecem os alimentos próprios ao consumo humano, atuando em conformidade com o art. 87 da Lei n.º 9.525/2020;

1.2.5) Armazenar, conservar e/ou depositar os produtos alimentícios sob condições que os proteja da deterioração e de acordo com a orientação do fabricante, respeitando o art. 88 da Lei n.º 9.525/2020;

1.2.6) Higienizar os utensílios e recipientes não descartáveis dos estabelecimentos utilizados para os alimentos, segundo normas técnicas específicas, em conformidade com o art. 90 do Código Sanitário Municipal.

**2) DIANTE DAS IRREGULARIDADES SANITÁRIAS IDENTIFICADAS ESPECIFICAMENTE EM CADA UMA DAS UNIDADES DA REDE COMERCIAL HIPERIDEAL, AINDA QUE JÁ SANADAS, QUE SEJAM COMPELIDAS AO**



**CUMPRIMENTO DAS SEGUINTE OBRIGAÇÕES DE NATUREZA PERMANENTE E CONTÍNUA, NÃO AS REITERANDO:**

**2.1) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL, SITUADA NA AV. MANOEL DIAS DA SILVA, N.º 1175, BAIRRO DA PITUBA, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

**2.1.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER de eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas nas Notificações n.º 945/2021, n.º 946/2021 e n.º 102299, bem como nos Relatórios Técnicos da VISA que as acompanharam, quais sejam:**

- i) fracionamento e armazenamento indevidos de produtos alimentícios nas áreas de produção do estabelecimento;**
- ii) avarias em piso, parede e teto, com presença de infiltrações, bolores, descascamentos, “dentre outros”;**
- iii) presença de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente do estabelecimento;**
- iv) ausência de registros de manutenção programada e periódica de equipamentos, como “forno de pizza, máquina para preparo de massa de pão artesanal, máquina de moer queijo e fornos para assar frangos e pães”;**
- v) condições higiênico-sanitárias impróprias, com a presença de sujidades acumuladas nas instalações, Nos equipamentos e Nas bancadas das áreas de produção de alimentos (padaria, frigorífico, fracionamento de hortifrutí, câmaras de refrigeração e congelamento, e cozinha);**
- vi) ausência de Registro de higienização de modo a comprovar a frequência devida e necessária;**
- vii) produtos saneantes armazenados em área desorganizada, compartilhada com caixas para descarte, produtos e materiais em desuso e/ou inservíveis;**
- vii) presença de insetos (moscas) nas áreas de produção, evidenciando a deficiência do estabelecimento para o controle integrado de vetores e pragas urbanos;**
- viii) resíduos de alimentos descartados em recipiente tipo caixa plástica aberta, sem tampa, próxima à porta de entrada do refeitório dos funcionários;**
- ix) presença de estoque de alimentos congelados acima da capacidade da câmara de congelamento, dificultado o acesso, organização e limpeza;**
- x) quantidade insuficiente de paletes, evidenciando “a presença de frango congelado em contato direto com o piso da câmara de congelamento”;**
- xi) higienização deficiente dos paletes, com acúmulo visível de “sujidades grosseiras”;**
- xii) alimentos crus de origem animal e vegetal armazenados indevidamente,**



com risco de contaminação cruzada”;

xiii) sobrecarga de área segregada e identificada para produtos vencidos, a serem descartados;

xiv) presença de alimentos com prazo de validade expirado, compartilhando a mesma prateleira de produtos disponíveis para venda e consumo;

xv) ausência de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados a: higienização de instalações; equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório; e higiene e saúde dos manipuladores”;

xvi) exaustão e ventilação precárias nas áreas destinadas ao descanso dos funcionários e dos armários;

xvii) peças danificadas do piso das câmaras;

xviii) vazamento nas instalações hidráulicas, assim como a “presença de fungos;

xix) ausência de sinalização de recuo dos extintores de incêndio;

xx) acúmulo de materiais inservíveis no depósito de gêneros alimentícios;

xxi) rotulagem incompleta de alimentos;

xxii) ausência de termômetro (e conseqüentemente de aferição de temperatura) no balcão de exposição e conservação de alimentos do refeitório dos funcionários;

xxiii) “Total desorganização do depósito” do estabelecimento comercial.

2.1.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

## **2.2) A FILIAL DO SUPERMERCADO HIPERIDEAL SITUADA NA RUA ANÍSIO TEIXEIRA, N.º 347, BAIRRO DO ITAIGARA, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

2.2.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas nas Notificação n.º 11405, bem como no Relatório Técnico da VISA que a acompanhou, quais sejam:

i) inexistência de área adequada para a recepção e a triagem de mercadorias, não remetendo os gêneros alimentícios para as câmaras de conservação sem a higienização e triagem adequadas;

ii) inexistência de Depósito de Material de Limpeza (DML);

iii) inadequação da área destinada para o descanso dos funcionários, bem como ventilação escassa e ausência de corrimão;

iv) irregularidades na rotulagem de gêneros alimentícios manipulados, visto



que havia “alimentos não identificados”;

v) sobrecarga do local onde se encontram armazenados os resíduos devido ao subdimensionamento do espaço e ao “tempo de coleta mal planejado”.

2.2.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

**2.3) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA AV. EUCLIDES DA CUNHA, N.º 08, BAIRRO DA GRAÇA, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

2.3.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas na Notificação n.º 102295, bem como no Relatório Técnico da VISA que a acompanhou, quais sejam:

i) ausência de área adequada para a recepção e a triagem de mercadorias, motivo pelo qual os produtos são “encaminhados para as câmaras de conservação sem a higienização e triagem adequadas”;

ii) utilização indevida dos corredores de acesso como “depósitos de mercadorias”, inclusive comprometendo a rota de fuga em caso de sinistros, pois há parcial interdição “por produtos depositos em palets e prateleiras”;

iii) inexistência de elevador de carga, motivo pelo qual a recepção de mercadorias vem sendo concretizada “no piso térreo” e o transporte das caixas “via escada para o piso superior”;

iv) presença de “Infiltração no teto e paredes”;

v) inexistência de Depósito de Material de Limpeza (DML);

vi) “Falta de higiene de utensílios e equipamentos, além de oxidação, notadamente nos carros de transporte de mercadoria”;

vii) revestimento das câmaras de congelamento e resfriamento necessita de reparo;

viii) armazenamento de gêneros alimentícios no mesmo local dos saneantes, “expondo-os à forte odor dos produtos, em local sem exaustão, sob o pretexto de falta de espaço”;

ix) presença de irregularidades na rotulagem de gêneros alimentícios manipulados;

x) subdimensionamento dos espaços destinados à produção alimentícia, impedindo o fluxo adequado do trabalho.

2.3.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.



**2.4) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA RUA CEARÁ, N.º 339, BAIRO DA PITUBA, DEVERÁ SER CONDENADA:**

**2.4.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas na Notificação n.º 102299, bem como no Relatório Técnico da VISA que a acompanhou, quais sejam:**

- i) ausência de área adequada para a recepção e a triagem de mercadorias e o consequente encaminhamento dos gêneros alimentícios, às câmaras de conservação, “sem a higienização e triagem adequadas”;**
- ii) inexistência de Depósito de Material de Limpeza (DML);**
- iii) falta de higiene de utensílios e equipamentos, de caixas de transporte de gêneros alimentícios;**
- iv) presença de pontos de oxidação, “notadamente nos carros de transporte de mercadoria e prateleiras das câmaras”;**
- v) câmaras de congelamento e resfriamento com revestimentos necessitando de reparos;**
- vi) descarte inadequado de produtos perecíveis;**
- vii) ausência de pia exclusiva para a higienização de mãos na manipulação e estocagem do charque e carnes salgadas;**
- viii) não monitoramento da temperatura dos alimentos prontos para consumo;**
- ix) presença de “sujidades” e “incrustações” nas assadeiras da padaria, que estavam notadamente sem condições de uso.**

**2.4.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.**

**2.5) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA AV. SETE DE SETEMBRO, N.º 304, BAIRO DO CAMPO GRANDE, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

**2.5.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas no Termo de Apreensão n.º 0532, no Auto de Infração n.º 8238 e na Notificação n.º 102289, bem como no Relatório Técnico da VISA que os acompanhou, quais sejam:**

- i) armazenamento de alimentos, dentro da câmara de resfriamento, com prazo de validade vencido e deteriorados;**
- ii) armazenamento irregular de produtos (“refrigerantes em embalagens pets”) na área externa do mercado;**



iii) "Deposição de gêneros alimentícios impróprios para o consumo (em estado visível de deterioração, com presença de fungos e bactérias) na mesma área externa, em prateleiras, sob o pretexto de devolução";

iv) ausência de ambiente específico para a recepção e a triagem de produtos, motivo pelo qual os gêneros alimentícios são acondicionados, nas câmaras de conservação, "sem a higienização e triagem adequadas";

v) utilização dos corredores de acesso como "depósito de mercadorias", estando parcialmente interditados por produtos depostos em palets e prateleiras, comprometendo, inclusive, rota de fuga em caso de sinistro;

vi) ausência de elevador de carga *in loco* e, por consectário, existência de recepção inadequada de produtos, através do piso térreo e do transporte, em caixas, por meio de escadas, para o piso superior;

vii) presença de infiltração no teto e paredes;

viii) inexistência de Depósito de Material de Limpeza (DML);

ix) falta de higiene de utensílios e equipamentos, além de oxidação, notadamente nos carros de transporte de mercadoria;

x) o revestimento das câmaras de congelamento e resfriamento carece de reparos;

xi) presença de muitos alimentos no mesmo ambiente de diversos saneantes, estando em contato com "forte odor dos produtos, em local sem exaustão, sob o pretexto de falta de espaço";

xii) irregularidades nos rótulos de alimentos manipulados e o "Subdimensionamento dos espaços destinados à produção de gêneros alimentícios, impedindo o fluxo adequado do trabalho".

2.5.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

## **2.6) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA RUA PROFESSOR SABINO SILVA, N.º 607, BAIRRO APIPEMA, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

2.6.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas nas Notificação n.º 102296, bem como no Relatório Técnico da VISA que a acompanhou, quais sejam:

i) ausência de ambiente – para a seleção/verificação dos produtos alimentícios – a ser utilizado no momento de entrada/recepção das mercadorias;

ii) alimentos locomovidos através de "carrinhos de transporte oxidados", sendo também utilizadas caixas que estavam "sem higienização adequada";



iii) tábuas de corte das áreas de manipulação (açougue, padaria, “hortifrungranjeiros”) “apresentam ranhuras e acúmulo de sujidades, com características de proliferação de bactérias e fungos”;

iv) inexistência da implementação do controle integrado de pragas, visto que foram identificadas aberturas, na área de produção, e ralos abertos, bem como acúmulo de papelões, “facilitando o acesso e permanência de vetores e pragas urbanas no ambiente”;

v) presença de “pontos de infiltração com acúmulo de fungos”;

vi) inexistência de sinalização da área de recuo destinada aos extintores de incêndio;

vii) não disponibilização dos documentos exigidos pela VISA, tais como: “Manual de Boas Práticas”; “Procedimento Operacional Padrão (POP) do serviço de alimentação”; “certificado de controle de Pragas e vetores urbanos”; e “laudos das análises das águas do gelo e da torneira de higienização de hortis”;

viii) não foram entregues aos fiscais os seguintes documentos: comprovante de limpeza de reservatórios de água; “atestados de saúde ocupacional (ASO) de funcionários”; os “registros de capacitação de funcionários contendo temática apresentada, responsável pelo curso ministrado, profissionais participantes e data de realização do treinamento”; “controle de saturação do óleo das frituras”; e a “lista de fornecedores com seus respectivos alvarás de saúde”;

ix) ausência de área adequada para a recepção e triagem de mercadorias, que são enviadas às câmaras de conservação “sem higienização e triagem adequados”;

x) ausência de Depósito de Material de Limpeza (DML);

xi) falta de higiene de utensílios e equipamentos, além de oxidação, notadamente nos carros de transporte de mercadoria;

xii) revestimento das câmaras de congelamento e resfriamento necessitam de reparo;

xiii) irregularidades na rotulagem de gêneros alimentícios manipulados” e o “Subdimensionamento” do espaço destinado à produção de determinados alimentos, culminando em óbices ao fluxo adequado de trabalho;

xiv) vidro da porta de acesso à área de produção da panificação danificado.

2.6.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.



**2.7) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA RUA MARQUÊS DE CARAVELAS, N.º 171, BAIRRO DA BARRA, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

**2.7.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas no Termo de Interdição n.º 0654, na Notificação n.º 0529, na Notificação n.º 11427, bem como no Relatório Técnico da VISA, quais sejam:**

- i) atividade irregular “de desossa dentro da câmara de congelamento de carnes, sem responsável técnico”;**
- ii) ausência de área adequada para a recepção e a triagem de mercadorias, redundando na conservação desses produtos sem a higienização e triagem exigidas;**
- iii) higiene precária de equipamentos e utensílios;**
- iv) presença de insetos na área de recebimento dos gêneros alimentícios, no refeitório destinado aos funcionários, galeteria;**
- v) piso danificado no local irregular onde ocorre o recebimento de gêneros alimentícios, no estoque e no refeitório;**
- vi) higiene precária das áreas internas;**
- vii) irregularidades no armazenamento e na conservação dos alimentos;**
- viii) inexistência de controle integrado de pragas.**

**2.7.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.**

**2.8) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA RUA MISSIONÁRIO OTTON NELSON, N.º 100, BAIRRO DE STELLA MARIS, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

**2.8.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas na Notificação n.º 1890, na Notificação n.º 1891, bem como no Relatório Técnico da VISA, quais sejam:**

- i) na área de “galeteria”, observou-se a exposição de alimentos, prontos para o consumo, em balcão, cuja temperatura desatende recomendado (entre 36°C e 38°C);**
- ii) não apresentação de “comprovante de controle de temperatura diário”;**
- iii) no açougue, nota-se a presença de “infiltrações e tubulação aberta no teto”, assim como a “ausência de luva de aço no local para uso”;**
- iv) sujidades, infiltrações e carência de manutenção na área de recebimento de mercadorias e uso indevido para “abrigo de lixo”;**
- v) caixas de guarda de produtos higienizadas em ambiente impróprio, onde não há escoamento de água;**



vi) espaço destinado a guarda de caixas de papelão com materiais inservíveis e com bastante sujidades e infiltração em paredes;

vii) no pavimento superior do supermercado, presença de sujeira nas paredes e no piso da área central onde se encontrava o depósito, além de “desorganização geral e presença de freezers com sujidades em portas e necessitando de manutenção interna”;

viii) “guarda temporária de iogurtes e manteiga fora de refrigeração, aguardando serem armazenadas nas câmaras frias”;

ix) nas áreas de hortifrúteis e corte de carnes, “inadequação no uso de sanitizante na higienização de frutas e verduras, assim como ambientes necessitando de rigorosa higienização em pisos, superfícies e câmaras de refrigeração e congelamento”;

x) no vestiário dos trabalhadores, identificou-se que os armários urgem manutenção e correção de oxidação, sendo que os sanitários apresentam mofo e teto abaulado;

xi) no refeitório, verifica-se a necessidade de correção e manutenção do teto, do ventilador e da grade da janela;

xii) na cozinha, há “deficiente funcionamento da coifa”, bem como “grandes sujidades no fogão” e “assincronia entre o tempo de finalização dos alimentos para consumo e preparação do buffet no refeitório, para que se mantenha a temperatura de segurança dos mesmos”;

xiii) deficiente alinhamento entre os POPs de Boas Práticas e o processamento de produção, higienização e armazenamento dos alimentos”.

2.8.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

## **2.9) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA AV. REITOR MIGUEL CALMON, BAIRO DO CANELA, DEVERÁ SER CONDENADA:**

2.9.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas na Notificação n.º 663, bem como no Relatório Técnico da VISA, quais sejam:

- i) necessidade de reparação do forro da área de produção;
- ii) ausência de telas nas aberturas da cozinha;
- iii) necessidade de recuperar “o carrinho de transporte”;
- iv) carência de higienização da Câmara de congelados;
- v) recuperar pisos e paredes da área de recepção de gêneros alimentícios;



vi) construir/providenciar local para depósito de material de limpeza e de resíduos sólidos.

2.9.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

**2.10) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA RUA CAPITÃO MELO, N.º 1118, LOJA 1118, BAIRRO DE STELLA MARIS, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

2.10.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas na Notificação n.º 01872, bem como no Relatório Técnico da VISA que a acompanhou, quais sejam:

- i) avarias na padaria e demais setores;
- ii) estocagem incorreta, podendo servir como foco de contaminação para os produtos próprios para consumo e atrair de vetores e pragas urbanas;
- iii) alimentos preparados mantidos fora da temperatura de segurança;
- iii) descongelamento em temperatura ambiente;
- iv) sujeira e desorganização no açougue, nas câmaras frias e no depósito;
- v) materiais descartáveis armazenados em contato direto com o “chão”, em local improvisado;
- vi) “Banho-maria” do refeitório de funcionários “com limpeza precária;

2.10.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

**2.11) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA AVENIDA VALE DO TORORÓ, S/N., LOJA 36, BAIRRO DO TORORÓ, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

2.11.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas na Notificação n.º 00166, bem como no Relatório Técnico da VISA, quais sejam:

- i) na área de fatiamento, presença de lixeira com tampa danificada;
- ii) obstrução da pia exclusiva para a higienização de mãos;
- iii) na área de finalização de produtos de panificação, denota-se a presença de “luvas térmicas com sujidades”;
- iv) armários, para guarda dos pertences dos funcionários, apresentam portas danificadas;
- v) extintores de incêndio instalados em local de difícil acesso;
- vi) fracionamento de hortifrútis efetivado “sem higienização prévia”;



vii) dispensadores de álcool e sabonete danificados;

viii) não apresentação de documentos sanitários pertinentes à fiscalização: Atestado de Saúde Ocupacional dos funcionários (ASO); comprovantes de higienização dos aparelhos de climatização e do reservatório de água; laudo de potabilidade da água; Procedimentos Operacionais Padronizados de higienização de hortifrutis; Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR); e Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

2.11.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

**2.12) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA RUA RAUL LEITE, N.º 46, BAIRRO DE VILA LAURA, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

2.12.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas na Notificação n.º 2782/2021, bem como no Relatório Técnico da VISA que a acompanhou, quais sejam:

- i) não apresentação de documentos relativos “à Responsabilidade técnica”;
- ii) ausência de controle de qualidade por meio da importação das boas práticas em todas as áreas e atividades do estabelecimento;
- iii) dispor de “Manual de BPF, para compatibilização com a VISA durante inspeção”;
- iv) dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) atualizados que versem sobre os alimentos, os produtos de interesse à saúde, a saúde do trabalhador, assim como com relação às rotinas de limpeza;
- v) dispor e apresentar os seguintes documentos: Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos trabalhadores; Laudo de lavagem do reservatório de água; registro de manutenção atualizado de todos os equipamentos de refrigeração, balcões congelados, câmeras frigoríficas, estufas e balcões térmicos; registro de manutenção atualizado de todos os aparelhos de ar-condicionado; certificado de realização de controle de pragas; e o registro atualizado da troca dos filtros de água;

vii) dispor e apresentar os seguintes documentos: Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT) ou declaração negativa nesse sentido, na hipótese de não ter ocorrido acidente/doença laboral nos últimos 12 (doze) meses; registros de controle de temperatura de todos os equipamentos de armazenamento de alimentos à frio; controle de temperatura dos equipamentos de disposição de alimentos prontos mantidos quentes; e recibos/contratos de coleta do óleo de cozinha que era



utilizado no supermercado.

viii) reorganizar a área localizada abaixo da escada da recepção de alimentos, bem como avaliar o recibo de troca de filtros;

ix) afastar os produtos das paredes da área de depósito;

x) efetivar o registro de limpeza de ar-condicionado do estabelecimento;

xi) eliminar as seguintes irregularidades no depósito de embalagem: "Afastar da parede"; "Retirar do piso"; e "Identificar a área na entrada";

xii) com relação ao sanitário feminino, detectou-se a ausência de lixeiras com acionamento por pedal e verificou-se a necessidade do conserto da tampa do vaso, que estava danificada;

xiii) na área de "Lazer", "instalar suporte álcool em gel" e "Isolar acentos";

xiv) na área do Refeitório, torna-se crucial a substituição do ralo, o qual se quedava danificado;

xv) no ambiente de lavagem de utensílios, urge a melhoria na higiene, assim como a identificação da geladeira de polpas;

xvi) no que tange à cozinha, torna-se necessária: a substituição dos utensílios sujos, ou que sejam desincrustados; a melhora na limpeza do respectivo ambiente, inclusive destinando-se espaço ou armário para material de limpeza; e delimitar uma área para o preparo de "cárneos e os vegetais", que ainda deveriam ser devidamente identificados;

xvii) no ambiente de Depósito, os itens fracionados devem ser afastados das paredes e identificados;

xviii) quanto à galeteria, apresentar o contrato de descarte de óleo";

xix) apresentar o "Alvará de Saúde do fornecedor de frangos" e "Identificar área de lavagem de utensílios";

xx) com relação à pizzaria, consertar o ferro da porta;

xxi) nos corredores, destinar local para armazenamento de material de limpeza, bem como que se proceda à frequente higienização, para fins de que fosse retirado o mofo existente no respectivo ambiente;

xxii) na área do Açougue: reposicionar a pia da antecâmara; destinar local adequado para acondicionar os EPI (Equipamento de Proteção Individual) utilizados durante o trabalho nas câmaras; efetivar a substituição das luvas danificadas e sujas; e apresentar o controle de temperatura da câmara de resfriamento;

xxiii) na câmara de congelamento: i) o piso danificado e a borracha da porta devem ser retificados; ii) instalar de sinal sonoro interno; iii) informar, na parte externa da porta, o tempo máximo para a estada dos trabalhadores no interior do equipamento, mesmo com o uso dos EPI's;



**xxiv) na área destinada a tratar das demandas do E-commerce, apresentar: o "POP relativo às entregas das encomendas feitas pelos clientes"; o comprovante de treinamento de funcionários nas atividades de entrega; bem como "o POP de limpeza das encomendas"; utilizar tapete sanitizante para a entrada na área; corrigir a infiltração, com a retirada do mofo existente; instalar bebedouro, para fins de retirar as garrafas de água dos funcionários de dentro das geladeiras/freezers destinados ao acondicionamento de produtos à venda; e dispor de "POP de limpeza do baú da moto de entrega".**

**xxv) na área destinada às vendas: corrigir as infiltrações na parede da entrada (com retirada de mofo); identificar a pia para lavagem de mãos, mantendo-a sempre equipada com sabão líquido, papel toalha, e lixeira com tampa e acionamento por pedal.**

**xxvi) na área destinada ao caixa eletrônico, instalar suporte de álcool em gel 70% (setenta por cento);**

**2.11.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.**

**2.13) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA AV. LUIS VIANA, N.º 8544, SALAS 109 E 110, NO SHOPPING PARALELA, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

**2.13.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas na Notificação n.º 1951, bem como no Relatório Técnico da VISA que a acompanhou, quais sejam:**

**i) armazenamento de produtos impróprios para o consumo, junto com outros aptos para o consumo, na parte interna do estabelecimento;**

**ii) sujidades e pontos de oxidação nos revestimentos das paredes do açougue;**

**iii) oxidação na área de fatiamento de frios;**

**iv) depósito necessitando de vedação quanto à abertura no teto, além de precisar de "manutenção na tubulação da rede de frios";**

**v) câmaras frigoríficas contendo "produtos encostados nas paredes";**

**vi) o local de armazenamento de material de limpeza contendo "papel toalha em contato direto com o chão e com desorganização do ambiente";**

**vi) na cozinha, foi detectada a presença de alimentos "mal armazenados na geladeira, coifa necessitando de limpeza, falta de sabão líquido para lavagem das mãos, luvas térmicas e alguns utensílios necessitando de substituição".**

**2.13.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as**



respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

**2.14) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL, SITUADA NA AV. OCTÁVIO MANGABEIRA, N.º 1024, BAIRRO DA PIATÃ, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

**2.14.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER** consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas nas Notificações n.º 1892 e n.º 1893, bem como nos Relatórios Técnicos da VISA, quais sejam:

- i) desorganização do ambiente do depósito/estoque, bem como dos diferentes produtos, com a presença de sujidades em piso, prateleiras e paredes;
- ii) ausência de Depósito de Material de Limpeza (DML) no estabelecimento, restando parte do material de limpeza em corredores e depósitos;
- iii) presença de lixeiras abertas e sem tampa;
- iv) presença de sujidades e bastante desorganização no local de guarda de caixas de transporte;
- v) quanto à área dos Hortifrutis, inadequação no uso do produto sanitizante durante higienização de frutas e verduras e necessária realização de “rigorosa higienização em pisos, superfícies e câmaras de refrigeração e congelamento”;
- vi) deficiente organização, manutenção e limpeza do ambiente destinado aos funcionários;
- vii) sujidades no vestuário dos trabalhadores, presença de mobiliário oxidado e existência de escada danificada e oxidada, apresentando risco às pessoas;
- viii) área da cozinha sem ventilação nos pontos de lavagem de utensílio e necessária manutenção do fogão;
- ix) depósito, anexo ao refeitório, apresentando “bastante insalubridade, desorganização de materiais em desuso e sujidade”.

**2.14.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER** consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

**2.15) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA RUA SIMON BOLIVAR, S/N, BAIRRO DE ARMAÇÃO, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

**2.15.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER** consistente em não reiterar as inconformidades sanitárias listadas no Relatório de Fiscalização n.º 017/2022 do CBMBA, quais sejam:



i) manter satisfatórias e adequadas as condições estruturais e higiênic-sanitárias nas áreas de venda, açougue, padaria, depósito, câmaras, frigoríficos, refeitório, sanitizantes, vestiário e sanitários dos colaboradores;

ii) zelar pelo devido, adequado e seguro fracionamento dos vegetais.

2.15.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

**2.16) A FILIAL DA REDE HIPERIDEAL SITUADA NA RUA DA GRATIDÃO, S/N, ESQUINA COM A AV. ORLANDO GOMES, BAIRRO DE PIATÃ, DEVERÁ SER COMPELIDA:**

**2.16.1) à OBRIGAÇÃO DE FAZER consistente em eliminar e não reiterar as inconformidades sanitárias listadas na Notificação de n.º 6970, bem como no Relatório Técnico da VISA que a acompanhou, quais sejam:**

- i) ausência de lixeiras com tampas e pedais para os sanitários;
- ii) inexistência “de mobiliário para descanso dos funcionários”;
- iii) obstrução do acesso “à pia do DML”, bem como da área onde localizava-se extintor de incêndio;
- iv) necessidade de “Ajustar a temperatura do balcão e expositor de rotisseria (acima de 60º)”;
- v) ausência de manutenção das descargas do banheiro na área de recepção de mercadorias;
- vi) identificação de vazamento da pia na padaria;
- vii) não apresentação de documentos pertinentes à fiscalização, tais como: “Alvará de Saúde”, “Análise microbiológica da água” e “Comprovante de coleta do óleo de fritura”.

2.16.2) à OBRIGAÇÃO DE NÃO FAZER consistente em – já tendo sanado as respectivas não conformidades *supra*, ou após proceder com às devidas retificações – abster-se PERMANENTEMENTE de reiterar as mesmas inconformidades.

**3) AS UNIDADES DA REDE HIPERIDEAL, SALVO AS FILIAIS LOCALIZADAS NOS BAIRROS DE PIATÃ (NA RUA DA GRATIDÃO, ESQUINA COM A AV. ORLANDO GOMES) E EM PATAMARES (NA AV. IBIRAPITANGA), NOS TERMOS DA LEI MUNICIPAL N.º 12.929/2013, DO DECRETO N.º 16.302/2015 E DAS INSTRUÇÕES TÉCNICAS DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DA BAHIA, DEVEM SER CONDENADAS ÀS SEGUINTE OBRIGAÇÕES DE NATUREZA PERMANENTE E CONTÍNUA:**



**3.1) Dispor de Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP), nos termos do art. 8º da Lei Municipal n.º 12.929/2013 e do Decreto n.º 16.302/2015, devidamente aprovado pelo Corpo de Bombeiros Militar da Bahia (CBM);**

**3.2) Executar o Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP) em conformidade com os ditames da Lei Municipal n.º 12.929/2013 e do Decreto n.º 16.302/2015, bem como das Instruções Técnicas (ITs) editadas pelo Corpo de Bombeiros Militar da Bahia (CBM), dispondo dos seguintes recursos e equipamentos:**

**3.2.1) No que concerne à "Segurança estrutural contra incêndio", dispor de:**

**i) Laudo contendo informações acerca dos elementos construtivos e seus respectivos tempos requeridos de resistência ao fogo (TRRF), de acordo com a Instrução Técnica n.º 08 do CBM; ii) Compartimentação Horizontal das áreas, podendo ser substituída por um "sistema de chuveiros automáticos", a critério do órgão público competente; iii) Laudo de Controle de Materiais de Acabamento e Revestimento, que deve ser previsto conforme IT CBM 10, observando-se os materiais constituintes permitidos e/ou a necessidade de tratá-los, sobretudo as peças em madeira";**

**3.2.2) Quanto aos recursos humanos imprescindíveis, dispor de Brigada de Incêndio, que consiste em grupo organizado de pessoas, composto por brigadistas e/ou bombeiros civis, treinados e capacitados em prevenção e combate a incêndios, primeiros socorros e abandono de áreas, para atuação exclusiva em edificações, estruturas ou áreas de risco; e apresentar relação ou certificação com dimensionamento conforme IT CBM 17/2016, observando-se a população fixa;**

**3.2.3) No que diz respeito à estrutura da edificação dispor de: i) acesso para a viatura do CBM, devendo constar, no Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP), informações acerca das vias e portões de acesso aos respectivos supermercados, conforme IT CBM n.º 06/2017; ii) saídas de emergência e escadas de emergência com guarda-corpos e corrimãos em ambos os lados, bem como pisos antiderrapantes, inclusive para desníveis com altura superior a 19 cm (dezenove centímetros); iii) portas dos ambientes e rotas de fuga com abertura no sentido do fluxo e de acordo com a população de cada ambiente, conforme o "Anexo A" da IT CBM n.º 11;**

**3.3.2.4) Com relação aos recursos e equipamentos integrantes do Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP), dispor de:**

**i) iluminação de emergência prevista em conformidade com a IT n.º 18/2017 e com a NBR10898;**

**ii) sistema de detecção de incêndio de acordo com a IT n.º 19/2017;**



iii) alarmes de incêndio em consonância com a IT n.º 19/2017 e a NBR 17240, podendo, porém, ser adaptados à IT n.º 43;

iv) sinalização de emergência composta por placas de orientação e salvamento (rotas e saídas de emergência, com portas escadas e corredores), bem como de equipamentos (como hidrantes, extintores e alarmes de incêndio) com fator fotoluminescente;

v) placas de proibição sobre a atividade de fumar e de alerta para risco de choques, em consonância à IT n.º 20, devendo ser instaladas a 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) do piso acabado, e distanciadas a cada 15 m (quinze metros), em consonância aos tamanhos previstos na mesma IT;

vi) extintores de incêndio no prazo de validade, em quantidade suficiente e instalados devidamente de acordo com as dimensões e distanciamentos ordenados pelo Corpo de Bombeiros Militar da Bahia e a NBR 12693;

vii) Hidrantes e Mangotinhos conforme a IT n.º 22, podendo ser adaptados conforme a IT n.º 43;

viii) instalações elétricas em consonância à NBR 5410;

ix) Sistema de Proteção contra Descargas Atmosféricas (SPDA), de acordo com a "NBR 5419/2015, parte 2;

x) Central de GLP no prazo de validade e certificação das mangueiras e registros.

**3.3.3) Após a apresentação do Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP), executá-lo de forma adequada e segura, respeitando os ditames da Lei Municipal n.º 12.929/2013, do Decreto n.º 16.302/2015 e das Instruções Técnicas (ITs) editadas pelo Corpo de Bombeiros, pugnando por nova vistoria nos multicitados supermercados, para averiguar se as condições de segurança foram plenamente cumpridas e regularizar a situação dos imóveis mediante a emissão do documento Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB);**

**3.3.4) Manter atualizados os recursos humanos e materiais (equipamentos) que integram o Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP), cumprindo as OBRIGAÇÕES DE CARÁTER PERMANENTE E CONTÍNUO, nos termos dispostos pela Lei Municipal n.º 12.929/2013, pelo Decreto n.º 16.302/2015 e pelas Instruções Técnicas (ITs) editadas pelo Corpo de Bombeiros Militar da Bahia (CBMBA), zelando pela manutenção e atualização dos itens 3.1 a 3.3, 3.3.1 a 3.3.4 do pedido número 03 desta Ação Civil Pública.**

**4) AS UNIDADES DA REDE HIPERIDEAL LOCALIZADAS NOS BAIROS DE PIATÃ (NA RUA DA GRATIDÃO, ESQUINA COM A AV. ORLANDO GOMES) E EM**



**PATAMARES (NA AV. IBIRAPITANGA), NOS TERMOS DA LEI MUNICIPAL N.º 12.929/2013, DO DECRETO N.º 16.302/2015 E DAS INSTRUÇÕES TÉCNICAS DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DA BAHIA, DEVEM SER CONDENADAS ÀS SEGUINTE OBRIGAÇÕES DE NATUREZA PERMANENTE E CONTÍNUA:**

**4.1) Manter atualizados os recursos humanos e materiais (equipamentos), que integram o Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico (PSCIP), cumprindo as OBRIGAÇÕES DE CARÁTER PERMANENTE E CONTÍNUO, nos termos dispostos pela Lei Municipal n.º 12.929/2013, pelo Decreto n.º 16.302/2015 e pelas Instruções Técnicas (ITs) editadas pelo Corpo de Bombeiros Militar da Bahia (CBMBA), zelando pela manutenção e atualização dos itens 3.1 a 3.3, 3.3.1 a 3.3.4 do pedido número 03 desta Ação Civil Pública.**

**5) A PANDURATA ALIMENTOS LTDA (BAUDUCO) deve ser compelida a NÃO colocar no mercado de produtos impróprios para o consumo, quer sejam deteriorados, alterados, adulterados, avariados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos, em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação e/ou que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam, cumprindo o quanto disposto pelo parágrafo 6º, incisos II e III, da Lei n.º 8.078/90.**

#### **IV – DOS PEDIDOS DESTA AÇÃO CIVIL PÚBLICA.**

Em caráter definitivo, pugna o Ministério Público pelo julgamento procedente desta demanda, mantendo-se integralmente a medida liminar concedida, sendo TODAS AS RÉS (INCLUINDO-SE, AQUI, A FORNECEDORA PANDURATA ALIMENTOS LTDA - BAUDUCO) compelidas, nos seguintes termos:

- 1) Todas as filiais da rede HIPERIDEAL, que constam como Rés nesta medida judicial coletiva, sejam compelidas a efetivar o pagamento, em conjunto, de R\$ 1.600.000,00 (um milhão e seiscentos mil reais) – valor que deve ser igualmente rateado entre os 16 (dezesesseis) estabelecimentos envolvidos – em compensação pelos prejuízos extrapatrimoniais coletivos causados difusamente à sociedade em razão da comercialização de produtos sem o devido cumprimento das normas sanitárias e de prevenção contra incêndio e pânico. Tal valor que deve ser revertido para o Fundo Estadual dos Direitos do Consumidor;



- 2) Todas as filiais da rede HIPERIDEAL, que constam como Rés nesta medida judicial coletiva, sejam compelidas a concretizar o pagamento de indenização para os consumidores que sofreram prejuízos materiais e morais – em decorrência dos produtos impróprios adquirido junto à parte *ex adversa* – a serem apurados após o seu julgamento, nos termos do art. 95 da Lei n.º 8.078/90;
- 3) **A PANDURATA ALIMENTOS LTDA (BAUDUCO)** deve ser compelida a efetivar o pagamento de R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais), a título de dano moral causado difusamente à coletividade, em razão de possuir responsabilidade, objetiva e solidária, pela comercialização de alimento impróprio efetivamente posto no mercado pela filial da rede HIPERIDEAL situada na Av. Manoel Dias da Silva, bairro da Pituba; valor que deve ser revertido para o Fundo Estadual dos Direitos do Consumidor;
- 4) Todas as RÉS concretizem, em conjunto, o pagamento das despesas, custas e emolumentos processuais, nos moldes do atual Código de Processo Civil Pátrio.

## V – DOS REQUERIMENTOS DESTA LIDE COLETIVA.

Em face do exposto, requer ainda a parte Autora que:

- a) seja determinada a intimação da parte Ré, por seus advogados ou pessoalmente, a fim de que, com esteio no parágrafo 3º do art. 308, do atual Código de Processo Civil, compareçam à audiência de conciliação ou de mediação, na forma do art. 334;
- b) Não havendo autocomposição, que o prazo para a contestação seja contado na forma do art. 335 do Código de Processo Civil Pátrio, sem necessidade de nova citação da Ré;
- c) a dispensa do pagamento de custas, emolumentos e outros encargos, desde logo, em face do previsto no artigo 18 da Lei nº 7.347/85 e do art. 87 da Lei nº 8.078/90;
- d) sejam as intimações do Autor concretizadas virtualmente, através do endereço eletrônico jsuzart@mpba.mp.br, em face do disposto no art. 180, do atual Código de Processo Civil e no art. 199, inciso XVIII, da Lei Complementar Estadual nº 11/96 (Lei Orgânica do Ministério Público do Estado da Bahia);
- e) a inversão do ônus da prova, em favor da coletividade de consumidores substituída pelo Autor, conforme previsto no Código de Defesa do Consumidor;



- f)** a publicação do edital previsto no artigo 94 da Lei nº 8.078/90, para conhecimento dos interessados e eventual habilitação no feito como litisconsortes;
- g)** protesta-se provar o alegado por todos os meios de prova admitidos em direito, especialmente pela produção de prova testemunhal e pericial e, caso necessário, pela juntada de documentos, bem como por todos os demais instrumentos indispensáveis à cabal demonstração dos fatos articulados na presente inicial.

Atribui-se à presente causa o valor de R\$ 1.625.000,00 (um milhão, seiscentos e vinte e cinco mil reais), para fins dos efeitos jurídicos processuais cabíveis.

Acompanha esta medida judicial coletiva o Inquérito Civil n.º 003.9.376828/2021, contendo todas as folhas devidamente identificadas. Termos em que se pede e espera deferimento.

Estado da Bahia, Cidade de Salvador.

Ano 2022, 25 de agosto.

Joseane Suzart Lopes da Silva

**Promotora de Justiça**