



**AO EXCELENTÍSSIMO JUÍZO DE DIREITO DA 5ª VARA DE DIREITOS
COLETIVOS DA COMARCA DE BELÉM/PA**

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

SIMP Nº: 000091-111/2022

O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ, por intermédio de suas Promotoras de Justiça que esta subscrevem, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, legitimada pelos artigos 129, inciso III, da Constituição Federal, 25, inciso IV, alínea a, da Lei nº 8.625/93, 5º, caput, da Lei nº 7.347/85 e 82, inciso I, da Lei nº 8.078/90, vem perante Vossa Excelência propor a presente:

**AÇÃO CIVIL PÚBLICA, COM PEDIDO DE TUTELA DE URGÊNCIA,
E OBRIGAÇÃO DE FAZER E NÃO FAZER, c/c INDENIZAÇÃO POR DANOS
MORAIS COLETIVOS**, contra

RESTAURANTE SOLAR DA ILHA (nome fantasia), cujo nome empresarial figura como SOLAR DA ILHA RESTAURANTE E HOTELARIA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº 37.147.643/0001-72, com sede na Ilha do Combu, Belém/PA, CEP: 66.999.899 com endereço eletrônico pelo *e-mail*: *vcrcontabilidade@bol.com.br* e telefone: (91) 3274-2452; representado por CANDIDO AUGUSTO NOGUEIRA DE SOUZA, CPF: 952.763.602-78, com endereço na Rodovia Augusto Montenegro, Km 8,5, Belém/Pa, pelos motivos e fundamentos que seguem:

1 – DOS FATOS

Trata-se de Procedimento Administrativo nº 000091-111/2022, instaurado no âmbito da 1ª Promotoria de Justiça do Consumidor de Belém, cuja base se deu nos autos do Procedimento Administrativo 000073-111/2021, o qual tinha por objeto *averiguar o eventual cumprimento das boas práticas higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados nos restaurantes localizados na Ilha do Combu*, onde se detectou, após vistoria preliminar, que o restaurante **SOLAR DA ILHA** exercia suas atividades em descumprimento à legislação sanitária em vigor, razão pela qual fora instaurado o Procedimento Administrativo específico para acompanhar a situação do restaurante ora requerido.

Assim, mediante a portaria nº 035/2022-MP/1ªPJDC foi instaurando o Procedimento Administrativo nº 000091-111/2022, no dia 03/08/2022, cujo objeto fora fixado em **acompanhar o eventual cumprimento das Boas Práticas higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados no restaurante “SOLAR DA ILHA”, localizado na Ilha do Combu, averiguar quanto à vigência das licenças essenciais para o funcionamento do estabelecimento, bem como, a existência da placa de capacidade de público, conforme destacado em Relatórios do Departamento de Vigilância Sanitária e do Corpo de Bombeiros (24 e 26 de setembro de 2021), dentre outras inconformidades apontadas pelo GATI/MPPA, em vistoria realizada no dia 16.07.2022.**

Segundo consta nos autos, houve vistoria conjunta (fls. 07) de diversos órgãos de fiscalização no restaurante Requerido, no dia 24/09/2021, no sentido de averiguar a situação dos restaurantes localizados na Ilha do Combu, dentre eles, o “Solar da Ilha”.

Também consta nos autos Relatório Técnico de Inspeção Sanitária, elaborado pelo Departamento de Vigilância Sanitária – Divisão de Vigilância Sanitária de Alimentos, que faz referência à operação conjunta realizada nos

dias 24 e 26 de setembro de 2021, onde se detectou que o restaurante SOLAR DA ILHA **NÃO estava licenciado** pela **Vigilância Sanitária**.

Na ocasião, a Vigilância Sanitária procedeu à orientação e vistoria na área de manipulação de alimentos, cientificando o proprietário senhor CANDIDO AUGUSTO NOGUEIRA DE SOUZA sobre os cuidados necessários com as boas práticas nos serviços de alimentação.

Importante ressaltar que o estabelecimento comercial possui anexado aos autos do Procedimento Administrativo às fls. 21, o licenciamento do Corpo de Bombeiros, válido até o dia 14.05.2023.

Ante as constatações ocorridas durante a operação conjunta realizada nos dias 24 e 26 de setembro de 2021 e considerando que todos os restaurantes foram orientados a promover melhorias em suas instalações e práticas relacionadas aos alimentos, deliberou-se por nova vistoria, no bojo do Procedimento Administrativo 000073-111/2021, de natureza coletiva, a fim de constatar eventuais melhorias naqueles espaços.

Desta feita, o restaurante SOLAR DA ILHA fora novamente vistoriado pela equipe do Ministério Público, PROCON e Polícia Militar, na data de 16.07.2022 sendo apresentada a Análise Técnica nº 1141/2022, elaborada pelo Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar – GATI, encartada nos autos.

No momento da vistoria não foi apresentada Licença Válida da Vigilância Sanitária. A licença está vencida desde 31/03/2021, porém foi constatado que o empreendimento havia dado entrada no dia 06/07/2022 perante a Vigilância Sanitária para renovação da sua licença, no entanto o proprietário alegou que até o momento o órgão fiscalizador não havia realizado a vistoria para a concessão da mencionada licença.

Quanto ao **Atestado de Saúde Ocupacional** dos funcionários do empreendimento, este foi apresentado no momento da vistoria. Em relação ao **Registro de Treinamento da Segurança de Alimentos para Manipuladores**,

não foi apresentada a lista de frequência ou qualquer outro documento que comprovasse o treinamento dos Manipuladores;

Quanto ao **Manual de boas práticas** (documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.) – No momento da vistoria não foi apresentado Manual de Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de alimentos; bem como, o **Certificado de execução de serviços controle químico de vetores e pragas urbanas** que no momento da vistoria não foi apresentado Certificado de Controle de pragas e vetores Urbanos.

Quanto a área externa: onde os clientes realizam suas refeições e recreação dispõe de mesas e cadeiras. O restaurante Solar da Ilha dispõe também de piscina em sua área externa e, no momento da vistoria, tal área encontrava-se sem acúmulo de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. A higiene do espaço é satisfatória.



Figura 1 CAOTEC/ GATI: Área externa do empreendimento

Quanto à área de manipulação de alimentos: A cozinha não possui acesso controlado sendo comum a outros ambientes, uma vez que o restaurante é conjugado com as outras áreas do estabelecimento, o que aumenta o risco de contaminação dos alimentos manipulados pelo estabelecimento. A edificação e as instalações, apesar de terem sido construídas em alvenaria e paredes revestidas com cerâmica, apresenta diversas inconformidades como ausência de forro, sujeira em móveis e bancadas, armários oxidados, fiações expostas, papelão e objetos estranhos a um ambiente de preparação de alimentos.



Figuras 2 e 3 CAOTEC/ GATI: Cozinha

Na cozinha não existem lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, dotados de sabonete líquido inodoro, produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual, bem como foi evidenciado no momento da vistoria pragas no local.

Na área de fritura e cozimento dos alimentos o local não possui coifa e exaustor de ar não garantindo o ambiente, livre de fungos, gases, fumaça, partículas em suspensão, dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são inadequados e em desacordo com a legislação específica. Foi constatado utensílios em péssimo estado de conservação e com higiene precária.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são inadequadas, uma vez que foi observado: tábuas de corte sujas e com rugosidades, painéis com excesso de incrustações, utensílios de madeira e outros. O fogão e o freezer não têm condição de uso devido ao excesso de sujeira (fogão) e de oxidação (freezer) o que compromete a higienização dos mesmos e são fontes de contaminação dos alimentos.

A higiene da cozinha é precária. As instalações não são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas, pois foi observado: desorganização, acúmulo de material em desuso, mesas engorduradas entre outras anomalias.

Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos e talheres não estavam, devidamente higienizados e armazenados em local protegido, sendo armazenados com materiais incompatíveis com alimentos, como por exemplo, remédios aparelhos de celular entre outros.



Figuras 4, 5 e 6 CAOTEC/ GATI: cozinha/Manipulador com ausência de calçado adequado

Importante ressaltar, conforme Análise Técnica elaborada pela equipe do Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar do MPPA anexado aos autos, que os manipuladores não estavam fazendo uso de EPI's de forma completa (ausência de calçado) e não receberam capacitação e não apresentaram carteira de saúde e de manipulador de alimentos. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens não são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes e não estavam armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleira.

As matérias-primas e os ingredientes utilizados para preparação do alimento estavam em total desacordo com a legislação sanitária, pois foi observado o uso de produtos de origem animal (peixe e camarão) e vegetal (polpa de fruta) sem procedência (clandestinos).

Os produtos de origem animal caracterizados como produtos perecíveis estavam acondicionados em caixas plásticas sujas e sem tampa não mantendo a temperatura, comprometendo a preparação das refeições e a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, uma vez que o alimento perecível quando mantido em temperatura inadequada poderá ocorrer o crescimento microrganismo e a conseqüentemente deterioração dos alimentos.



Os produtos de origem animal quando não utilizados em sua totalidade são acondicionados inadequadamente em sacos reutilizados ou em saco de lixo. Foram observados alimentos preparados sem proteção armazenado no mesmo freezer com alimentos crus.

Nos alimentos submetidos à fritura, não existe controle estabelecidos para um tratamento térmico, uma vez que o óleo utilizado constitui uma fonte de contaminação química do alimento preparado. Recomenda-se que os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. O óleo utilizado para fritar os alimentos não deve ser reaproveitado porque sua reutilização aumenta a formação da acroleína, uma substância que aumenta o risco de doenças como irritação do intestino e câncer. A formação da acroleína ocorre quando o óleo é submetido a temperaturas muito altas, pois a gordura sofre alterações e perde qualidade, foram encontrados também produtos com prazo de validade vencido.





Figuras 09,10,11 e 12 CAOTEC/ GATI: Armazenamento de alimentos sem procedência e vencidos

Quanto ao preparo dos alimentos, durante a preparação dos alimentos, não são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, onde foi observado o contato direto e indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo. Os funcionários que manipulam alimentos crus não realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados, pois o local não dispõe de pia dotada de material de higiene básico. Os produtos saneantes utilizados são de uso domésticos. Os produtos saneantes, não são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. Destaca-se que durante a vistoria foi observado produtos químicos próximos ao alimento.

Em relação ao manejo dos resíduos, o estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos sólidos apenas na área de recreação.

Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação armazenamento de alimentos são improvisados e não têm de tampas acionadas sem contato manual.

Os resíduos não são estocados em local fechado e isolado da área de preparação armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores pragas e urbanas.



Figura 13 CAOTEC/ GATI: Resíduos sólidos

Quanto ao esgoto de águas servidas e tratamentos de efluentes, segundo a norma da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), NBR 8160/1999 sobre os sistemas prediais de esgoto sanitário (projeto e execução), especifica que todos os aparelhos sanitários devem ser protegidos por conectores (dispositivo provido de fecho hídrico, destinado a vedar a passagem de gases no sentido oposto ao deslocamento do esgoto). **O empreendimento não realiza nenhum tipo de tratamento dos efluentes gerados no estabelecimento.**



Figura 14 CAOTEC/ GATI

Quanto ao controle de praga, as edificações, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios **não estavam livres de vetores** e pragas urbanas, pois verificamos a presença de insetos (moscas) no local. Não são adotadas medidas 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. Não foi apresentado o certificado de da aplicação do controle químico realizado por uma a empresa especializada.

A Ilha do Combu não dispõe de água potável. A água é coletada do rio é armazenada em caixas d'água. Após armazenada, alguns estabelecimentos vistoriados realizam um tratamento improvisado com a adição de hipoclorito de sódio e sulfato de alumínio com o intuito de decantar os sólidos contidos na água e a utilização da mesma para as atividades do dia a dia como lavagem de louças, bem como nos banheiros para asseio pessoal dos frequentadores do local.

Cabe destacar que a utilização de tais produtos químicos ocorre sem nenhum tipo de controle de concentração ou qualquer outra orientação técnica de segurança. Quando questionada sobre tais controles, a responsável pelo local limitou-se a informar que recebeu a orientação de terceiros porém sem

informar qual tipo de formação/capacitação técnica tal pessoa que a havia orientado possuía.

Vale lembrar que a utilização dos produtos químicos mencionados sem o acompanhamento de um responsável técnico habilitado coloca em risco a segurança tanto de quem manipula esse tipo de produto; quanto de quem venha a fazer uso desta água uma vez que devido à ausência de controles rígidos com relação as dosagens e concentrações dos produtos utilizados, possa conferir toxicidade a água utilizada nesses locais.

No momento da vistoria não foi apresentado laudo laboratorial (relatório de ensaio) de análise microbiológica e físico-química da água e do gelo utilizados no local, o que reforça a preocupação quanto a exposição dos frequentadores do local ao risco de contaminação de origem química e/ou biológica em função da utilização dessa água.



Figura 20 CAOTEC/ GATI: Água utilizada na cozinha de procedência duvidosa

A conclusão da vistoria realizada pelo Grupo de Apoio Operacional Técnico Interdisciplinar é de que o estabelecimento **não apresentou as licenças** necessárias para o funcionamento; na área externa do estabelecimento foi observada uma quantidade excessiva de material em desuso: caixas de papelão, sacolas, baldes e outros, podendo servir de atrativo e abrigo para roedores e animais peçonhentos, **a cozinha não possui lavatórios exclusivos para a higiene das mãos** dos colaboradores dotadas de material de higiene básico; **a cozinha, apesar de ser em alvenaria, apresenta estrutura física com várias inconformidades como ralos não sifonados**, pisos com ausência de cerâmicas em alguns pontos em total desacordo com a legislação sanitária acima mencionada, **as instalações da cozinha são mantidas em condições higiênico-sanitárias precárias** podendo contaminar os alimentos; os equipamentos, moveis e utensílio que entram em contato com alimentos são totalmente inadequados; **o estabelecimento realiza o aproveitamento de óleo utilizado para fritar os alimentos**. Os produtos saneantes utilizados são de uso doméstico estavam acondicionados próximo ao alimento, uma vez que não existe um local destinado para o armazenamento dos produtos de limpeza; os produtos de origem animal utilizado no preparo da alimentação não são oriundos de estabelecimentos devidamente registrados nos órgãos de fiscalização, bem como a polpa de fruta; o estabelecimento não dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte para o acondicionamento dos resíduos sólidos; também foi observado indício de infestação de insetos. **Não foi apresentado comprovante do controle de pragas; o local não dispõe de água tratada**. O ambiente onde é realizado a manipulação dos alimentos encontra-se em total descumprimento com a legislação sanitária como: **falta de condições de saneamento, ausência de água potável**, práticas inadequadas de higiene pessoal e oferta de alimentos deteriorados e sem procedência podendo ocasionar doenças transmitida por alimentos (DTA).

O Procedimento Administrativo, foi instaurado por portaria nº 35/2022-MPPA/1ªPJ, no dia 03.08.2022. Foi realizada, como citada em epígrafe, vistoria em conjunto com a equipe do Ministério Público e a equipe da Vigilância Sanitária, na qual o representante do restaurante “Solar da Ilha” foi notificado a promover o licenciamento e, também, convidada a comparecer em uma audiência extrajudicial no Ministério Público no dia 11.08.22.

Em 11.08.2022 houve Audiência Extrajudicial no Ministério Público, ocasião em que **não esteve presente o proprietário** do restaurante, senhor Candido Augusto Nogueira de Souza. Presentes os técnicos do GATI/MPPA e técnicos da Vigilância Sanitária que informaram sobre o resultado da vistoria *in loco*.

Dada a palavra para o GATI/MPPA foi informado que:

a cozinha estava desorganizada, paredes de alvenaria com revestimento de cerâmica com acúmulos de sujidades, piso de cerâmica desgastado e manchado, sujo e engordurado, objetos estranhos à atividade, não possui forro e fiação elétrica aparente. Acúmulo de material em desuso (remédio, bolsas, canetas, dinheiro), equipamentos oxidados, alimentos (de origem animal e vegetal) sem registro nos órgãos de fiscalização, alimentos vencidos, reutilização de óleo de soja, panelas encrustadas e inadequadas para o uso. Reutilização de utensílios e inadequados (baldes de margarinas e de produtos químicos), louças acondicionadas incorretamente uma vez que os armários não comportam a quantidade de louça utilizada pelo estabelecimento. Freezer com bastante oxidação. Lixeiras inadequadas sem tampa. Os colaboradores usando uniformes incompletos e não utilização de EPI's. Os alimentos perecíveis estavam acondicionados em sacos de lixo e não estavam separados por categoria de alimentos. Utilização de água não tratada. A área de fritura é aberta com piso de madeira

deteriorada, com condições precárias de higiene, os canos estavam furados vazando resto de alimento no piso.

Dada a palavra para os técnicos da Vigilância Sanitária:

Vistorias realizadas dias 24.09.21 e em 16.07.22. Foi lavrado termo de intimação em 2021, não tem informações se houve o cumprimento do termo de intimação de 2021. Que no ano de 2022, o empreendimento deu entrada no pedido de licenciamento, mas ainda não foi deferido. Que na vistoria de 2022, foram identificadas mais inconformidades, tanto que o termo de intimação de 2022 tem mais obrigações. Que não retornaram ao local e não há informações sobre o cumprimento. Que não tem histórico de denúncia na Vigilância Sanitária nos anos de 2021, 2022.

Ante a possibilidade de haver a propositura de Termo de Ajuste de Conduta (TAC) para corrigir as irregularidades apontadas nos autos, fora convidada a empresa Requerida para Audiência Extrajudicial.

Ocorre que a Requerida **não compareceu** à Audiência onde lhe seriam propostos os termos do TAC informado nos autos, restando, assim, frustrada a tentativa de solução extrajudicial para o conflito informado nos autos, não restando ao Ministério Público outra alternativa senão buscar a intervenção do Poder Judiciário para a garantia da aplicação da Lei, no caso concreto.

2 - DO DIREITO

2.1 DAS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DESTINADOS AO CONSUMIDOR.

O artigo 6º, inciso VII, da Lei 8.078/90 (CDC) exige, como direito básico, a proteção da vida e da saúde contra os riscos e práticas decorrentes do fornecimento de produtos, bem como o direito à efetiva reparação de danos patrimoniais, morais, individuais, coletivos e difusos.

No caso dos autos, há um cenário de **descumprimento generalizado das Boas Práticas que garantem as condições higiênico-sanitárias no fornecimento de alimentos servidos ao público que frequenta o restaurante Requerido, colocando em elevado risco a saúde dos consumidores.**

Na espécie, o restaurante Requerido adota postura que viola o artigo 39, VIII do Código de Defesa do Consumidor, que veda **práticas abusivas** no mercado de consumo, senão vejamos:

Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou **serviços**, dentre outras **práticas abusivas**:

VIII - colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou **serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes** ou, se normas específicas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro);

A Resolução 216/2004 da ANVISA dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, prevendo requisitos higiênico-sanitários gerais, aplicáveis em todo o território nacional, dispondo que a inobservância ou desobediência ao disposto na mencionada Resolução configura **infração de natureza sanitária** (artigo 6º).

A Resolução em comento se aplica aos profissionais que trabalham com alimentação e realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.

Induidoso que os restaurantes estão inseridos no âmbito de serviços de alimentação, dada a natureza da atividade que ali é desenvolvida, envolvendo a oferta de gêneros manipulados, preparados, fracionados, armazenados e entregues aos consumidores.

Assim, os restaurantes se enquadram como **prestadores de serviços na área de alimentos**, o que atrai a necessidade de cumprimento da legislação sanitária em vigor.

Os procedimentos adequados estão todos previstos na legislação em vigor, em especial a RDC 216/2004 – ANVISA e, uma vez implementados, ganha a sociedade e ganham os consumidores, pois têm à sua oferta produtos confiáveis, que não implicarão riscos desnecessários à sua saúde e sua vida.

Conforme se depreende dos autos, o funcionamento do restaurante Requerido está ocorrendo mediante o descumprimento das Boas Práticas higiênico-sanitárias, gerando risco bastante elevado de contaminação, especialmente em razão da higiene precária na área de manipulação de alimentos (cozinha), o que pode comprometer a qualidade de todos os alimentos ali preparados e servidos aos consumidores, e por isso não pode ser tolerado pelo Poder Público, por se tratar da garantia da vida e da saúde dos consumidores, que poderão ser afetados por essa prática nociva.

2. 2 DA RESPONSABILIDADE CIVIL e do DANO MORAL COLETIVO.

Conforme dispõe o Código de Defesa do Consumidor, em seu artigo 14, o fornecedor de serviços responde, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos relativos à prestação dos serviços, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua fruição e riscos.

In casu, o restaurante Requerido é claramente responsável, já que presentes os pressupostos configuradores da **responsabilidade civil objetiva**, sem perquirição de culpa, portanto, conforme veremos a seguir.

Induvidosamente estão presentes a **conduta** danosa no aspecto coletivo (descumprimento das normas higiênico-sanitárias), o **resultado** (afetação dos valores de uma sociedade) e a **relação de causalidade** (da conduta danosa se extrai o resultado nefasto para a sociedade).

Formado o tripé da responsabilidade civil objetiva, a consequência é o dever de indenizar.

A presença de tais elementos, no caso em questão, é clara e inequívoca, tendo em vista que efetivamente a empresa demandada atua em descumprimento deliberado da legislação sanitária em vigor, infringindo as normas que regulam a Política Nacional das Relações de Consumo quanto à efetiva proteção ao consumidor na oferta de produtos e serviços com padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme o artigo 4º, inciso II, “d”, do Código de Defesa do Consumidor.

Na espécie, não se exige e nem se pode esperar que o consumidor sofra danos concretamente para que se tenha configurada a violação do dever de segurança que se espera na oferta de produtos e serviços no mercado de consumo.

Para a incidência do sistema protetivo do CDC basta a aptidão da conduta para gerar o dano à sociedade. Basta a exposição do consumidor a risco concreto de lesão à sua saúde e segurança (fato do produto), do que decorre o dano moral indenizável, por violação ao dever de não acarretar riscos ao consumidor. Nesse sentido já decidiu o STJ, no âmbito dos julgados a seguir ementado:

RECURSO ESPECIAL. DIREITO DO CONSUMIDOR. AÇÃO DE COMPENSAÇÃO POR DANO MORAL. AQUISIÇÃO DE GARRAFA DE REFRIGERANTE CONTENDO CORPO ESTRANHO EM SEU CONTEÚDO. NÃO INGESTÃO. EXPOSIÇÃO DO CONSUMIDOR A RISCO CONCRETO DE LESÃO À SUA SAÚDE E SEGURANÇA. FATO DO PRODUTO. EXISTÊNCIA DE DANO MORAL. VIOLAÇÃO DO DEVER DE NÃO ACARREAR RISCOS AO CONSUMIDOR. OFENSA AO DIREITO FUNDAMENTAL À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA. ARTIGOS ANALISADOS: 4º, 8º, 12 e 18, CDC e 2º, Lei 11.346/2006.

(...)

12. Tem-se, assim, a existência de um dever legal, imposto ao fornecedor, de evitar que a saúde e(ou) segurança do consumidor sejam colocadas sob risco. Vale dizer, o CDC tutela o dano ainda em sua potencialidade, buscando prevenir sua ocorrência efetiva (art. 8º diz “não acarretarão riscos”; não diz necessariamente “danos”).

13. Desse dever imposto pela lei, decorre a responsabilidade do fornecedor de “reparar o dano causado ao consumidor por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos” (art. 12, CDC). (RECURSO ESPECIAL Nº 1.424.304/SP (2013/0131105-5), Rel: NANCY ANDRIGHI, DJe 19.05.2014).

(STJ-1088288) AGRAVO EM RECURSO ESPECIAL. AGRAVO E RECURSO ESPECIAL INTERPOSTOS SOB A ÉGIDE DO NCP. AÇÃO CIVIL PÚBLICA. DIREITO DO CONSUMIDOR. DANOS MORAIS COLETIVOS. DISPONIBILIZAÇÃO NO MERCADO DE LEITE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMIDOR. DANO MORAL COLETIVO CONFIGURADO. AGRAVO CONHECIDO. RECURSO ESPECIAL PROVIDO. (Agravo em Recurso Especial nº 1.343.283/RJ (2018/0201781-9), STJ, Rel. Moura Ribeiro. DJe 02.10.2018).

Ante o cenário de descumprimento deliberado das Boas Práticas higiênico-sanitárias pelo restaurante Requerido, além das obrigações de fazer e não fazer que precisam ser impostas por decisão judicial para compelir o Requerido a fazer cumprir a legislação consumerista, há a necessidade de impor, também por decisão judicial, a reparação dos danos coletivos causados aos consumidores, uma vez que sobejamente configurados.

Quanto ao dano moral coletivo, entendido como a afetação que a coletividade sofre no aspecto não econômico dos seus bens jurídicos, resta configurado nos autos, pela exposição dos consumidores a risco não admitido.

No caso analisado, entendemos ser cabível a aplicação do artigo 6º, inciso VII, do Código de Defesa do Consumidor, haja vista que a conduta da empresa Requerida, pela oferta de alimentos manipulados sem observância das Boas Práticas Higiênico-Sanitárias básicas, poderá causar danos aos consumidores diretamente ou indiretamente atingidos.

Assim dispõe o Código de Defesa do Consumidor:

*“Art. 6º - São direitos básicos do consumidor:
VII: O acesso aos órgãos judiciários e administrativos com vistas à prevenção ou reparação dos danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos, assegurada a proteção jurídica, administrativa e técnica aos necessitados.”*

Conforme se pode verificar nos autos, o restaurante Requerido não se dispôs a assinar Termo de Ajustamento de Conduta com o Ministério Público para sanar as deficiências e irregularidades apontadas no Relatório de Vistoria Técnica nº 1141/2022 realizada pelo Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar

do Ministério Público do Estado do Pará, em conjunto com o Departamento de Vigilância Sanitária do Município de Belém, o que revela, por um lado, que a empresa não tem interesse em se adequar espontaneamente e, por outro, que recalitra no cumprimento da Lei, de modo que o processo judicial para a determinação coercitiva de cumprimento de Boas Práticas nas atividades desta se mostra caminho inevitável.

No caso dos autos, se pretende, além da indenização por danos morais coletivos, a efetiva adequação das atividades da empresa Requerida dentro dos parâmetros sanitários em vigor para a área de alimentos.

Além da previsão constitucional, no plano da legislação ordinária, o dano moral vem expresso no artigo 6º da Lei nº 8.078/90, que versam sobre os direitos básicos dos consumidores, nestes termos:

“VI - a efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos;
VII - o acesso aos órgãos judiciários e administrativos com vistas à prevenção ou reparação de danos”.

No caso em apreço, percebe-se que a coletividade é passível de ser indenizada pelo abalo moral, independentemente dos danos individualmente considerados, devendo os valores serem revertidos ao fundo previsto no artigo 13 da Lei n.º 7.347/1985, dada a natureza do dano indivisível.

Diante do caso concreto, o Ministério Público requer a condenação do restaurante Requerido ao pagamento de indenização por danos morais coletivos em importe suficiente para sancionar a conduta ilícita e para inibir a reiteração (efeito pedagógico), de acordo com a razoabilidade.

3 - DA TUTELA DE URGÊNCIA

Não há dúvida de que as atividades desenvolvidas pelo restaurante Requerido, incorrendo em descumprimento das Boas Práticas higiênico-sanitárias na área de alimentos, violando especialmente a RDC nº 216-ANVISA, constitui-se em **prática comercial abusiva**, que viola o direito dos

consumidores que frequentam o restaurante e veem frustradas as expectativas de consumir produtos dentro de padrões satisfatórios de higiene.

Nessa situação, aplicável o artigo 300 do Novo Código de Processo Civil, segundo o qual 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.

Tais requisitos encontram-se atendidos. O Procedimento Administrativo nº 000091-111/2022, que acompanha a inicial, contém provas irrefutáveis dos danos aos consumidores, revelando a efetiva inadequação às normas aplicadas às Boas Práticas na manipulação de alimentos produzidos pelo restaurante Requerido, o que somente pode ser obstado pela atuação do Poder Judiciário, eis que os outros mecanismos de controle administrativo não lograram êxito na solução do impasse.

As provas existentes nos autos relevam várias inconformidades sanitárias (especialmente a falta de higiene como regra geral) e a necessidade de estancar as condutas nocivas levadas a efeito pelo restaurante Requerido.

Quanto ao fundado receio de difícil reparação, têm-se os danos à saúde pública e aos direitos dos consumidores, que incorrem em erro ao frequentar o restaurante Requerido e consumir alimentos preparados em ambiente que descumpra padrões mínimos de higiene sanitária.

4 - DOS PEDIDOS

Ante o amplamente exposto, o **Ministério Público do Estado do Pará**, por meio das Promotoras de Justiça signatárias, com base nos argumentos de fato e de direito narrado, e considerando suas atribuições constitucionais, requer:

Liminarmente, *inaudita altera pars*, seja determinado ao restaurante Requerido, para implementar as medidas a seguir especificadas, sob pena de

multa diária, a ser fixada por esse Douto Juízo, e demais medidas coercitivas em caso de descumprimento deliberado de decisão judicial:

I- PRAZO IMEDIATO

- I. 1. O estabelecimento só poderá adquirir produtos de origem animal (pescado, aves carne bovina, suína, leite e derivados, ovos, mel ou outros) e vegetal (tucupi, goma, farinha de tapioca e polpa de frutas) devidamente registrados nos órgãos competentes: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARA) e no Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);
- I. 2 O açaí ofertado para os clientes deverá ser procedente de estabelecimentos registrados na Vigilância Sanitária de Belém;
- I. 3. Os estabelecimentos que beneficiarem o açaí deverão apresentar licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária de Belém;
- I. 4. Apresentar Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal de Belém;
- I. 5. Retirar todos os materiais em desuso e estranhos à manipulação de alimentos acumulados na cozinha e na área externa;
- I. 6. Não utilizar no preparo das refeições alimentos impróprios para o consumo humano, ou seja, com os caracteres sensoriais (cor, odor e aparência) alteradas;
- I. 7. Manter as instalações da área de manipulação de alimentos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;
- I. 8. Acondicionar corretamente os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos e talheres, bem como os usados na manipulação dos alimentos em local protegido;
- I. 9. Apresentar carteira de saúde e de manipulador de alimentos de todos os colaboradores e diaristas;
- I. 10. Apresentar o certificado de controle de Pragas;
- I. 11. Cobrir toda a fiação elétrica aparente na área de manipulação de alimentos;
- I. 12. Armazenar os alimentos perecíveis em freezers / refrigeradores separados por categoria de alimentos em embalagens adequadas e identificadas;
- I. 13. Não armazenar alimentos preparados com alimentos crus;
- I. 14. Não utilizar embalagem de produtos químicos, caixa de ovo, baldes de margarina, garrafas Pet's ou outros no preparo das refeições;

- I. 15. Substituir o óleo usado para realizar fritura sendo substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;
- I. 16. Durante a preparação dos alimentos deverão serão adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada;
- I. 17. Adquirir produtos de limpeza adequados, conforme descrito no Manual de Boas Práticas e Fabricação.

II- PRAZO DE 30 DIAS.

- II. 1. Substituir todos dos equipamentos oxidados e móveis de madeira por outros equipamentos de material que facilite a limpeza;
- II. 2. Substituir utensílios de madeira, amassados, oxidados, tábuas de corte sujas e com rugosidades;
- II. 3. Os manipuladores de alimentos durante a manipulação, preparo e distribuição das refeições deverão usar uniformes completo e equipamento de proteção individual compatível com a atividade;
- II.4. Os uniformes deverão ser lavados e acondicionados no estabelecimento;
- II.5. Realizar a vedação de todas as aberturas evitando o acesso de insetos e roedores;
- II.6. Armazenar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade;
- II.7. Adquirir recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos sólidos para a área de recreação e manipulação de alimentos;
- II.8. Realizar o acondicionamento dos resíduos em coletores fechados em um espaço isolado da área de preparação/armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

III - PRAZO DE 60 DIAS.

- III.1. Instalar na cozinha lavatórios dotado de: sabonete líquido inodoro, produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual.

IV - PRAZO DE 90 DIAS

- IV. 1. Com base no Termo de Referências elaborado pela Vigilância Sanitária, formalizar o projeto executivo de reformas/adequações e submeter a essa Divisão para aprovação, conforme a situação específica do restaurante Requerido.

V – PRAZO DE 180 DIAS

Executar o projeto executivo de reformas/adequações, aprovado pela Vigilância Sanitária.

Quanto aos **pedidos finais**:

- 1** – Seja julgada procedente a demanda, nos termos do art. 487, inciso I do CPC/15, condenando-se o Requerido em todas as obrigações de fazer e não fazer formuladas em sede de tutela de urgência, de modo que haja a adequação das atividades da empresa Requerida às Boas Práticas higiênico-sanitárias, com o fim de fazer cessar as condutas danosas à saúde pública e aos consumidores, conforme fartamente explanado nos autos;
- 2** - Requer que seja fixada **multa**, a ser arbitrada por esse douto juízo, para o caso de descumprimento das obrigações de fazer e não fazer pleiteadas. Acaso a multa se mostre insuficiente, que no âmbito do poder geral de cautela dos magistrados, sejam determinadas outras medidas adequadas e cabíveis para a efetivação da tutela provisória;
- 3** – Seja a empresa Requerida citada para apresentar, se assim o desejar, contestação à presente AÇÃO CIVIL PÚBLICA, sob pena de revelia e demais cominações legais;
- 4** – Protesta o autor pela produção de todos os meios de provas admitidas em direito, documentais, periciais, testemunhais; inclusive, a inversão do ônus da prova, nos exatos termos do art. 6º, inc. VIII, do CDC;
- 5** – A condenação da empresa Requerida ao pagamento das custas processuais e demais ônus da sucumbência, valores a serem depositados no Fundo Estadual de Direitos Difusos e Coletivos;
- 6** – A condenação da empresa Requerida em **danos morais coletivos** em montante a ser fixado pelo Douto Juízo para a reparação das lesões e para a sanção dos lesadores, com a destinação dos valores ao Fundo Estadual de Direitos Difusos e Coletivos.

Dá-se à causa, para efeitos fiscais, o valor de R\$ 100.000.00 (cem mil reais).

Nestes Termos.

Pede e Espera Deferimento.

Belém/PA, 07 de dezembro de 2022.

REGIANE BRITO COELHO OZANAN

1ª Promotora de Justiça do Consumidor, em exercício.

JOANA CHAGAS COUTINHO

3ª Promotora de Justiça do Consumidor.

Rol de testemunhas:

- 1) **Maria do Carmo Andion Farias – Médica Veterinária do Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar do Ministério Público do Estado do Pará, com endereço na Rua João Diogo, 100, Cidade Velho, CEP: 66.015-160, Belém/Pa;**
- 2) **Teresinha Rosseti - (Agente de fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde, com endereço na Av. Gov. José Malcher, 2821 – Nazaré, Belém-PA, 66090-100);**
- 3) **Charles Rodrigues - (Agente de fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde, com endereço na Av. Gov. José Malcher, 2821 – Nazaré, Belém-PA, 66090-100);**

- 4) **Elayne Pinto Luz (Agente de fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde, com endereço na Av. Gov. José Malcher, 2821 – Nazaré, Belém-PA, 66090-100);**
- 5) **José Orlando do Rosário – Engenheiro Químico do Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar do Ministério Público do Estado do Pará, com endereço na Rua João Diogo, 100, Cidade Velho, CEP: 66.015-160, Belém/Pa;**
- 6) **Thiago Rodrigues de Matos – Engenheiro Sanitarista e Ambiental do Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar do Ministério Público do Estado do Pará, com endereço na Rua João Diogo, 100, Cidade Velho, CEP: 66.015-160, Belém/Pa;**