



Número: **0848223-85.2022.8.14.0301**

Classe: **AÇÃO CIVIL COLETIVA**

Órgão julgador: **5ª Vara da Fazenda Pública dos Direitos Difusos, Coletivos e Individuais Homogêneos da Capital**

Última distribuição : **02/06/2022**

Valor da causa: **R\$ 1.000.000,00**

Assuntos: **Produto Impróprio, Práticas Abusivas, Oferta e Publicidade, Irregularidade no atendimento**

Segredo de justiça? **NÃO**

Justiça gratuita? **SIM**

Pedido de liminar ou antecipação de tutela? **SIM**

Partes	Procurador/Terceiro vinculado
MINISTERIO PUBLICO DO ESTADO DO PARA (AUTOR)	
LIDER COMERCIO E INDUSTRIA LTDA. (REQUERIDO)	
OSMAR CORREA RODRIGUES (REQUERIDO)	
JOAO CORREA RODRIGUES (REQUERIDO)	
JOSE CORREA RODRIGUES (REQUERIDO)	
MINISTERIO PUBLICO DO ESTADO DO PARÁ (FISCAL DA LEI)	

Documentos			
Id.	Data	Documento	Tipo
65249088	13/06/2022 08:45	Decisão	Decisão



PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO PARÁ
COMARCA DA CAPITAL
5ª Vara da Fazenda Pública e Tutelas Coletivas

Proc. nº: **0848223-85.2022.8.14.0301**

Autor: **Ministério Público do Estado do Pará**

Réus: **Líder Comércio e Indústria Ltda. e outros**

DECISÃO

Vistos.

Trata-se de ação civil pública com pedido de tutela de urgência ajuizada pelo **Ministério Público do Estado do Pará**, o qual deduziu pretensão de natureza coletiva em face de **Líder Comércio e Indústria Ltda. e outros**.

O autor relatou, em síntese, que promoveu o Procedimento Administrativo nº 000023-111/2022, cujo objetivo era “...*averiguar a adequada inspeção dos produtos de origem animal, especificamente nos supermercados de Belém/PA e área Metropolitana, e que necessita de controle/registo/inspeção dos órgãos de fiscalização sanitária, dentre eles a Agência de Defesa Agropecuária do Pará (ADEPARA) e o Ministério da*



Agricultura...” (sic, fl. 04).

Seguiu aduzindo que “...com o objetivo de identificar possíveis inconformidades nos produtos de origem animal (especialmente o pescado) vendidos nas redes de supermercados de Belém, foi solicitada, pelo Ministério Público, a realização de vistoria conjunta da Vigilância Sanitária com os Técnicos do Centro de Apoio

Operacional do Ministério Público do Estado do Pará (GATI/MPPA)...” (sic, fl. 04).

A análise técnica foi realizada em unidades do Supermercado Líder, em que foi verificada “...a comercialização de mexilhão, farinha de peixe, filé de peixe congelado e camarão descascado sem registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARA)...” (sic, fl. 05).

Ademais, constou no relatório de vistoria que a “...câmara de estocagem para armazenamento de pescados necessita de limpeza e organização, tendo em vista que as embalagens estavam armazenadas próximo as paredes, condensadores e evaporadores, o que prejudica a condição higiênico-sanitária do alimento...” (sic, fl. 06).

Quanto ao pescado resfriado exposto à venda, foi constatado que “...o produto estava armazenado com uma quantidade de gelo em escamas insuficiente para manter a temperatura do alimento, evidenciando, inclusive a utilização de hortaliças e legumes como enfeite, podendo contaminar o alimento...” (sic, fl. 06).

Afirmou, ainda, que “...no dia da vistoria não foi apresentada a Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional com o registro no Conselho de Classe, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP), o exame da potabilidade da água e registro de limpeza da caixa d’água e a procedência do gelo, bem como o certificado da realização do controle integrado de pragas e vetores realizado por uma empresa credenciada nos órgãos de vigilância sanitária...” (sic, fl. 09).

Diante destas e de outras irregularidades foi tentada solução consensual via audiência extrajudicial, tendo sido expedido convite ao Supermercado réu, ao Programa de Proteção e Defesa do Consumidor (Procon) e Departamento de Vigilância Sanitária (Devisa). Nas deliberações da referida audiência foi concedido prazo de 10 (dez) dias úteis para a empresa apresentar manifestação quando ao Termo de Ajustamento de



Conduta proposto. A ré, entretanto, não aceitou assinar o ajuste, fato que motivou o Ministério Público a ajuizar a presente demanda.

Em sede de tutela liminar, o Órgão Ministerial requereu que a empresa ré:

1. Providencie a contratação de Responsável Técnico, bem assim, a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica, às expensas do Requerido, perante o Conselho de Classe respectivo, no prazo de 30 (trinta) dias, com equipe capacitada e treinada continuamente para garantir as Boas Práticas higiênico-sanitárias na área de alimentos em todas as lojas da rede de Supermercados Líder;
2. Apresente Certidão de Regularidade Técnica de cada estabelecimento perante o Conselho de Classe respectivo, no prazo de 30 (trinta) dias;
3. Apresente, em 10 dias, cópia de todas as Licenças Sanitárias (Alvará Sanitário) expedidas pela Vigilância Sanitária para cada loja da rede de Supermercados Líder localizada em Belém/Pa, referentes aos anos de 2021 e 2022;
4. Adote providências imediatas para manter o pescado resfriado, inclusive as espécies formadoras de histamina (serra, cavala e outros) em gelo em escamas mantido em temperaturas entre -0°C e -2°C;
5. Realize a aquisição imediata de termômetros para aferir a temperatura do pescado resfriado;
6. Retire, **IMEDIATAMENTE**, todos os enfeites plásticos e hortaliças/legumes usados para ornamentar a peixaria;
7. Acondicione adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de modo imediato;
8. Coloque, **IMEDIATAMENTE**, na área de venda do pescado comercializado a granel as informações necessárias tais como; nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, procedência do pescado, data de fabricação, data de validade, lote e tabela nutricional;
9. Adquira, **IMEDIATAMENTE**, luvas descartáveis para a manipulação dos produtos de Origem Animal comercializado a granel, evitando o uso contínuo dos utensílios pelos clientes;



10. Mantenha as câmaras resfriadas e congeladas limpas, livre de condensação e mofo, de modo imediato;
11. Apresente o cronograma de higienização e sanitização das câmaras frias atualizados, de modo imediato;
12. Armazene os alimentos corretamente no interior das câmaras frigoríficas distantes das paredes e afastados de condensadores e evaporadores, de modo imediato;
13. Retire, **IMEDIATAMENTE**, madeira, papelão e material em desuso da área de manipulação do pescado resfriado;
14. Substitua, **IMEDIATAMENTE**, os equipamentos e utensílios oxidados: balanças, pás, machadinhas, ilhas, balcões frigoríficos;
15. Não comercialize pescado resfriado e congelado impróprios para o consumo humano, ou seja, com os caracteres sensoriais (cor, odor e aparência) alteradas (**IMEDIATAMENTE**);
16. Substitua, **IMEDIATAMENTE**, tábuas de corte danificadas;
17. Elimine, **IMEDIATAMENTE**, a comercialização de produtos cárneos expostos sem proteção em “ilhas” no supermercado, evitando que haja a manipulação do produto diretamente pelo consumidor;
18. Implemente, **IMEDIATAMENTE**, o manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP);
19. Mantenha em local visível o certificado de controle de Pragas atualizado, de modo imediato;
20. Mantenha em local visível a análise físico-química e microbiológica da água e gelo em escamas, atualizados, de modo imediato;
21. A comercialização de pescado congelado a granel deverá ser realizada em expositores fechados mantendo a temperatura do alimento, de modo imediato;
22. Adquira, **IMEDIATAMENTE**, tampas para canaletas e ralo sifonados;
23. Realize, **IMEDIATAMENTE**, a vedação das aberturas evitando o acesso de roedores;



24. Mantenha atualizado o certificado de limpeza e higienização dos reservatórios de água, de modo imediato;
25. Apresente PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle dos Aparelhos de ar-condicionados) e análise da qualidade do ar e mantenha atualizado, de modo imediato;
26. Organize, **IMEDIATAMENTE**, as câmaras de armazenamento de produtos congelados;
27. Substitua pallets ou outro utensílio de madeira das câmaras de armazenamento e das demais dependências do estabelecimento (prazo de 30 dias);
28. Ordene, **IMEDIATAMENTE**, o fluxo na área de manipulação do pescado resfriado evitando contaminação cruzada;
29. Reforme a área de manipulação do peixe resfriado, onde o piso, parede e teto deverão ser construído com material liso, resistente, impermeável e lavável e conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos (prazo de 60 dias);
30. Realize a reforma das câmaras de armazenamento de produtos resfriados e congelados (prazo de 90 dias);
31. Que se abstenha, **IMEDIATAMENTE**, de comercializar produtos de origem animal ou vegetal sem registro nos órgãos de fiscalização (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARA) e no Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);
32. Que se abstenha, **IMEDIATAMENTE**, de comercializar produtos de origem animal ou vegetal sem informações claras sobre sua origem, que impedem o acesso às informações básicas pelos consumidores, em violação ao Código de Defesa do Consumidor.

No mérito, requereu a confirmação da tutela liminar, com a condenação da demandada em obrigação de fazer e não fazer (adequação das suas atividades às boas práticas higiênico-sanitárias). Postulou, ainda, condenação por danos morais coletivos, estimados em R\$1.000.000,00.

Com a petição inicial, juntou documentos.



É o relato necessário. Decido.

Convém assinalar, de início, que as questões relativas à eventual responsabilidade pessoal dos gestores da empresa será objeto de apreciação em momento posterior. Por agora, o que interessa é apenas apreciar a plausibilidade da tutela emergencial.

Como é de ciência geral, as medidas de urgência podem assumir uma função essencialmente instrumental, quando tendem a evitar o perecimento de um direito, cuja aparência pode ser razoavelmente aferida de plano. Assim, acaso não analisada desde logo a situação fática, o decurso do tempo poderá desconstituir o próprio exercício tempestivo do alegado direito aparente. De igual modo, é sabido que tais tutelas também podem ser assumir ares de antecipação dos efeitos do provimento final reclamado, ou seja, a própria pretensão material propriamente dita.

Em qualquer circunstância, entretanto, o art. 300 do CPC dispõe que a tutela de urgência poderá ser deferida quando estiverem presentes a probabilidade do direito e, também, o perigo de dano ou o risco ao resultado útil do processo.

Já o art. 311 do mesmo diploma é bem mais enfático, no que concerne à imediaticidade do provimento judicial. Refere de maneira expressa que a tutela da evidência será concedida, independentemente da demonstração de perigo de dano ou de risco ao resultado útil do processo, quando, por exemplo, a petição inicial for instruída com prova documental suficiente dos fatos constitutivos do direito do autor, a que o réu não oponha prova capaz de gerar dúvida razoável.

No caso presente, dada a gravidade da situação fático-jurídica relatada na petição de ingresso, denota-se que o caso reclama atenção imediata, inclusive sem a oitiva prévia da demandada.

Com efeito, trata-se de uma pretensão coletiva mediante a qual o demandante busca, em linhas gerais, coarctar a ré para que ajuste as suas atividades empresariais às exigências sanitárias preconizadas pelos organismos administrativos competentes. Segundo a compreensão do autor, a intervenção judicial é necessária para dar concretude à defesa dos consumidores, especialmente em relação a aspectos atinentes à saúde pública.

Assim, submetendo-se a narrativa autoral ao crivo de um juízo apenas prefacial, assimila-se que, de fato, subsistem razões suficientes para assentir à tese jurídica suscitada pelo autor. É que, salvo a superveniência de prova em sentido oposto, tem-



se como evidentes os indicativos da ocorrência da comercialização de produtos impróprios para consumo ou, no mínimo, a comercialização e a manipulação de certos produtos em flagrante desacordo com as normas sanitárias. Afinal, em situações que envolvem o manuseio e a venda de produtos de origem vegetal não registrados na ADEPARÁ (como alguns tipos de pescado); ou a existência de uma câmara de estocagem inadequada para o armazenamento de pescado; a existência de embalagens armazenadas próximo às paredes condensadores e evaporadores, por exemplo, configuram atentado à higidez sanitária minimamente aceitável, especialmente em se tratando de um empreendimento comercial de grande porte.

Por óbvio, é incabível emitir um juízo de valor que seja demasiadamente assertivo. No entanto, é impossível ignorar que o empreendedor atrai para si o dever de comprovar a idoneidade e a higidez da sua atuação empresarial, de modo que, subsistindo indicativos de inobservância das normas sanitárias, é razoável impor ao empreendedor os efeitos da responsabilidade que é inerente ao seu tipo de atividade, de modo a internalizar os custos com a prevenção de possíveis danos aos consumidores.

Desta forma, infere-se que há necessidade de uma atuação judicante de caráter emergencial, eis que há fortes indícios de prejuízo à saúde e à boa-fé dos consumidores. Situações como essa açambarcam, a um só tempo, a verossimilhança das alegações e a probabilidade do direito reclamado em favor dos consumidores em geral. Eventual postergação da análise dos pedidos imediatos, por certo, fomentará o risco da manutenção de práticas comerciais nocivas, cujas consequências poderão ser socialmente deletérias.

Nesse contexto, por agora, é pertinente aceder aos reclamos do autor. Justifica-se, pois, a imediata intervenção judicial, como forma de mitigar os eventuais prejuízos futuros.

3 - Dispositivo

Consoante as razões precedentes, **defiro a tutela de urgência reclamada para determinar que a empresa ré, Líder Comércio e Indústria Ltda., adote as seguintes medidas:**

1) No prazo de 15 dias apresente em juízo prova dos seguintes documentos:

- a) Carteira de saúde ou ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de



- b) todos os colaboradores;
- c) Certificado de Controle de Pragas Urbanas e Ordem de Serviço
- d) (empresa Licenciada junto à DEVISA/SESMA/PMB);
- e) PMOC – Plano de Manutenção Operação e Controle, e Análise de Qualidade do Ar + A.R.T.;
- f) Certificado de limpeza e higienização do (s) aparelho (s) de ar condicionado (credenciada pela DEVISA);
- g) Laudo de Análise físico-química e bacteriológica da água utilizada no local (coleta da torneira local);
- h) Certificado de Limpeza e higienização do (s) reservatório(s) de água (empresa com L. F. do Devisa);
- i) Manual de Boas Práticas e Fabricação e os POP'S;
- j) Certificado de Treinamento para manipulador de alimentos de TODOS os colaboradores

2) No prazo de 10 dias providencie:

- a) Proibição do uso de bancadas, equipamentos, móveis e utensílios de madeira;
- b) Comercialização somente produtos de origem animal e bebidas (polpa, sucos, água de coco etc.) com registro do MAPA ou ADEPARÁ;
- c) Identificação dos fracionados com seus devidos registros;
- d) Higienização e organização CRITERIOSA das áreas (depósito seco e frio);
- e) Pia exclusiva para higienização das mãos nas áreas de manipulação (todas);
- f) Manutenção da temperatura de conservação dos produtos perecíveis, separando os congelados dos resfriados;
- g) A identificação dos produtos e alimentos normatizados pela NBCAL conforme Lei Federal 11.265/2011;



- h) Implantação e implementação das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação conforme a Legislação Vigente;
- i) Organização da área da lanchonete;
- j) Comercialização de Alimentos conforme a temperatura de conservação, de acordo com o informado pelo produtor/indústria (frango congelado) – balcão expositor;
- k) Retirada dos produtos vencidos da área de venda (foram identificados produtos vencidos na doceria);
- l) Comercialização somente de produtos com registro no órgão competente;
- m) Acondicionamento adequado dos alimentos após abertos (enlatados);
- n) Substituição de estantes com madeiras nas câmaras frigoríficas (carne bovina, frango, peixe);
- o) Adequação do prazo de validade dos produtos expostos na panificação/doceria;

Para o caso de incumprimento, fixo a pena de multa de R\$5.000,00/dia, limitada a R\$100.000,00 (para cada item).

Determino, em regime de urgência, a citação e a intimação da ré pessoa jurídica (em ato único) para que tome ciência e cumpra a presente decisão, bem como para que, querendo, apresente contestação, observado o prazo legal.

Dada a natureza da demanda, determino que o Município de Belém seja intimado para manifestar eventual interesse na lide, em 30 dias.

Belém, 10 de junho de 2022.

RAIMUNDO RODRIGUES SANTANA

Juiz de Direito da 5ª Vara da Fazenda Pública e Tutelas Coletivas

