

RECOMENDAÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 002/2026

O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, por sua 8ª Promotoria de Justiça da Comarca de Dourados/MS, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, com fundamento no artigo 25, inciso IV, alíneas “a”, e artigo 27, inciso II e parágrafo único, inciso IV, da Lei nº 8.625/1993 (Lei Orgânica Nacional do Ministério Público); artigo 27, inciso I, e artigo 29, inciso IV, da Lei Complementar Estadual nº 72/1994 (Lei Orgânica do Ministério Público do Estado do Mato Grosso do Sul); artigo 129, incisos II e III, da Constituição da República, arts. 67 e 68 da Lei de Execução Penal, e artigos 5º e 44 da Resolução PGJ nº 15/2007, em razão da apuração de fatos relacionados à prestação de serviços de alimentação em desconformidade com normas sanitárias, constatada nos autos de Inquérito Civil nº 06.2026.00000226-3, expede a seguinte

RECOMENDAÇÃO

à empresa **HEALTH NUTRIÇÃO E SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 07.361.085/0002-63, ora representada por Gabrielle Melo da Silva Guilherme;

ao **DIRETOR DA PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE DOURADOS**, Sr. Elias Costa Gomes;

CONSIDERANDO que ao Ministério Público incumbe a defesa da ordem jurídica e dos interesses sociais e individuais indisponíveis (art. 127, caput, da CF/88; art. 1º da Lei nº 8.625/93 e art. 1º da LC nº 72/94), competindo-lhe promover inquérito civil e ação civil pública para proteção de interesses difusos e coletivos (art. 129, III, da CF/88);

CONSIDERANDO que incumbe ao órgão ministerial fiscalizar a regular execução da pena, inclusive quanto à adequada prestação de serviços essenciais às pessoas privadas de liberdade, como alimentação e condições sanitárias;

CONSIDERANDO que a recomendação administrativa constitui instrumento legítimo de orientação da atuação administrativa, funcionando como mecanismo preventivo à adoção de medidas judiciais;

CONSIDERANDO que o artigo 1º, inciso III, da Constituição Federal consagra a dignidade da pessoa humana, devendo orientar a execução penal;

CONSIDERANDO que o artigo 5º, inciso XLIX, da Constituição Federal assegura às

peessoas privadas de liberdade o respeito à integridade física e moral;

CONSIDERANDO que os artigos 10, 11 e 41 da Lei de Execução Penal estabelecem o dever estatal de garantir assistência material adequada, incluindo alimentação em condições higiênico-sanitárias compatíveis;

CONSIDERANDO que o direito à saúde (arts. 6º e 196 da CF) impõe a adoção de medidas preventivas contra riscos sanitários, especialmente em ambientes coletivos como unidades prisionais;

CONSIDERANDO que, em data de 07/04/2026, realizou-se vistoria de inspeção no setor de produção de alimentos da Penitenciária Estadual de Dourados/MS, no bojo dos autos de Inquérito Civil nº 06.2026.00000226-3, cujo objetivo é apurar a veracidade de diversas notícias, decorrentes de denúncias anônimas protocoladas através do serviço de atendimento da Ouvidoria Nacional de Direitos Humanos – registradas sob nº 4285928, 4285946, 4285845, 4285026, 4285589, 4285677, 4296521, 4296819, 4287528, 4287094, 4310053, 4312693, 4325253, 4324256, 4322901, 4320383, 4320044, 4316416, 4312352, 4305534, 4308204, 4299827 – de que haveria irregularidade administrativa na execução do contrato administrativo de fornecimento de alimentos aos presos na Penitenciária Estadual de Dourados, dentre outros, e que, em razão destas irregularidades, parte da comida servida estaria azeda, ou seja, imprópria para o consumo humano;

CONSIDERANDO que referida visita de inspeção foi realizada pela 8ª Promotoria de Justiça de Dourados, cujos integrantes se fizeram acompanhar de técnicos da Vigilância Sanitária Municipal de Dourados/MS, os quais emitiram documentos decorrentes da mencionada atuação;

CONSIDERANDO que, conforme o Relatório de Inspeção Sanitária nº 36/2026, elaborado pelo Núcleo de Vigilância Sanitária de Dourados/MS, foram constatadas diversas irregularidades na prestação do serviço de alimentação destinado à Penitenciária Estadual de Dourados;

CONSIDERANDO que tais irregularidades incluem:

1. Exercício das atividades em desacordo com a **RDC ANVISA nº 216/2004** e POPs apresentados;
2. Ausência de registros atualizados de treinamento dos funcionários (higiene, manipulação e doenças transmitidas por alimentos);
3. Ausência de registros de limpeza de caixas d'água, filtros e manutenção periódica dos equipamentos;
4. Portas e janelas sem telas milimétricas e sem vedação adequada;
5. Ausência de registros de limpeza do reservatório de água;
6. Utensílios com corrosão (ferrugem), rachaduras e crostas de gordura;

7. Ausência de lavatórios exclusivos para higienização das mãos nas áreas de manipulação;
8. Caixas plásticas sujas utilizadas no transporte de alimentos;
9. Ausência de higienização adequada de utensílios (uso de sabão inadequado);
10. Recipientes de acondicionamento de alimentos sem higienização adequada.
11. Ausência de estrutura adequada para higienização das mãos;
12. Presença de sujidades, pragas e falhas estruturais;
13. Irregularidades no armazenamento, preparo e transporte de alimentos;
14. Ausência de protocolo de secagem e armazenamento de utensílios.
15. Alimentos preparados sem controle adequado de tempo e temperatura.
16. Fracionamento de alimentos em local inadequado e com manipulação irregular.
17. Sanitários sem sabonete líquido, papel toalha e papel higiênico.
18. Uniformes dos colaboradores sem higienização adequada (lavagem em celas).
19. Tábuas com ranhuras e sujidades;
20. Ausência de áreas definidas para manipulação e lavagem de utensílios.
21. Alimentos fracionados sem identificação (data, validade, etc.).
22. Depósito com paredes danificadas, sujidades e acúmulo de água.
23. Ausência de certificado de vistoria do veículo de transporte de alimentos.
24. Equipamentos com sujidades (massa com bolor).
25. Presença de insetos (formigas).
26. Ausência de lavatório adequado para higiene das mãos (reincidência).
27. Carrinhos de transporte de pães com ferrugem.
28. Portas sem proteção contra vetores (reincidência estrutural).
29. Forro com aberturas/danificações.
30. Geladeira em más condições de limpeza.
31. Ausência de lavatório adequado (reincidência).
32. Ausência de sistema de exaustão/ventilação adequado.
33. Presença de sujeira intensa (principalmente gordura), inclusive em coifa inoperante.
34. Buffet térmico em más condições de higiene e com odor.
35. Ausência de projeto aprovado da nova cozinha junto à Vigilância Sanitária.

CONSIDERANDO que tais irregularidades foram objeto da Notificação Sanitária nº 00934/2026, que determinou providências imediatas;

CONSIDERANDO que a Notificação Sanitária nº 452/2026 determinou o cumprimento integral das adequações apontadas pela Vigilância Sanitária;

CONSIDERANDO que restou apurado que as refeições estão sendo acondicionadas e servidas em recipientes plásticos (marmitas), sem comprovação de adequação sanitária quanto ao material utilizado, resistência térmica e condições de reutilização, o que pode representar risco adicional à saúde dos usuários do serviço;

CONSIDERANDO que o Termo de Referência que rege a contratação em questão estabelece que as refeições devem ser porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionados, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis;

CONSIDERANDO que, no caso concreto, verificou-se a utilização de recipientes plásticos (marmitas e bombonas), inclusive sem características térmicas adequadas e submetidos a múltiplas etapas de manuseio, circunstâncias que indicam possível desconformidade com as exigências contratuais quanto ao acondicionamento e à segurança sanitária dos alimentos;

CONSIDERANDO que o fornecimento de alimentação em condições inadequadas pode ensejar risco concreto à saúde coletiva de pessoas privadas de liberdade, servidores e terceiros;

CONSIDERANDO que a persistência das irregularidades pode caracterizar falha na execução contratual e violação a direitos fundamentais;

CONSIDERANDO que restou apurado que a função de fiscal do contrato administrativo nº 012/2024, firmado entre a Agência Estadual de Administração do Sistema Penitenciário – AGEPEN e a empresa HEALTH NUTRIÇÃO E SERVIÇOS LTDA, nos termos do ato de designação datado de 21/03/2025, deve ser exercida pelo Policial Penal Elias Costa Gomes, que atualmente exerce as funções de Diretor da Penitenciária Estadual de Dourados/MS;

CONSIDERANDO que o descumprimento das normas sanitárias configura inadimplemento contratual, nos termos da legislação de regência dos contratos administrativos, sujeitando a contratada às sanções cabíveis;

CONSIDERANDO que a omissão do fiscal do contrato pode caracterizar falha no dever de fiscalização e eventual responsabilização funcional e por ato de improbidade administrativa, conforme o caso concreto;

CONSIDERANDO que as irregularidades constatadas apresentam caráter sistêmico e reiterado, evidenciando risco contínuo à saúde coletiva no ambiente prisional;

RECOMENDA:

À empresa **HEALTH NUTRIÇÃO E SERVIÇOS LTDA:**

I. PROVIDÊNCIAS DE CUMPRIMENTO IMEDIATO (RISCO SANITÁRIO DIRETO):

1. Que, de forma **imediata**, adote PROVIDÊNCIAS destinadas:

- a) a **assegurar** o adequado controle de tempo e temperatura dos alimentos preparados, garantindo sua conservação em condições seguras até o consumo (itens 15 e 13);
- b) a **promover a utilização** de recipientes adequados e devidamente higienizados ao acondicionamento dos alimentos (itens 8, 10 e 13);
- c) a **implementar e a executar procedimentos** eficazes de higienização de

utensílios, equipamentos e superfícies, vedando o uso de materiais contaminados ou inadequados (itens 6, 9, 24, 30 e 33),

d) a assegurar a existência de lavatórios exclusivos para higienização das mãos nas áreas de manipulação, devidamente abastecidos com insumos adequados (itens 7, 11, 26 e 31);

e) a adotar medidas para eliminação de sujidades, resíduos e vetores, inclusive insetos, promovendo higienização integral das instalações (itens 12, 25, 30, 33 e 34);

f) a regularizar os procedimentos de armazenamento, preparo, fracionamento e transporte de alimentos, prevenindo contaminação cruzada e garantindo condições sanitárias adequadas (itens 13, 16 e 21);

g) a assegurar a adequada higienização dos uniformes dos manipuladores de alimentos (item 18);

h) a providenciar o abastecimento regular de sanitários com insumos de higiene (item 17);

i) a observar integralmente o disposto no Termo de Referência, especialmente quanto à obrigatoriedade de que as refeições sejam porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionados, assegurando que os materiais utilizados sejam adequados ao contato com alimentos, compatíveis com a manutenção de suas características térmicas e sanitárias e em conformidade com a legislação vigente;

j) a abster-se de utilizar recipientes inadequados, notadamente bombonas plásticas não térmicas ou quaisquer outros meios de acondicionamento coletivo ou improvisado que impliquem risco de contaminação, perda de controle de temperatura ou manipulação excessiva dos alimentos;

k) a implementar procedimentos operacionais padronizados que assegurem o adequado acondicionamento individual das refeições desde o preparo até a efetiva entrega ao destinatário final, reduzindo etapas intermediárias de manuseio e eliminando práticas que comprometam a segurança alimentar;

l) a promover a adequação dos fluxos de distribuição, garantindo que o transporte e a entrega das refeições ocorram em condições compatíveis com o padrão contratual estabelecido, inclusive quanto à integridade dos recipientes, controle de temperatura e prevenção de contaminação cruzada;

II – PROVIDÊNCIAS DE REGULARIZAÇÃO NO PRAZO DE 30 (TRINTA) DIAS:

Que, no prazo de 30 (trinta) dias, promova a adequação integral das atividades às disposições da RDC ANVISA nº 216/2004 e aos POPs (item 1), implementando sistema de capacitação periódica dos manipuladores, com registros atualizados (item 2), estabelecendo e mantendo registros de limpeza e manutenção de reservatórios, filtros e equipamentos (itens 3 e 5), substituindo ou recuperando utensílios e equipamentos com corrosão, rachaduras ou ranhuras (itens 6 e 19), implementando protocolo formal de secagem e armazenamento de utensílios (item 14), promovendo a organização e definição das áreas de manipulação e lavagem de utensílios (item 20), regularizando as condições do depósito de alimentos (item 22), regularizando o transporte de alimentos,

com obtenção de certificação sanitária (item 23), promovendo a instalação de telas e vedação em portas e janelas (itens 4 e 28), substituindo ou recuperando carrinhos de transporte e estruturas com ferrugem (item 27);

III. PROVIDÊNCIAS ESTRUTURAIS (PRAZO DE 60 DIAS):

Que, no prazo de 60 (sessenta) dias, promova a adequação das estruturas físicas, incluindo reparos em forros e instalações (item 29), implemente sistema adequado de ventilação e/ou exaustão (item 32) e providencie a regularização do projeto da cozinha junto à Vigilância Sanitária (item 35).

RECOMENDA:

ao Diretor da Penitenciária Estadual de Dourados, na condição de fiscal do contrato, de forma IMEDIATA, intensifique a fiscalização da execução contratual, produzindo registro formal das ocorrências de fiscalização, adotando medidas corretivas imediatas e promovendo a comunicação à autoridade competente para eventual aplicação de sanções administrativas, inclusive advertência, multa, suspensão ou rescisão contratual, conforme a gravidade das irregularidades constatadas, especialmente quanto ao cumprimento das normas sanitárias aplicáveis às situações fáticas retromencionadas, assegurando que o serviço de alimentação fornecido às pessoas privadas de liberdade observe integralmente os padrões legais e regulamentares e avalie a necessidade de aplicação de sanções administrativas em caso de descumprimento contratual;

REQUISITA-SE à empresa **HEALTH NUTRIÇÃO E SERVIÇOS LTDA** que, no prazo de 10 (dez) dias, apresente a esta Promotoria de Justiça, em formato .PDF, os seguintes documentos: a) plano de ação detalhado, com indicação individualizada das medidas corretivas para cada irregularidade apontada no Relatório de Inspeção Sanitária nº 36/2026; b) cronograma de implementação das medidas; c) identificação do responsável técnico pela execução das medidas; d) documentação comprobatória das providências já adotadas.

SOLICITA-SE que esta Promotoria de Justiça seja informada acerca das providências adotadas, com a devida documentação comprobatória, no prazo acima estipulado;

REGISTRA-SE que o cumprimento espontâneo da presente recomendação será considerado para fins de eventual análise de responsabilidade e adoção de medidas futuras por este órgão ministerial;

REQUISITA-SE a ampla divulgação da presente recomendação, nos termos do artigo 27, parágrafo único, inciso IV, da Lei nº 8.625/93;

ADVERTE-SE que o não cumprimento da presente recomendação poderá ensejar a adoção das medidas judiciais cabíveis, inclusive ajuizamento de ação civil pública e

Comarca de Dourados
8ª Promotoria de Justiça

responsabilização dos envolvidos, bem como a possibilidade de interdição sanitária do estabelecimento ou das atividades, caso persistam as irregularidades que impliquem risco à saúde.

Às providências.

Dourados/MS, 17 de abril de 2026.

(assinado digitalmente)
Daniel Pívaro Stadniky
Promotor de Justiça