

**ESCOLA DA MAGISTRATURA DO ESTADO DO PARANÁ  
XXVIII CURSO DE PREPARAÇÃO À MAGISTRATURA  
NÚCLEO CURITIBA**

**CARINA FERREIRA KÜNTZER**

**RESPONSABILIDADE CIVIL DOS RESTAURANTES EM CASO DE  
INTOXICAÇÃO ALIMENTAR**

**CURITIBA  
2010**

**CARINA FERREIRA KÜNTZER**

**RESPONSABILIDADE CIVIL DOS RESTAURANTES EM CASO DE  
INTOXICAÇÃO ALIMENTAR**

Monografia apresentada como requisito parcial para conclusão do Curso de Preparação à Magistratura em nível de Especialização. Escola da Magistratura do Paraná, Núcleo de Curitiba.

Orientador: Prof. Eros Belin de Moura Cordeiro

**CURITIBA  
2010**

## TERMO DE APROVAÇÃO

CARINA FERREIRA KÜNTZER

### RESPONSABILIDADE CIVIL DOS RESTAURANTES EM CASO DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR

Monografia aprovada como requisito parcial para conclusão do Curso de Preparação à Magistratura em nível de Especialização, Escola da Magistratura do Paraná, Núcleo de Curitiba, pela seguinte banca examinadora.

Orientador: \_\_\_\_\_

Avaliador: \_\_\_\_\_

Avaliador: \_\_\_\_\_

Curitiba, de de 2010.

Dedico à minha família, razão de meu viver, e, em especial, à minha mãe e minha irmã, pessoas iluminadas que Deus colocou em meu caminho.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus, motivação constante para alcançar meus objetivos. Ao Prof. Eros Belin de Moura Cordeiro, pelo auxílio na elaboração deste trabalho. A todos que contribuíram direta ou indiretamente para a conclusão desta pesquisa.

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>8</b>
<b>2</b>	<b>INTOXICAÇÃO ALIMENTAR</b> .....	<b>10</b>
2.1	CONCEITO.....	10
2.2	AGENTES CAUSADORES.....	11
2.3	SINTOMAS.....	14
2.4	MEDIDAS PREVENTIVAS.....	17
2.5	TRATAMENTO.....	19
<b>3</b>	<b>RELAÇÃO DE CONSUMO E RESPONSABILIDADE CIVIL DO FORNECEDOR</b> .....	<b>22</b>
3.1	RELAÇÃO DE CONSUMO.....	22
3.2	RESPONSABILIDADE CIVIL DO FORNECEDOR.....	24
<b>4</b>	<b>RESPONSABILIDADE CIVIL DOS RESTAURANTES EM CASO DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR</b> .....	<b>38</b>
<b>5</b>	<b>CONCLUSÃO</b> .....	<b>49</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>51</b>

## RESUMO

Este trabalho tem por objetivo apurar a espécie de responsabilidade civil dos restaurantes em caso de intoxicação alimentar, tendo em vista o considerável número de intoxicações ocorridas nesses estabelecimentos. Para tanto, analisa-se o posicionamento do Superior Tribunal de Justiça e dos Tribunais de Justiça do Paraná, do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina, de São Paulo, do Rio de Janeiro e do Mato Grosso do Sul sobre o tema. Conclui-se que a responsabilidade civil dos restaurantes pelos danos materiais e morais causados aos clientes em virtude de intoxicação alimentar é objetiva, com fulcro no artigo 12 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Apuram-se como excludentes da responsabilidade civil dos restaurantes as causas indicadas no artigo 12, § 3º, do estatuto consumerista, e o caso fortuito e a força maior, ressaltando-se, além disso, a necessidade de comprovação do nexo de causalidade entre o dano e o produto comercializado pelo restaurante que ocasionou a intoxicação alimentar para que haja o dever de indenizar. Verifica-se, por fim, que devem ser ressarcidos ao cliente os danos materiais efetivamente comprovados e a indenização dos danos morais deve levar em consideração as condições do ofendido, a capacidade econômica do ofensor e a reprovabilidade do ilícito praticado, atentando-se sempre para o caráter punitivo e compensatório da indenização.

Palavras-chave: Intoxicação alimentar. Responsabilidade civil. Restaurantes.

## 1 INTRODUÇÃO

Atento ao considerável número de intoxicações alimentares ocorridas em restaurantes e os danos por elas ocasionados, tem como objetivo o presente trabalho verificar qual a espécie de responsabilidade civil destes estabelecimentos em caso de intoxicação por seus clientes, se objetiva ou subjetiva, qual o fundamento para a responsabilização e eventuais excludentes.

O método científico utilizado na pesquisa é o método lógico-dedutivo, valendo-se da apreciação legislativa, doutrinária e jurisprudencial, sem prejuízo do apoio de pesquisa efetuada pela internet.

Inicia-se o estudo abordando os aspectos principais da intoxicação alimentar, tais como conceito, agentes causadores, sintomas, conseqüências, medidas preventivas e tratamento, destacando-se entre as causas da gastroenterocolite a ingestão de substâncias naturalmente venenosas e alimentos contaminados com bactérias, vírus e parasitas, figurando entre os fatores determinantes para a transmissão desses agentes aos produtos a falta de higiene, o manuseio e armazenamento incorreto e o tempo de exposição.

O segundo capítulo trata da responsabilidade civil no Código de Proteção e Defesa do Consumidor, enquadrando a relação entre restaurantes e clientes como de consumo, apontando como direito básico do consumidor a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos, analisando brevemente a responsabilidade por fato do produto e do serviço e a responsabilidade por vício do produto e do serviço, sendo indicada a espécie de responsabilidade do fornecedor,



as hipóteses em que este é responsabilizado, as opções que o consumidor tem quando verificado o defeito ou vício do produto e serviço e também as causas excludentes da responsabilidade.

O último capítulo aborda especificamente a responsabilidade civil dos restaurantes em caso de intoxicação alimentar, apontando o posicionamento dos Tribunais a respeito do assunto, indicando o fundamento e elementos necessários para responsabilizar civilmente os restaurantes pelos danos materiais e morais suportados pelos clientes em decorrência da intoxicação alimentar e também as excludentes dessa responsabilidade.

Espera-se com este trabalho contribuir para que as pessoas entendam melhor como e porque os restaurantes respondem pelos danos advindos da intoxicação alimentar e, a partir daí, possam buscar com sabedoria e da maneira correta seus direitos.

## 2 INTOXICAÇÃO ALIMENTAR

### 2.1 Conceito

A intoxicação alimentar ou gastroenterocolite aguda é uma infecção causada pelo consumo de alimentos contaminados com bactérias patogênicas, toxinas, vírus, príons (modificações de proteínas normais do corpo) ou parasitas, podendo decorrer também da adição de pesticidas ou medicamentos ao alimento e do consumo acidental de substâncias naturalmente venenosas, a exemplo de alguns cogumelos, peixes e plantas.<sup>1</sup>

Anualmente, milhões de pessoas são acometidas por intoxicações alimentares, milhares são internadas e centenas morrem em virtude de complicações ocasionadas pela doença<sup>2</sup>, sendo que, no Brasil, mais de 117 mil pessoas adoeceram e 64 faleceram entre 1999 e agosto de 2008 em decorrência de doenças alimentares<sup>3</sup>.

Os fatores determinantes para a transmissão dos agentes aos produtos são a falta de higiene, o manuseio e armazenamento incorreto e o tempo de exposição<sup>4</sup>, verificando-se ainda que “as temperaturas mais elevadas do verão, quando associadas com outros fatores como higiene inadequada, criam condições propícias

---

<sup>1</sup> FONTES, Hélio Augusto Ferreira. **Intoxicação Alimentar**. Copacabana Runners, 2006. Disponível em: <<http://www.copacabanarunners.net/intoxicacao-alimentar.html>>. Acesso em: 12 jul. 2010.

<sup>2</sup> LOIOLA, Alessandro. **Intoxicação Alimentar**. Idmed, 29 jul. 2009. Disponível em: <<http://idmed.uol.com.br/Sa%C3%BAde/Sa%C3%BAde-de-A-Z/intoxicacao-alimentar.html>>. Acesso em: 13 ago. 2010.

<sup>3</sup> INTOXICAÇÃO alimentar causa paralisia e insuficiência renal, diz estudo. Em Dia News – Notícias e TV Online, nov. 2009. Disponível em: <<http://www.emdianews.com.br/noticias/intoxicacao-alimentar-causa-paralisia-e-insuficiencia-renal-diz-estudo-17891.asp?p=7>> Acesso em 16 mar. 2010

<sup>4</sup> INTOXICAÇÃO Alimentar. Albert Einstein – Sociedade Beneficente Israelita Brasileira, jan. 2009. Disponível em: <<http://www.hiae.br/ESPACO-SAUDE/NUTRICA0/Paginas/cuidados-com-os-alimentos.aspx>>. Acesso em 16 mar. 2010.

para a multiplicação de microorganismos”, sendo mais freqüentes as intoxicações alimentares nessa época do ano<sup>5</sup>.

Os alimentos mais facilmente contaminados e que podem ocasionar a intoxicação alimentar são “carnes, ovos, produtos lácteos, frutos do mar, massas, arroz cozido, saladas de frutas, legumes e maionese”<sup>6</sup>.

## 2.2 Agentes causadores

Geralmente, a intoxicação alimentar é provocada por três tipos de bactérias, sendo que cada uma se desenvolve num determinado tipo de alimento e produz diferentes sintomas.<sup>7</sup>

As bactérias do tipo *salmonela* são a causa mais comum de intoxicação alimentar e

contaminam todos os tipos de carne usados na nossa alimentação, antes mesmo de o animal ser abatido. Depois que um animal é contaminado pela salmonela, ele se torna portador e propagador da bactéria, pois, como ela é eliminada junto com as fezes, o solo e a água usados pelo animal também ficam contaminados, afetando outros animais. Os métodos modernos de cultivo intensivo, utilizados atualmente nas fazendas, também facilitam a disseminação da salmonela e, em geral, a infecção não chega a ser descoberta porque os animais afetados quase nunca mostram sinais de doença. Depois, quando o animal doente é enviado ao matadouro para ser abatido, outros animais ficam expostos aos germes, principalmente quando as normas de higiene são negligenciadas. Como é praticamente impossível distinguir entre carne sadia e contaminada pela salmonela, a carne infectada acaba sendo comercializada da maneira habitual.<sup>8</sup>

---

<sup>5</sup> EVITE a intoxicação alimentar nas férias de verão. Medic Supply, 2009 Disponível em: <<http://www.medicupply.com.br/pacientes/blog/evite-a-intoxicacao-alimentar-nas-ferias-de-verao/>>. Acesso em: 12 set. 2010.

<sup>6</sup> LOIOLA, Alessandro. *Op. cit.*

<sup>7</sup> CICCIO, Lúcia Helena Salvetti De. **Intoxicação Alimentar**. Saúde e Vida On Line. Disponível em: <<http://www.saudevidaonline.com.br/artigo92.htm>>. Acesso em: 12 jul. 2010.

<sup>8</sup> *Idem.*

Assim, as pessoas que consomem estes produtos correm o risco de intoxicação, que “também pode ser provocada pela clara de ovo que, depois de se tornar contaminada, passa por processo de desidratação, ou congelamento e é utilizada, sem cozimento, para coberturas e recheios de bolo”<sup>9</sup>.

As bactérias *Clostridium prefringes*, presentes no ar, no chão, na poeira e disseminadas por moscas,

são indestrutíveis e sobrevivem à fervura durante horas seguidas. Em temperatura abaixo de 20°C, ou acima de 60°C, elas se mantêm inativas. Porém, entre esses dois limites, elas se multiplicam rapidamente, contaminando o alimento que é mantido aquecido durante várias horas após o cozimento, quando ele é esfriado lentamente e em seguida não obtém uma refrigeração adequada ou quando ele é requeitado durante vários dias seguidos.<sup>10</sup>

A *Clostridium botulinum* causa uma intoxicação grave e rara, o botulismo, que “ao invés de atacar o intestino, como os outros tipos de intoxicação alimentar, ataca o sistema nervoso”<sup>11</sup>, trazendo muitos riscos à vida do intoxicado, podendo ser encontradas as bactérias causadoras do botulismo “em carnes mal cozidas e vegetais ou frutas que tiveram contato intenso com o solo, como cenouras, batatas e morangos”<sup>12</sup> e também em “todo tipo de conserva em latas e vidros, principalmente vegetais como pickles, vagem, milho, cogumelos, palmitos, ervilhas, alimentos defumados com carnes, patês”<sup>13</sup>.

O *Staphylococcus aureus*, também causa comum de intoxicação, normalmente “está presente na superfície da pele, principalmente em torno do nariz, e em certas infecções cutâneas, tais como cortes sépticos, espinhas e furúnculos”, sendo que “se os alimentos contaminados por esta bactéria forem ingeridos crus ou

---

<sup>9</sup> CICCO, Lúcia Helena Salvetti De. *Op. cit.*

<sup>10</sup> *Idem.*

<sup>11</sup> SAIBA como evitar a intoxicação alimentar. Site Médico. Disponível em: <<http://www.sitemedico.com.br/sm/materias/index.php?mat=370>>. Acesso em: 13 jul. 2010.

<sup>12</sup> LOIOLA, Alessandro. *Op. cit.*

<sup>13</sup> SAIBA como evitar a intoxicação alimentar. *Op. cit.*

parcialmente cozidos, podem provocar uma intoxicação alimentar que, na verdade, não é causada pela própria bactéria, mas pela toxina que ela produz”.<sup>14</sup>

Os alimentos relacionados com este tipo de intoxicação são geralmente “presunto, língua, carnes defumados, pasta de carne, maionese, sorvetes, confeitos e doces industrializados”.<sup>15</sup>

Entre as plantas que podem ocasionar a intoxicação alimentar estão a mamona, a mandioca brava e o comigo-ninguém-pode<sup>16</sup>; entre os cogumelos figuram alguns das espécies *Inocybe*, *Clitocybe* e *Amanita phalloides* e entre os peixes se encontram aqueles que possuem as toxinas ciguatera, tetrodotoxina e histamina<sup>17</sup>.

Os vírus que geralmente provocam intoxicação alimentar são o calcivírus, cuja “transmissão ocorre através da água e alimentos contaminados com fezes, como peixes mal cozidos, sorvetes e saladas”, o rotavírus, que tem “transmissão fecal-oral, sendo os alimentos contaminados em geral por cozinheiros infectados” e o vírus da hepatite A, que contamina freqüentemente “mariscos, leites, saladas de batata e suco de laranja”.<sup>18</sup>

A intoxicação alimentar pode ser causada também pelos protozoários *Entamoeba histolytica* e *Giárdia lamblia*, que comumente contaminam os alimentos pela forma fecal-oral, e por helmintos, presentes na carne mal cozida de porco e de boi.<sup>19</sup>

---

<sup>14</sup> CICCIO, Lúcia Helena Salvetti De. *Op. cit.*

<sup>15</sup> *Idem.*

<sup>16</sup> CICCIO, *loc. cit.*

<sup>17</sup> METELO, Silvelita. **Intoxicação Alimentar por substâncias químicas**. Banco de Saúde, Brasília, 30 jul. 2010. Disponível em: <<http://www.bancodesaude.com.br/user/1710/blog/intoxicacao-alimentar-por-substancias-quimicas>>. Acesso em: 14 ago. 2010.

<sup>18</sup> OLIVEIRA, Mirene Almeida. **Intoxicação Alimentar**. Faculdade Estácio de Sá, Campo Grande, 9 mar. 2009. Disponível em: <[www.fes.br/disciplinas/far/.../2%20INTOXICAÇÃO%20ALIMENTAR.ppt](http://www.fes.br/disciplinas/far/.../2%20INTOXICAÇÃO%20ALIMENTAR.ppt)>. Acesso em: 12 ago. 2010.

<sup>19</sup> *Idem.*

### 2.3 Sintomas

Os sintomas da intoxicação alimentar normalmente iniciam várias horas após a ingestão do alimento contaminado e variam de acordo com o agente causador da intoxicação<sup>20</sup>, quantidade de toxina ingerida e resistência natural de cada organismo<sup>21</sup>.

As intoxicações provocadas pela *Salmonella* geralmente causam, 12 ou 48 horas após a ingestão do alimento contaminado, diarreia, febre baixa e cefaléia, sendo raro enjôos e dores de estômago, desaparecendo os sintomas após 3 ou 4 dias.<sup>22</sup>

Os sintomas das intoxicações ocasionadas por clostrídios aparecem entre 12 e 24 horas após a ingestão do alimento infectado e são dores abdominais fortes e duradouras, diarreia e indisposição, não sendo comum vômito e febre, desaparecendo os sintomas após 1 ou 2 dias.<sup>23</sup>

O botulismo causa dores abdominais, diarreia e também “dor de cabeça, vertigem, vômitos, paralisia aguda (incluindo paralisia respiratória), visão embaçada e dupla.<sup>24</sup>

Os intoxicados por estafilococos apresentam tonturas e náuseas 1 a 4 horas após a ingestão do alimento, sendo estes sintomas acompanhados de vômitos

---

<sup>20</sup> FONTES, Hélio Augusto Ferreira. *Op. cit.*

<sup>21</sup> CICCIO, Lúcia Helena Salvetti De. *Op. cit.*

<sup>22</sup> *Idem.*

<sup>23</sup> CICCIO, *loc. cit.*

<sup>24</sup> SAIBA como evitar a intoxicação alimentar. *Op. cit.*

abundantes que duram entre 4 e 6 horas, podendo o indivíduo apresentar também diarreia, ocorrendo normalmente a recuperação num período de 24 horas.<sup>25</sup>

A vítima de intoxicação pela planta comigo-ninguém-pode “sente dor e ardor intensos nos lábios, no nariz e na garganta; sua boca e laringe incham e as gengivas sangram”, sendo que “as folhas dessa planta provocam fortes queimaduras que atingem o esôfago, causando a morte devido ao traumatismo que se segue à intoxicação”.<sup>26</sup>

A intoxicação por mandioca brava “provoca palidez, arroxamento da pele, dilatação das pupilas e aparecimento de espuma sanguinolenta nos cantos da boca”.<sup>27</sup>

Os intoxicados por mamona são acometidos, “cerca de uma hora após a ingestão, [...] por náuseas, vômitos e diarreia”, aparecendo ainda “reações como prostração, sonolência e convulsões”.<sup>28</sup>

Os sintomas das intoxicações provocadas pelos cogumelos das espécies *Inocybe* e *Clitocybe*, “que começam poucos minutos depois da ingestão ou [...] até duas horas mais tarde, podem consistir no aumento do lacrimejar, da salivação, na contração das pupilas e na sudação, bem como em vômitos, cólicas, diarreia e perda do equilíbrio”, podendo ocorrer também “confusão, coma e convulsões”.<sup>29</sup>

Na intoxicação por *Amanita phalloides* os sintomas aparecem entre 6 e 24 horas após a ingestão e são semelhantes aos da intoxicação pelos cogumelos *Inocybe* e *Clitocybe*, sendo que “[...] a lesão renal pode diminuir ou mesmo eliminar o débito de urina” e “é freqüente a icterícia, conseqüência da lesão hepática, e esta surge em 2 ou 3 dias”, observando-se que “às vezes, os sintomas desaparecem por

---

<sup>25</sup> CICCIO, Lúcia Helena Salvetti De. *Op. cit.*

<sup>26</sup> *Idem.*

<sup>27</sup> CICCIO, *loc. cit.*

<sup>28</sup> CICCIO, *loc. cit.*

<sup>29</sup> METELO, Silvelita. *Op. cit.*

si só, mas cerca de metade dos que sofrem uma intoxicação por *Amanita phalloides* morrem ao fim de 5 a 8 dias”.<sup>30</sup>

As vítimas de intoxicação pela toxina ciguatera, presente em várias “espécies de peixes dos recifes tropicais da Flórida, das Antilhas ou do Pacífico”, começam a apresentar sintomas 2 a 8 horas após o consumo do produto, ocorrendo “as cólicas abdominais, as náuseas, os vômitos e a diarreia entre 6 e 17 horas”, figurando entre os sintomas mais tardios “comichões (prurido), sensação de formigamento, cefaléia (dor de cabeça), dores musculares, inversão das sensações de frio e calor (perturbações térmicas) e dor facial”, sendo que “ao fim de vários meses, as perturbações térmicas podem tornar-se incapacitantes”.<sup>31</sup>

Os “sintomas da intoxicação pela tetrodotoxina do peixe globo, que se encontra, sobretudo, nos mares do Japão, são semelhantes aos da intoxicação por ciguatera”, podendo ocorrer a morte em virtude da paralisia dos músculos respiratórios.<sup>32</sup>

A intoxicação pela histamina presente em peixes como o atum, a cavala e a albacora causa vermelhidão facial imediata e “náuseas, vômitos, dor de estômago e urticária poucos minutos depois de se ter comido o peixe”, durando, geralmente, os sintomas menos de 24 horas.<sup>33</sup>

Os sintomas da intoxicação pelo calcivírus aparecem entre 24 e 48 horas e são principalmente “náuseas, vômito, dor abdominal e diarreia”, enquanto as vítimas de intoxicação por rotavírus apresentam entre 1 a 3 dias após a ingestão do

---

<sup>30</sup> METELO, Silvelita. *Op. cit.*

<sup>31</sup> *Idem.*

<sup>32</sup> METELO, *loc. cit.*

<sup>33</sup> METELO, *loc. cit.*



alimento contaminado “vômitos, diarreia aquosa e febre”, sendo ainda assintomática a intoxicação pelo vírus da hepatite A.<sup>34</sup>

O sintoma mais freqüente nas intoxicações alimentares provocadas por protozoários e helmintos é o desconforto abdominal.<sup>35</sup>

Além dos sintomas mencionados, as intoxicações alimentares estão relacionadas, a longo prazo, a complicações como insuficiência renal, paralisia, convulsões e deficiências auditivas e visuais, podendo inclusive levar à morte<sup>36</sup>, especialmente se as vítimas forem bebês, mulheres grávidas, idosos, pessoas doentes ou com o sistema imunológico fraco<sup>37</sup>.

## 2.4 Medidas Preventivas

Algumas medidas são muito importantes para evitar a contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, a intoxicação alimentar, destacando-se a lavagem das mãos com água e sabão depois da utilização de banheiros e antes e depois da manipulação de alimentos, a lavagem dos utensílios que terão contato com os alimentos<sup>38</sup>, a utilização de água potável ou fervida no preparo dos alimentos e a proteção dos alimentos contra insetos, roedores e outros animais<sup>39</sup>.

São também medidas essenciais à prevenção da intoxicação alimentar:

---

<sup>34</sup> OLIVEIRA, Mirene Almeida. *Op. cit.*

<sup>35</sup> *Idem.*

<sup>36</sup> INTOXICAÇÃO alimentar causa paralisia e insuficiência renal, diz estudo. *Op. cit.*

<sup>37</sup> FONTES, Hélio Augusto Ferreira. *Op. cit.*

<sup>38</sup> INTOXICAÇÃO alimentar. Nycomed. Disponível em: <[http://www.nycomed.com.br/pt/Menu/sua\\_saude/Perguntas+Frequentes/Nutricao/Intoxicacao+Alimentar/](http://www.nycomed.com.br/pt/Menu/sua_saude/Perguntas+Frequentes/Nutricao/Intoxicacao+Alimentar/)>. Acesso em: 14 set. 2010.

<sup>39</sup> SANTOS, Newton Bittencourt dos. **Intoxicação Alimentar**. Saúde na Internet, 16 mar. 2000. Revisado em 19 jan. 2010. Disponível em: <[http://www.saudenainternet.com.br/portal\\_saude/intoxicacao-alimentar.php](http://www.saudenainternet.com.br/portal_saude/intoxicacao-alimentar.php)>. Acesso em: 12 ago. 2010.

Evitar a contaminação entre alimentos: acondicionar os alimentos em recipientes separados e não compartilhar os talheres entre diferentes alimentos;  
Cozinhar os alimentos em temperaturas acima de 75 °C;  
Não deixar os alimentos nas temperaturas de risco (5 a 60 °C) fora do período de consumo;  
Não consumir maionese e molhos em lanchonetes, quando não houver segurança sobre a qualidade e tempo de armazenamento;  
Não consumir alimentos fora do prazo de validade.<sup>40</sup>  
Lavar bem frutas, verduras e legumes em água corrente, sobretudo de pretender ingeri-los crus.  
Não deixar a carne crua entrar em contato com a que está cozida ou assada.<sup>41</sup>

Recomenda-se, além disso, proteger ferimentos nas mãos e nos braços com esparadrapo e utilizar luvas de borracha; manter a temperatura do refrigerador abaixo de 4°; manter peixes, carnes, ovos e laticínios na geladeira até o momento de prepará-los, pois alimentos fora do refrigerador, nos períodos de verão, têm o risco de apresentarem o crescimento da bactéria *Salmonella*, causadora de infecções gastrointestinais; cozinhar bem os crustáceos, pois podem conter vírus causadores da hepatite ou bactérias causadoras de intoxicação alimentar; não aguardar mais de 2 horas para servir os alimentos, sendo que os alimentos frios devem ser colocados no gelo, a temperaturas próximas de 0°, e os pratos quentes devem ser mantidos aquecidos acima de 60°; congelar imediatamente ou jogar fora os alimentos que sobrarem da refeição; não deixar alimentos congelados degelarem por si, já que bactérias podem crescer na sua superfície externa, sendo mais seguro degelar o alimento no forno de microondas ou colocá-lo sob água corrente; não ingerir alimentos comercializados em barraquinhas, quando não for possível averiguar as condições de higiene de seu preparo, nem alimentos vendidos por vendedores

---

<sup>40</sup> INTOXICAÇÃO alimentar. Nycomed. *Op. cit.*

<sup>41</sup> CICCIO, Lúcia Helena Salvetti De. *Op. cit.*

ambulantes, uma vez que alguns alimentos podem ter se deteriorado pelo tempo de exposição fora da geladeira.<sup>42</sup>

Para a prevenção da intoxicação alimentar é necessário ainda:

Não reaproveitar sobras na geladeira que estejam com aspecto ou odor suspeito;  
Cozinhar bem os ovos, pois são fontes de salmonela, e assar bem as carnes, tendo em vista que podem estar contaminadas com estafilococos, toxinas de *Escherichia coli*, entre outros.  
Esterilizar regularmente com água fervente esponjas e toalhas e substituí-las quando estiverem velhas, pois podem ser fontes importantes de bactérias;  
Limpar esconderos de pratos regularmente com detergente;  
Lavar bem as tábuas de cortar carne, esterilizando as feitas de madeira no microondas em alta temperatura por 3 ou 4 minutos ou com água fervente.<sup>43</sup>

Por fim, é oportuno observar se os bares, restaurante e supermercados freqüentados seguem as normas da Vigilância Sanitária e possuem boas condições de higiene<sup>44</sup>, se os alimentos são conservados sob refrigeração e se os funcionários usam roupas de proteção (gorro, avental, luvas, etc) e lavam as mãos antes de preparar os alimentos<sup>45</sup>.

Com estas medidas simples é possível reduzir consideravelmente o risco de intoxicação alimentar.

## 2.5 Tratamento

No tratamento das intoxicações alimentares ocasionadas pela *Salmonella*, por clostrídios e por estafilococos é recomendável “um dia de repouso e a ingestão de

---

<sup>42</sup> SAIBA como evitar a intoxicação alimentar. *Op. cit.*

<sup>43</sup> LOIOLA, Alessandro. *Op. cit.*

<sup>44</sup> *Idem.*

<sup>45</sup> SANTOS, Newton Bittencourt dos. *Op. cit.*

uma grande quantidade de água ou de sucos, para compensar a perda de líquidos provocada pela diarreia ou pelos vômitos”, sendo certo ainda que

Se os sintomas forem muito acentuados ou levarem mais de três dias para desaparecer, o paciente deve consultar um médico sem demora. No caso de bebês, crianças ou pessoas idosas afetados pela doença, também é preciso consultar um médico imediatamente após o aparecimento dos primeiros sintomas. Nesses casos, a perda de líquidos, em consequência da diarreia ou dos vômitos, pode levar uma rápida desidratação e consequentemente se transformar num problema sério.<sup>46</sup>

Nas intoxicações por plantas, “a melhor solução é fazer a vítima vomitar, misturando-lhe água morna, óleo vegetal, etc., e procurar assistência médica imediatamente”.<sup>47</sup>

O tratamento das intoxicações por vírus é feito com a “ingestão de alimentos leves, como frutas e de líquidos (chás, água de coco e muita água), aconselhando-se ainda repouso”.<sup>48</sup>

Nas intoxicações por cogumelos e peixes

A menos que a pessoa afetada tenha tido vômitos violentos ou diarreia, ou que os sintomas não tenham aparecido senão várias horas depois da ingestão, deve-se tentar eliminar o veneno utilizando um qualquer método de esvaziar o estômago (lavagem gástrica). Pode-se usar medicamentos como o xarope de ipecacuanha para provocar o vômito e administrar um laxante para despejar o intestino. Se as náuseas e os vômitos continuarem, administram-se líquidos endovenosos que contenham sais e dextrose para corrigir a desidratação e qualquer desequilíbrio ácido ou alcalino. Se as cólicas forem intensas, pode ser necessária uma medicação para a dor. Por vezes, é necessário providenciar respiração artificial e cuidados intensivos de enfermagem. Qualquer pessoa que adoença depois de comer um cogumelo que não identifica deve provocar o vômito de imediato e guardá-lo para que seja analisado no laboratório, pois as diferentes espécies requerem tratamentos diferentes. Na intoxicação pela muscarina é administrada atropina. No caso de uma pessoa intoxicada por *Amanita phalloides*, uma dieta rica em hidratos de carbono e a administração endovenosa de dextrose e de cloreto de sódio podem ajudar a corrigir os baixos valores de açúcar no sangue (hipoglicemia) provocados por uma grave lesão hepática. Para tratar a intoxicação grave por ciguatera por vezes é necessário manitol, um fármaco de administração endovenosa. Os bloqueadores da

---

<sup>46</sup> CICCIO, Lúcia Helena Salvetti De. *Op. cit.*

<sup>47</sup> *Idem.*

<sup>48</sup> CUIDADOS com a intoxicação alimentar no verão. PharmaEstética, Vitória, 01 dez. 2009. Disponível em: <<http://www.pharmaestetica.com.br/site/noticias/mostra.php?id=103>>. Acesso em: 12 set. 2010.

histamina (anti-histamínicos) podem ser eficazes na redução dos sintomas da intoxicação por histamina de origem marinha.<sup>49</sup>

É importante ainda em qualquer caso de intoxicação diminuir o ritmo das atividades diárias e ingerir alimentos mais leves, podendo ser utilizadas também soluções de re-hidratação oral vendidas em farmácias, nunca se esquecendo que “casos mais complicados, com urticária, febre, fortes dores musculares, vômitos que não cessam ou diarréia com muco, pus ou sangue, precisam de avaliação médica”.<sup>50</sup>

Os antibióticos não são muito recomendáveis e “raramente são receitados para pacientes com intoxicação alimentar porque, em geral, eles atuam apenas sobre a corrente sangüínea, e” os microorganismos “estão presentes no intestino”, observando-se, ademais, que “os antibióticos podem até mesmo impedir que o mecanismo natural de defesa do organismo combata a infecção”.<sup>51</sup>

Vistos os principais aspectos da intoxicação alimentar e considerando que um levantamento efetuado pela Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo entre 1998 e 2008 concluiu que 24% das intoxicações alimentares ocorreram em razão do consumo de alimentos contaminados em restaurantes<sup>52</sup>, oportuno averiguar qual a natureza desses estabelecimentos e em que casos podem ser responsabilizados por eventuais danos sofridos pelos clientes, o que se faz adiante.

---

<sup>49</sup> METELO, Silvelita. *Op. cit.*

<sup>50</sup> LOIOLA, Alessandro. *Op. cit.*

<sup>51</sup> CICCIO, Lúcia Helena Salvetti De. *Op. cit.*

<sup>52</sup> COLLETA, Denise Dalla. Intoxicação alimentar acontece mais em casa que em restaurantes. Revista Galileu, Rio de Janeiro, 04 jan. 2010. Disponível em: <<http://revistagalileu.globo.com/Revista/Common/0,,EMI114083-17770,00INTOXICACAO+ALIMENTAR+ACONTECE+MAIS+EM+CASA+QUE+EM+RESTAURANTES.html>>. Acesso em: 13 jul. 2010.

### 3 RELAÇÃO DE CONSUMO E RESPONSABILIDADE CIVIL DO FORNECEDOR

#### 3.1 Relação de Consumo

O Código de Proteção e Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/90 – enuncia no artigo 2º que “consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final”, enquanto o artigo 3º prevê que

Fornecedor é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços.

Considerando tais conceitos, têm-se os restaurantes como fornecedores, na medida em que produzem e comercializam alimentos e prestam serviços, enquanto os clientes agem como verdadeiros consumidores ao adquirirem os produtos comercializados nesses estabelecimentos, enquadrando-se os alimentos na ampla definição de produto como “qualquer bem, móvel ou imóvel, material ou imaterial” (artigo 3º, § 1º) e o fornecimento de refeições na definição de serviço como “qualquer atividade fornecida no mercado de consumo, mediante remuneração, inclusive as de natureza bancária, financeira, de crédito e securitária, salvo as decorrentes das relações de caráter trabalhista” (artigo 3º, § 2º), estabelecendo-se, então, entre restaurantes e clientes uma relação de consumo tutelada pelo Código de Proteção e Defesa do Consumidor.

No âmbito dessa relação, o artigo 6º, I, do estatuto consumerista, consagra como direito do consumidor “a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos

provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos”, avaliando Claudia Lima Marques esse direito como

o mais básico e mais importante dos direitos do consumidor, ainda mais tendo em vista que nossa sociedade é uma sociedade de riscos, muitos produtos, muitos serviços e mesmo práticas comerciais são efetivamente perigosos e danosos para os consumidores.<sup>53</sup>

Oscar Ivan Prux menciona ainda que o direcionamento do referido artigo

[...] é amplo, mas com destaque para o foco eminentemente preventivo, ou seja, voltado para a proteção contra o risco (e não restrito a proteção contra o dano). Observe-se que o simples risco, mesmo que hipotético, já representa um dano, vez que atenta contra a proteção da confiança do consumidor e, no mínimo, retira das pessoas a tranquilidade advinda da segurança. O objetivo sempre deve ser buscar a proteção a priori, configurada num dever abstrato de inexistência de risco e não apenas de preocupar-se, a posteriori, com a reparação de um dano já acontecido [...]. Não é uma mera questão de reparar quando lesar, mas de não aceitar sequer o risco de vir a lesar. [...].<sup>54</sup>

Antônio Herman V. Benjamin explica que “em matéria de proteção da saúde e segurança dos consumidores vige a *noção geral da expectativa legítima*”, ou seja, “a idéia de que os produtos e serviços colocados no mercado devem atender as expectativas de segurança que deles *legitimamente se espera*”<sup>55</sup>, tanto que o artigo 8º do Código de Proteção e Defesa do Consumidor dispõe 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, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar as informações necessárias e adequadas a seu respeito.

Divide ainda o mencionado autor os produtos e serviços em de periculosidade inerente ou latente e de periculosidade adquirida, sendo que aqueles “trazem um risco intrínseco atado a sua própria qualidade ou modo de funcionamento”, isto é,

<sup>53</sup> BENJAMIN, Antônio Herman de Vasconcellos; MARQUES, Claudia Lima; BESSA, Leonardo Roscoe. **Manual de Direito do Consumidor**. 2. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2009, p. 57.

<sup>54</sup> PRUX, Oscar Ivan. Direitos básicos do consumidor: a proteção da saúde e segurança. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 04 nov. 2007. Revisado em 19 jul. 2008. Disponível em: < <http://www.parana-online.com.br/colunistas/235/50849/>>. Acesso em: 25 out. 2010.

<sup>55</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p. 118.

“embora se mostre capaz de causar acidentes, a periculosidade dos produtos e serviços, nesses casos, diz-se *normal* e *previsível* em decorrência de sua natureza ou fruição, ou seja, está em sintonia com as expectativas legítimas dos consumidores”, de modo que “a regra geral [...] é a de que os danos decorrentes de periculosidade inerente não dão ensejo ao dever de indenizar”.<sup>56</sup>

#### Os produtos e serviços de periculosidade adquirida

tornam-se perigosos em decorrência de um *defeito* que, por qualquer razão, apresentam. São bens de consumo que, se ausente o vício de qualidade por insegurança que trazem, não manifestam risco superior àquele legitimamente esperado pelo consumidor. A característica principal da periculosidade adquirida é exatamente a sua *imprevisibilidade* para o consumidor. É impossível (ou, quando possível, inútil) qualquer modalidade de advertência, já que esta não tem o condão de eliminá-la.<sup>57</sup>

Decorrendo o risco à vida, à saúde e à segurança do consumidor de produto ou serviço de periculosidade adquirida, deve o fornecedor ser responsabilizado em caso de eventual dano<sup>58</sup>, inclusive porque o artigo 6º, VI, do estatuto consumerista, elenca como direito básico do consumidor “a efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos”.

### 3.2 Responsabilidade Civil do Fornecedor

Fernando Noronha esclarece que “a responsabilidade civil é sempre uma obrigação de reparar danos: danos causados à pessoa ou ao patrimônio de outrem, ou danos causados a interesses coletivos, ou transindividuais, sejam estes difusos,

---

<sup>56</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p.119/120.

<sup>57</sup> *Ibidem*, p. 120.

<sup>58</sup> CAVALIERI FILHO *apud* BARRETTO JUNIOR, Valter Pedrosa. Responsabilidade civil médica empresarial. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 9, n. 362, 4 jul. 2004. Disponível em: <<http://jus.uol.com.br/revista/texto/5392>>. Acesso em: 25 out. 2010.



sejam coletivos *strictu sensu*<sup>59</sup>, considerando Pablo Stolze Gagliano e Rodolfo Pamplona Filho como pressupostos da responsabilidade civil a conduta humana (positiva ou negativa), o dano ou prejuízo e o nexo de causalidade.<sup>60</sup>

A conduta comissiva ou positiva é “o comportamento consistente na realização de ato que acaba por ser danoso”, enquanto a conduta omissiva ou negativa é “a inatividade ou o comportamento consistente em se abster de fazer determinada coisa”.<sup>61</sup>

O dano ou prejuízo é a lesão (diminuição ou destruição) que, devido a certo evento, sofre uma pessoa, contra sua vontade, em qualquer bem ou interesse jurídico, patrimonial ou moral<sup>62</sup>, sendo o dano patrimonial a lesão concreta, que afeta interesses relativos ao patrimônio do ofendido, consistente na perda ou deterioração, total ou parcial, dos bens materiais que lhe pertencem, sendo suscetível de avaliação pecuniária e de indenização pelo ofensor<sup>63</sup>, consistindo o dano moral “na lesão de direitos cujo conteúdo não é pecuniário, nem comercialmente redutível a dinheiro”<sup>64</sup>, devendo ser reputado como dano moral apenas

a dor, vexame, sofrimento ou humilhação que, fugindo à normalidade, interfira intensamente no comportamento psicológico do indivíduo, causando-lhe aflições, angústia e desequilíbrio em seu bem-estar. Mero dissabor, aborrecimento, mágoa, irritação ou sensibilidade exacerbada estão fora da órbita do dano moral, porquanto, além de fazerem parte da normalidade do dia-a-dia, não são intensos e duradouros, a ponto de romper o equilíbrio psicológico do indivíduo.<sup>65</sup>

---

<sup>59</sup> NORONHA *apud* VENOSA, Sílvio de Salvo. **Direito civil: responsabilidade civil**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2008, p. 5.

<sup>60</sup> GAGLIANO, Pablo Stolze; PAMPLONA FILHO, Rodolfo. **Novo Curso de Direito Civil: Responsabilidade Civil**. Vol. 3, 2. ed. rev. atual. ampl. São Paulo: Saraiva, 2004, p. 28-29.

<sup>61</sup> LISBOA, Roberto Senise. **Responsabilidade civil nas relações de consumo**. 2 ed. rev. atual. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2006, p. 486.

<sup>62</sup> DINIZ, Maria Helena. **Curso de direito civil brasileiro: responsabilidade civil**. Vol. 7, 21. ed. São Paulo: Saraiva, 2007, p. 58.

<sup>63</sup> *Ibidem*, p. 66.

<sup>64</sup> GAGLIANO, P. S.; PAMPLONA FILHO. R. *Op. cit.*, p. 61.

<sup>65</sup> GONÇALVES, Carlos Roberto. **Direito Civil brasileiro: responsabilidade civil**. Vol. IV, 3. ed. rev. atual. São Paulo: Saraiva, 2008, p. 360-361.

O nexa de causalidade é o liame que une a conduta do agente ao dano<sup>66</sup>, sendo imprescindíveis tais elementos para que se possa obrigar alguém a reparar o prejuízo causado a outrem.

A responsabilização do fornecedor pelos danos causados ao consumidor está atrelada à teoria da qualidade, “segundo a qual a lei imporia a toda a cadeia de fornecedores um dever de qualidade dos produtos que são colocados no mercado e dos serviços que são prestados”<sup>67</sup>, observando-se que tal teoria

comporta dois aspectos distintos: a *proteção do patrimônio do consumidor* (com o tratamento dos vícios de qualidade por inadequação) e a *proteção da saúde do consumidor* (com o tratamento dos vícios de qualidade por insegurança). Logo, a teoria de qualidade tem um pé na órbita da tutela da incolumidade físico-psíquica do consumidor e outro na tutela de sua incolumidade econômica.

Na noção de vício de qualidade por inadequação o elemento básico é a carência – total ou parcial – de aptidão ou idoneidade do produto ou serviço para a realização do fim a que é destinado. Distintamente, no vício de qualidade por insegurança o dado essencial é a carência de segurança do produto ou serviço, isto é, sua capacidade para provocar danos à saúde do consumidor.

Assim, o Código de Proteção e Defesa do Consumidor prevê a responsabilidade dos fornecedores pelo fato do produto e do serviço e por vício do produto e do serviço.

A responsabilidade pelo fato do produto e do serviço ou responsabilidade por acidente de consumo é tratada nos artigos 12 a 14 do estatuto consumerista e decorre de “danos causados ao consumidor por falha na segurança dos produtos ou serviços fornecidos”<sup>68</sup>.

O artigo 12 alerta que

o fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela

---

<sup>66</sup> VENOSA, Sílvio de Salvo. *Op. cit.*, p. 47.

<sup>67</sup> LUNARDI, Fabrício Castagna. A responsabilidade civil do fornecedor por vícios dos produtos no Código de Defesa do Consumidor. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 10, n. 1045, 12 maio 2006. Disponível em: <<http://jus2.uol.com.br/doutrina/texto.asp?id=8267>>. Acesso em: 05 set. 2010.

<sup>68</sup> GAGLIANO, P. S.; PAMPLONA FILHO. R. *Op. cit.*, p. 263.

reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos.

Os defeitos de projeção ou criação, segundo James Marins, “[...] afetam as características gerais da produção em consequência de erro havido no momento da elaboração de seu projeto ou de sua fórmula”, sendo que “o fabricante responde pela concepção ou idealização de seu produto que não tenha a virtude de evitar os riscos à saúde e segurança, não aceitáveis pelos consumidores dentro de determinados *Standards*”.<sup>69</sup>

Os defeitos de produção se referem à fabricação, construção, montagem, manipulação e acondicionamento do produto<sup>70</sup>, decorrendo de eventual falha humana ou da máquina na linha de produção<sup>71</sup>, possuindo, segundo James Marins

[...] três características que os distinguem dos demais: não contaminam todos os exemplares; são previsíveis, no sentido de que é possível o cálculo estatístico de sua frequência e por fim; são inevitáveis, pois mostra-se impossível a eliminação absoluta dos riscos inerentes à produção industrial.<sup>72</sup>

Os defeitos de informação estão relacionados à publicidade, apresentação<sup>73</sup> e “[...] ausência ou inadequação de informações que deveriam constar nas embalagens, rótulos, manuais de instruções que acompanham os produtos”<sup>74</sup>, referindo Silvio Luiz Ferreira da Rocha que “um produto pode ser ilegítimamente

<sup>69</sup> MARINS *apud* ALBUQUERQUE, Daniely Zamprônio de. **Responsabilidade pelo Fato do Produto ou Serviço**. DireitoNet, Sorocaba, 05 mai. 2010. Disponível em: <<http://www.direitonet.com.br/artigos/exibir/5716/Responsabilidade-pelo-Fato-do-Produto-ou-Servico>>. Acesso em: 13 jul. 2010.

<sup>70</sup> ALBUQUERQUE, *loc. cit.*

<sup>71</sup> FIGUEIREDO NETO, Alberto. A responsabilização do fornecedor pelo fato do produto no CDC. **Revista da Escola Superior da Magistratura de Sergipe**, Sergipe, n. 7, 2004. Disponível em: <[http://bdjur.stj.gov.br/xmlui/bitstream/handle/2011/22391/responsabilizacao\\_fornecedor.pdf?sequence=1](http://bdjur.stj.gov.br/xmlui/bitstream/handle/2011/22391/responsabilizacao_fornecedor.pdf?sequence=1)>. Acesso em: 11 jul. 2010.

<sup>72</sup> MARINS *apud* ALBUQUERQUE, Daniely Zamprônio de. *Op. cit.*

<sup>73</sup> ALBUQUERQUE, *loc. cit.*

<sup>74</sup> FIGUEIREDO NETO, Alberto. *Op. cit.*

inseguro por falta, insuficiência ou inadequação de informações, advertências ou instruções sobre o seu uso e perigos conexos”<sup>75</sup>.

Os §§ 1º e 2º do artigo supracitado explicitam os casos em que os produtos serão ou não considerados defeituosos, assim dispendo:

§ 1.º o produto é defeituoso quando não oferece a segurança que dele legitimamente se espera, levando-se em consideração as circunstâncias relevantes, entre as quais: I – sua apresentação; II – o uso e os riscos que razoavelmente dele se esperam; III – a época em que foi colocado em circulação.

§ 2.º O produto não é considerado defeituoso pelo fato de outro de melhor qualidade ter sido colocado no mercado.

Na hipótese do inciso I, “o defeito não deriva do produto em si, mas sim da forma externa que é apresentada ao consumidor, as informações sobre o produto”; na circunstância do inciso II, “o produtor deve prever além dos riscos do uso especificado do produto os outros riscos que o produto razoavelmente pode vir a causar, não colocando no mercado produtos que apresentam riscos inaceitáveis a saúde e segurança do consumidor”; na hipótese do inciso III, “para auferir o caráter defeituoso, de periculosidade do produto serão levados em consideração os conhecimentos científicos e tecnológicos do período em que o produto foi colocado no mercado”.<sup>76</sup>

Antônio Herman V. Benjamin observa que “a expectativa de segurança que importa é aquela vigente no momento da colocação do produto ou serviço no mercado, não cabendo avaliá-la no instante da ocorrência do dano ou do julgamento do juiz”.<sup>77</sup>

É importante ressaltar que a responsabilidade objetiva decorrente de fato do produto afasta apenas a necessidade de o consumidor demonstrar a culpa do

---

<sup>75</sup> ROCHA *apud* ALBUQUERQUE, Daniely Zamprônio de. *Op. cit.*

<sup>76</sup> ALBUQUERQUE, *loc. cit.*

<sup>77</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p. 126.

fornecedor e o defeito do produto, cabendo-lhe “comprovar o dano e o nexo de causalidade entre este e o produto”, lembrando-se, todavia, “que em relação a estes elementos o juiz pode inverter o ônus da prova quando ‘for verossímil a alegação’ ou quando o consumidor for ‘hipossuficiente’, sempre de acordo com ‘as regras ordinárias de experiência’ (art. 6.º, VIII)”.<sup>78</sup>

As causas de exclusão da responsabilidade civil dos fornecedores estão elencadas no § 3º, que assim dispõe:

§ 3.º O fabricante, o construtor, o produtor ou importador só não será responsabilizado quando provar:  
I – que não colocou o produto no mercado;  
II – que, embora haja colocado o produto no mercado, o defeito inexiste;  
III – a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro.

Antônio Herman V. Benjamin ressalta que “inexiste responsabilidade quando os responsáveis legais não colocaram o produto no mercado” porque “nega-se, aí, o nexo causal entre o prejuízo sofrido pelo consumidor e a atividade do fornecedor”, sendo que “o dano foi, sem dúvida, causado pelo produto, mas inexiste nexo de causalidade entre ele e qualquer das atividades do agente”.<sup>79</sup>

A culpa exclusiva da vítima afasta a responsabilidade na medida em que “se o comportamento do consumidor é o *único* causador do acidente de consumo, não há como falar em nexo de causalidade entre a atividade do fabricante, do produtor, do construtor ou do importador e o fato danoso”, observando-se, contudo, que “se houver *concorrência* entre o comportamento da vítima e um defeito existente no produto, a excludente não mais se aplica”.<sup>80</sup>

---

<sup>78</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p. 124/125.

<sup>79</sup> *Ibidem*, p. 129.

<sup>80</sup> BENJAMIN; MARQUES; BESSA, *loc. cit.*, p. 130.

Menciona ainda o autor que “a excludente do fato de terceiro ataca o próprio nexos de causalidade, já que deixa de haver qualquer relação entre o prejuízo do consumidor e a atividade do sujeito responsável primariamente”, acrescentando que

ao comerciante (atacadista ou varejista) não se aplica a excludente do inciso III – seu afastamento decorre do próprio *caput* do art. 12, e também porque para ele há norma especial (art. 13). De fato, o comerciante, embora não sendo responsável principal, nos termos do art. 12, é parte fundamental da relação de consumo. E se é parte não pode ser considerado terceiro. [...] Em consequência, o réu (fabricante, produtor, construtor ou importador), em ação indenizatória por acidente de consumo, não pode furtar-se ao dever de indenizar, com fulcro no art. 12, § 3º, III, sob o argumento de que o dano foi causado por culpa exclusiva do comerciante, entendendo este como terceiro. O juiz, muito ao contrário, deve condená-lo a ressarcir o prejuízo, cabendo-lhe, posteriormente, se for o caso, propor ação de regresso contra o outro agente da relação de consumo, isto é, o comerciante.<sup>81</sup>

Entendem Pablo Stolze Gagliano e Rodolfo Pamplona Filho que “a despeito de a lei não elencar, no rol das causas excludentes de responsabilidade civil, o caso *fortuito* e a *força maior*, [...], tais circunstâncias, se interruptivas do nexos causal, podem e devem ser alegadas pelo fornecedor, em sede de defesa”<sup>82</sup>. Esse mesmo posicionamento é adotado por Sílvio de Salvo Venosa, Rui Stoco, Antônio Herman V. Benjamin e James Marins, dispondo este último que

[...] reconhece-se na força maior o caráter de seccionadora do nexos de causalidade, indispensável para que haja responsabilidade civil, mesmo nos sistemas em que se prescinde da culpa, o que a faz servir como exoneradora da responsabilidade mesmo que não prevista expressamente na lei como eximente, porque permanece válida a regra de Direito Civil que reconhece à força maior a virtude de excluir a responsabilidade aquiliana. Isto é, se a força maior assume o papel de única causadora do dano de modo que a vítima sequer pode comprovar que o produto era defeituoso, ou, ainda que venha a comprová-lo, não consegue estabelecer o nexos causal com o dano, não há responsabilidade civil do fornecedor por falta de um dos requisitos para a mesma.<sup>83</sup>

O artigo 13 trata da responsabilidade do comerciante, sendo-lhe conferida natureza jurídica subsidiária, em face dos agentes referidos no artigo 12.<sup>84</sup>

<sup>81</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p. 130.

<sup>82</sup> GAGLIANO, P. S.; PAMPLONA FILHO, R. *Op. cit.*, p. 268.

<sup>83</sup> MARINS *apud* FIGUEIREDO NETO, Alberto. *Op. cit.*, p. 232.

<sup>84</sup> GAGLIANO, P. S.; PAMPLONA FILHO, R. *Op. cit.*, p. 264.

Vejam os:

Art. 13. O comerciante é igualmente responsável, nos termos do artigo anterior, quando:

I – o fabricante, o construtor, o produtor ou o importador não puderem ser identificados;

II – o produto for fornecido sem identificação clara do seu fabricante, produtor, construtor ou importador;

III – não conservar adequadamente os produtos perecíveis.

Verifica-se a hipótese do inciso I quando o comerciante “não teve como identificar qual dos produtores forneceu a ele o produto gerador de acidente de consumo”<sup>85</sup>. O inciso II se refere “ao caso do comerciante que tem condições de identificar o produtor, mas mesmo assim não o faz”<sup>86</sup>, sendo que “por descumprir o dever objetivo de *bem informar*, assume uma posição de co-responsável”<sup>87</sup>.

O inciso III vale especialmente para restaurantes e lanchonetes, observando-se que “o produto é perecível quando necessita de conservação especial, não lhe bastando aquela sob as condições ambientais normais”<sup>88</sup>, sendo o comerciante responsável quando não adota as medidas específicas recomendadas para a conservação do produto.

Oportuno ressaltar que “aquele que efetivar o pagamento ao prejudicado poderá exercer o direito de regresso contra os demais responsáveis, segundo sua participação na causação do evento danoso”, conforme disposto no parágrafo único do artigo acima transcrito, observando Antônio Herman V. Benjamin “que o direito de regresso serve exatamente para, sem dificultar a compensação do consumidor,

---

<sup>85</sup> SARAIVA, Cláudio Henrique Leitão. Da responsabilidade do comerciante pelo fato do produto e do serviço. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 6, n. 58, ago. 2002. Disponível em: <<http://jus2.uol.com.br/doutrina/texto.asp?id=3046>>. Acesso em: 02 out. 2009.

<sup>86</sup> NUNES *apud* SARAIVA, *loc. cit.*

<sup>87</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p. 136.

<sup>88</sup> *Idem.*

impedir que um dos co-devedores legais venha a pagar por algo que vá além de sua contribuição na causação do dano”<sup>89</sup>.

O artigo 14 enuncia que

O fornecedor de serviços responde, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos relativos à prestação de serviços, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua fruição e riscos.

Segundo Antônio Herman Benjamin “o defeito do serviço pode ser de prestação, de concepção ou de comercialização”, explicando o autor que

O defeito de prestação [...] manifesta-se no ato da prestação do serviço. É um desvio de um padrão de qualidade fixado antecipadamente. [...].  
O defeito de concepção surge na própria formulação do serviço, na escolha dos seus métodos e na fixação de seu conteúdo. [...].  
O defeito de comercialização nos serviços, finalmente, decorre de “informações insuficientes ou inadequadas sobre sua fruição e riscos”.<sup>90</sup>

Segundo o § 1º do artigo supracitado

o serviço é defeituoso quando não fornece a segurança que o consumidor dele pode esperar, levando-se em consideração as circunstâncias relevantes, entre as quais: I – o modo de seu fornecimento; II – o resultado e os riscos que razoavelmente dele se esperam; III – a época em que foi fornecido.

Menciona ainda o § 2º que “o serviço não é considerado defeituoso pela adoção de novas técnicas”, “devendo ser levada em conta a técnica atual no momento da prestação do serviço”.<sup>91</sup>

As causas excludentes de responsabilidade do fornecedor do serviço estão elencadas no § 3º, que dispõe o seguinte:

§ 3.º O fornecedor de serviços só não será responsabilizado quando provar:  
I – que, tendo prestado o serviço, o defeito inexiste;

<sup>89</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p. 137.

<sup>90</sup> *Ibidem*, p. 138.

<sup>91</sup> COSTA, Michele Romero da. Responsabilidade pelo fato do produto e do serviço. **Revista eletrônica do Curso de Direito da UFSM**, Santa Maria, v. 2, n. 3, nov. 2007. Disponível em: <<http://www.ufsm.br/revistadireito/arquivos/v2n3/a17.pdf>>. Acesso em: 02 out. 2009.



II – a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro.

O caso fortuito e a força maior também são considerados excludentes dessa responsabilidade, mas apenas se ocorridos durante ou após a prestação do serviço.<sup>92</sup>

A responsabilidade por vício do produto e do serviço está prevista a partir do artigo 18 do estatuto consumerista e decorre de “defeitos que interfiram na qualidade ou economicidade do produto ou serviço”<sup>93</sup>.

Dispõe o artigo 18 que

os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das peças viciadas.

Roberto Senise Lisboa alerta que “o vício do produto deve existir à época da constituição da relação de consumo para que o fornecedor possa ser responsabilizado”.<sup>94</sup>

O rol de produtos impróprios para o uso e consumo está no § 6º do artigo citado, sendo eles:

I – os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;  
II – os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;  
III – os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

Carlos Roberto Gonçalves ressalta que “o consumidor, em razão da solidariedade passiva, tem direito de endereçar a reclamação ao fornecedor

---

<sup>92</sup> COSTA, Michele Romero da. *Op. cit.*

<sup>93</sup> GAGLIANO, P. S.; PAMPLONA FILHO. R. *Op. cit.*, p. 274.

<sup>94</sup> LISBOA, Roberto Senise. *Op. cit.*, p. 219.

imediatamente do bem ou serviço, quer se trate de fabricante, produtor, importador, comerciante ou prestador de serviços, como também pode, querendo, acionar o comerciante e o fabricante do produto, em litisconsórcio passivo”<sup>95</sup>, lembrando Leonardo Roscoe Bessa que

A responsabilidade solidária é, sem dúvida, decorrência do direito básico de “efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais”, previsto no art. 6.º, VI, do CDC.

De fato, muitas vezes a “efetiva reparação” só é possível em virtude da existência de pluralidade de responsáveis, pois não é incomum fornecedores simplesmente desaparecerem da noite para o dia sem deixar qualquer patrimônio para responder pelas suas dívidas.<sup>96</sup>

A solidariedade só não se aplica no caso de fornecimento de produtos *in natura*, onde “será responsável perante o consumidor o fornecedor imediato, exceto quando identificado claramente seu produtor”, nos termos do § 5º do artigo 18, e na hipótese do artigo 19, § 2º, onde “o fornecedor imediato será responsável quando fizer a pesagem ou a medição e o instrumento utilizado não estiver aferido segundo os padrões oficiais”.

As opções conferidas pelo Código de Proteção e Defesa do Consumidor ao adquirente ou usuário do produto viciado estão arroladas no § 1º do artigo 18, que assim estabelece:

§ 1.º Não sendo o vício sanado no prazo máximo de trinta dias, pode o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha: I – a substituição do produto por outro da mesma espécie, em perfeitas condições de uso; II – a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos; III – o abatimento proporcional do preço.

O § 2º do artigo tratado permite a redução ou ampliação desse prazo de 30 dias, exigindo apenas que não seja inferior a sete dias nem superior a cento e

---

<sup>95</sup> GONÇALVES, Carlos Roberto. *Op. cit.*, p. 264.

<sup>96</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p. 152.

oitenta dias, sendo dispensado ainda tal prazo na hipótese do § 3º do artigo, o qual dispõe que

o consumidor poderá fazer uso imediato das alternativas do § 1.º deste artigo sempre que, em razão da extensão do vício, a substituição das partes viciadas puder comprometer a qualidade ou características do produto, diminuir-lhe o valor ou se tratar de produto essencial.

O § 4º do artigo 18 também esclarece que

tendo o consumidor optado pela alternativa do inciso I do § 1.º deste artigo, e não sendo possível a substituição do bem, poderá haver substituição por outro de espécie, marca ou modelo diversos, mediante complementação ou restituição de eventual diferença de preço, sem prejuízo do disposto nos incisos II e III do § 1.º deste artigo.

O artigo 19 enuncia que

os fornecedores respondem solidariamente pelos vícios de quantidade do produto sempre que, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, seu conteúdo líquido for inferior às indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou de mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha: I – o abatimento proporcional do preço; II – complementação do peso ou medida; III – a substituição do produto por outro da mesma espécie, marca ou modelo, sem os aludidos vícios; IV – a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos.

O consumidor pode optar também pela substituição do bem por outro de espécie, marca ou modelo diversos, nos termos do § 1º do artigo citado.

Luiz Antônio Rizzatto Nunes afirma que esse vício de quantidade é “um *minus* do direito do consumidor, que recebe menos do que o contratado pelo preço que pagou”, entendendo também que as perdas e danos serão cabíveis apenas quando o consumidor não puder exercer as demais alternativas.<sup>97</sup>

O artigo 20 estabelece que

o fornecedor de serviços responde pelos vícios de qualidade que os tornem impróprios ao consumo ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles

<sup>97</sup> NUNES *apud* CHAMONE, Marcelo Azevedo. A proteção do consumidor em razão do fato e do vício do produto ou serviço. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 10, n. 1207, 21 out. 2006. Disponível em: <<http://jus2.uol.com.br/doutrina/texto.asp?id=9069>>. Acesso em: 02 out. 2009.

decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha: I – a reexecução dos serviços, sem custo adicional e quando cabível; II – a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos; III – o abatimento proporcional do preço.

O § 2º elucida que “são impróprios os serviços que se mostrem inadequados para os fins que razoavelmente deles se esperam, bem como aqueles que não atendam as normas regulamentares de prestabilidade”.

Consoante o § 1º “a reexecução dos serviços poderá ser confiada a terceiros devidamente capacitados, por conta e risco do fornecedor”.

Antônio Herman Benjamin ressalta ainda que “a indenização, embora expressamente referida apenas no inciso II, é sempre devida, em face do direito básico do consumidor de ‘efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais’ (art. 6.º, VI) [...]”, sendo pacífico este entendimento.<sup>98</sup>

É importante lembrar ainda que “a ignorância do fornecedor sobre os vícios de qualidade por inadequação dos produtos e serviços não o exime de responsabilidade”, consoante dispõe o artigo 23.

No tocante às excludentes de responsabilidade vale ressaltar que

apesar do capítulo referente aos vícios do produto ou serviço não especificar nenhuma excludente de responsabilidade, pode-se dizer que aquelas previstas para os fatos do produto ou serviços, tais como a inexistência do defeito e a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro, também são aplicáveis aos primeiros.<sup>99</sup>

Por fim, é oportuno destacar que apesar do Código de Proteção e Defesa do Consumidor não explicitar que a responsabilidade do fabricante, do produtor, do construtor e do importador pelo fato do produto é solidária e que a responsabilidade

---

<sup>98</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p. 158.

<sup>99</sup> QUEIROZ, Ricardo Canguçu Barroso de. Responsabilidade pelo fato do produto e do serviço x responsabilidade pelo vício do produto e do serviço: paralelo. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 5, n. 47, nov. 2000. Disponível em: <<http://jus2.uol.com.br/doutrina/texto.asp?id=715>>. Acesso em: 02 out. 2009.

dos fornecedores pelo vício do produto independe da existência de culpa, é certo que tanto para o fato do produto quanto para o vício do produto a responsabilidade é objetiva<sup>100</sup> e solidária, haja vista que os artigos 7º, parágrafo único, e 25, § 1º, dispõem, respectivamente, que “tendo mais de um autor a ofensa, todos responderão solidariamente pela reparação dos danos previstos nas normas de consumo” e “havendo mais de um responsável pela causação do dano, todos responderão solidariamente pela reparação”.

Examinadas as espécies de responsabilidade previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor, passa-se à análise específica da responsabilidade civil dos restaurantes em caso de intoxicação alimentar.

---

<sup>100</sup> BESSA, Leonardo Roscoe. Responsabilidade objetiva e o CDC. **Site do Curso de Direito da UFSM**. Santa Maria - RS. Disponível em: <<http://www.ufsm.br/direito/artigos/consumidor/responsabilidade.htm>>. Acesso em: 05 set. 2010.

#### 4 RESPONSABILIDADE CIVIL DOS RESTAURANTES EM CASO DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR

A responsabilidade civil dos restaurantes em caso de intoxicação alimentar não é amplamente discutida pela doutrina, sendo da jurisprudência a maior contribuição para o tema, razão pela qual o presente estudo se atém à análise dos posicionamentos adotados pelos Tribunais.

O Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul já se manifestou no sentido de que sobrevivendo a intoxicação alimentar, há que se reconhecer “[...] a inadequação da conduta da demandada ao colocar à disposição do consumidor alimento em péssimas condições de higiene e conservação, o que ofende o direito à segurança e à saúde, insculpido no inc. I do art. 6º da Lei nº 8.078/90”, gerando a responsabilização do fornecedor por eventuais danos sofridos pelo consumidor.<sup>101</sup>

O Tribunal de Alçada do Paraná também decidiu pela responsabilidade civil dos restaurantes por danos ocasionados a clientes em virtude de intoxicação alimentar, baseando tal responsabilidade no artigo 18 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor e entendendo que a ocorrência da intoxicação decorre da ausência de diligência do fornecedor no preparo e armazenagem dos alimentos.

Confira-se a ementa e trecho do voto:

ACÇÃO DE REPARAÇÃO DE DANOS - RESTAURANTE - CLIENTE VÍTIMA DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR APÓS INGERIR ALIMENTOS FORNECIDOS PELO ESTABELECIMENTO - DIVERSOS CASOS OCORRIDOS NA MESMA DATA - AUTOS DE INFRAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, COMPROVANDO IRREGULARIDADES CONSISTENTES NA FORMA DE HIGIENIZAÇÃO, MANIPULAÇÃO E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS - CULPA CARACTERIZADA - DEVER DE INDENIZAR. DANO

---

<sup>101</sup> RIO GRANDE DO SUL. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 70026041657. Sandra Pereira de Medeiros Schaly e Sergio Vanderlei Bernardes. Relator: Jorge Luiz Lopes do Canto. DJ 22 out. 2008. Disponível em: <<http://www.tjrs.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

MORAL - FIXAÇÃO DA INDENIZAÇÃO EM VALOR EQUIVALENTE A CINCO SALÁRIOS MÍNIMOS - PLEITO DE MAJORAÇÃO DO QUANTUM - PROVIMENTO DO RECURSO, MAJORANDO-SE A INDENIZAÇÃO PARA VALOR EQUIVALENTE A VINTE (20) SALÁRIOS MÍNIMOS.

[...]. Pois bem, as provas trazidas aos autos não deixaram qualquer dúvida de que o autor sofrera intoxicação por ingerir alimentos contaminados no estabelecimento ora réu, ensejando também o reconhecimento da responsabilidade da demandada pela respectiva reparação, porquanto não comprovada por ela satisfatoriamente e de forma inequívoca a existência de caso fortuito ou força maior a afastar essa obrigação, ônus este que lhe incumbia por força do disposto no artigo 333, inciso II, do Código de Processo Civil e, em especial, pela norma do artigo 18, § 6º, incisos I e III, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n. 8.078/90), que estabelece a presunção de culpa do fornecedor de produtos por vícios de qualidade que os tornem impróprios para o consumo, quando os prazos de validade estejam vencidos e se revelem, por qualquer motivo, inadequados ao fim a que se destinam".

Portanto, improcede o recurso interposto pelo Apelante 2, eis que uma vez demonstrada a culpa e a conseqüente violação do dever de diligência preexistente, por negligência, imprudência ou imperícia de seu agente, dever este que se funda no princípio geral de direito que obriga o respeito à pessoa e aos bens alheios, estando correta a r. sentença que, apreciando corretamente todas provas produzidas nos autos, julgou procedente a ação, condenando o ora Apelante ao pagamento de indenização pelos danos sofridos pelo autor da presente demanda.<sup>102</sup>

O Tribunal de Justiça de Santa Catarina reconhece igualmente a responsabilidade objetiva dos restaurantes pelos danos materiais e morais suportados pelos clientes em virtude de intoxicação alimentar, indicando o fato do produto ou serviço como fundamento para a responsabilização dos estabelecimentos, tecendo comentários ainda a respeito das excludentes de responsabilidade.

Veja-se:

APELAÇÃO CÍVEL - AÇÃO DE INDENIZAÇÃO POR DANOS MORAIS E MATERIAIS - ALMOÇO FAMILIAR EM RESTAURANTE – INTOXICAÇÃO ALIMENTAR - NEXO DE CAUSALIDADE INCONCUSO - ALCANCE DE TODOS QUE INGERIRAM OS ALIMENTOS SERVIDOS - PAGAMENTO DAS CONSULTAS MÉDICO-HOSPITALARES E REMÉDIOS - DANOS MATERIAIS E MORAIS DEFLAGRADOS - RECURSO DESPROVIDO.<sup>103</sup>

<sup>102</sup> PARANÁ. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 0190372-0. Carlos Tunas Santiago e Comércio de Alimentos Grupo Quattro Ltda. Relator: Ronald Schulman. DJ 02 ago. 2002. Disponível em: <<http://www.tjpr.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

<sup>103</sup> SANTA CATARINA. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2003.002349-6. Maristela Sopran Ariotti – ME, Restaurante Nostro Piatro, Moaciar J. Ariotti e Carlos Luiz Vitali, Franchesco Minuzzi, Geni Seolin Minuzzi, Guilherme Seolin, Leila Aguiara Dalmolin Seolin, Lourdes Orlandi Seolin,

AÇÃO ORDINÁRIA DE COBRANÇA. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES. INTOXICAÇÃO ALIMENTAR. ONUS PROBANDI. INVERSÃO. CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. PROCEDÊNCIA. Harmônico o conjunto probatório no sentido de que a intoxicação alimentar que acometeu os segurados do autor foi fruto da alimentação servida pela empresa ré, que, de seu turno, não logrou êxito em comprovar qualquer das causas excludentes de sua responsabilidade, inescusável seu dever de ressarcir os danos suportados pelo primeiro.

[...] Como é consabido, o Código de Defesa do Consumidor abraçou o sistema da responsabilidade objetiva, no qual é prescindível a demonstração de culpa do fornecedor, pois exigível, tão-somente, a comprovação do dano e do nexo causal entre o defeito do produto ou serviço e o dano.

A respeito, trazemos à colação, mais uma vez, o excerto extraído da obra O Código de Defesa do Consumidor e sua Interpretação Jurisprudencial, de Luiz Antônio Rizzato Nunes:

“O CDC adotou a teoria da responsabilidade objetiva, incorporada à Teoria do Risco do Negócio.

Para o Código, a responsabilidade com apuração da culpa (negligência, imprudência ou imperícia) já não era mais suficiente para salvaguardar os direitos do consumidor no mercado de consumo atual. Se, toda vez que sofresse algum dano, o consumidor tivesse que alegar culpa do fabricante do produto ou do prestador do serviço, suas chances de ser indenizado seriam mínimas, pois a apuração e prova da culpa são muito difíceis.

No mundo atual, de consumo de massa, o importante é o fato de que mesmo que o fabricante ou o prestador do serviço não aja com culpa, ainda assim seus produtos e serviços têm defeitos e podem ocasionar danos.

É a chamada responsabilidade pelo fato do produto ou do serviço prestado ou, em outras palavras, é a preocupação com o dano que a coisa, o produto, bem como o serviço em si, possam causar ao consumidor. É a teoria moderna que coloca o próprio objeto e serviço como causas do evento danoso.

São os produtos ou os serviços em si mesmos os causadores do evento danoso.

Visto assim, não há cogitar se houve ou não culpa do fabricante, produtor etc., na elaboração do produto, ou do prestador na realização do serviço. Uma vez que estes (os produtos e os serviços) encontram-se no mercado de consumo e podem potencialmente ocasionar danos ao consumidor, é a eles que o Código dirige sua preocupação.

Ocorrido o dano, cabe ao consumidor apenas apontar o nexo de causalidade entre ele (consumidor) e o dano, bem como o evento que ocasionou o dano, produto ou o serviço no mercado” (pp. 272/273).

No mesmo sentido, é a ensinança de Arruda Alvim, Thereza Alvim, Eduardo Arruda Alvim e James J. Marins de Souza:

“Igualmente à responsabilidade pelo fato do produto, independe da apuração da culpa a responsabilidade do fornecedor pelo fato do serviço. Isto significa que para a configuração do dever de indenizar, há a exigência da presença concorrente de somente dois elementos: a) o dano efetivo, moral e/ou patrimonial; e b) o nexo causal entre o defeito do serviço e a lesão sofrida pelo consumidor” (in Código do Consumidor Comentado. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 1991, p. 47).

E, consoante extraímos do art. 12, §3º, e 14, §3º, do mesmo Código, o fornecedor de serviços só não será responsabilizado quando provar a inexistência do defeito ou a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro, e



o fornecedor de produtos quando provar uma destas excludentes, ou, ainda, que não colocou o produto no mercado.

No caso em exame, o conjunto probatório (provas documentais e testemunhais), é harmônico no sentido de que a intoxicação alimentar que acometeu os segurados do Apelado foi decorrente da alimentação servida pela Apelante, a qual, por sua vez, não logrou êxito em comprovar qualquer das causas excludentes de sua responsabilidade.

Destarte, a apelante, inegavelmente, tem o dever de ressarcir os danos suportados pelo Apelado.<sup>104</sup>

Contribui ainda para a discussão o Tribunal de Justiça do Mato Grosso do Sul ao enquadrar a responsabilidade civil dos restaurantes em caso de intoxicação alimentar ora como subjetiva, decorrente da negligência do fornecedor no preparo dos alimentos, ora como objetiva, amparada no artigo 18 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, conforme se infere dos seguintes arestos e trecho do voto:

APELAÇÃO CÍVEL – AÇÃO DE INDENIZAÇÃO POR DANOS MORAIS – INTOXICAÇÃO ALIMENTAR – CULPA DO APELANTE PELA NEGLIGÊNCIA EM NÃO CUMPRIR COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA – RESPONSABILIDADE INDENIZATÓRIA RECONHECIDA – DANO MORAL PRESUMIDO – REDUÇÃO DO *QUANTUM* ARBITRADO A TÍTULO DE DANOS MORAIS – NÃO ACOLHIDO – VALOR MANTIDO – RECURSO IMPROVIDO. As provas apontam que a intoxicação sofrida pela apelada, deu-se pela refeição fornecida pelo apelante, que agiu com culpa ao negligenciar quanto à observância das normas impostas pela saúde pública, causando o resultado danoso. A ausência de critérios na lei, passa ao Juiz a árdua tarefa para fixar o valor da indenização dos danos morais, devendo este tomar como norte os princípios da razoabilidade, da proporcionalidade e do enriquecimento ilícito, somando o caráter compensatório e sancionatório da indenização, assim o valor devido a título de danos morais arbitrado pelo juiz singular deve ser mantido em R\$ 4.800,00, correspondente a 20 (vinte) salários mínimos, corrigidos monetariamente pelo IGPM, a partir da citação.

[...]. Desta forma, as provas apontam que a intoxicação sofrida pela apelada, deu-se pela refeição fornecida pelo apelante que agiu com culpa, ao negligenciar quanto à observância das normas impostas pela saúde pública, causando o resultado danoso.

Conseqüentemente, a conduta do apelante se amolda na regra do artigo 159 do Código Civil de 1916, gerando o dever de indenizar.

Diz o art. 159 do Código Civil de 1916:

*“Art. 159. Aquele que, por ação ou omissão voluntária, negligência, ou imprudência, violar direito, ou causar prejuízo a outrem fica obrigado a reparar o dano.”*

Neste diapasão, o prof. Silvio Rodrigues em sua obra “Direito Civil”, Vol. IX, P. 149, *in verbis*:

<sup>104</sup> SANTA CATARINA. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2001.009229-8. Marchetti & Marchetti Ltda e Fundo Municipal de Aposentadoria, Pensões, Previdência e Assistência Social à Saúde - FAPS. Relator: Vanderlei Romer. J 05 jun. 2003. Disponível em: <<http://www.tj.sc.gov.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

*“...Isso se deve a que, no concernente à responsabilidade aquiliana, o art. 159 do CÓDIGO Civil brasileiro define o que se entende por comportamento culposo do agente causador do dano. Aí se afirma que o mister de reparar emerge sempre que o agente causar dano a outrem, através de ação voluntária, negligência ou imprudência. Portanto, o que se deve inquirir, na ação de responsabilidade civil, é se houve, ou não, imprudência ou negligência por parte de quem involuntariamente causou o prejuízo.”*

O dever indenizatório do apelante também encontra respaldo no artigo 5º, inciso V, X, da CF que assegurou o direito ao ressarcimento por danos morais, vejamos:

*“Art. 5.º Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes:*

*(...) -.....*

*V – é assegurado o direito de resposta, proporcional ao agravo, além da indenização por dano material, moral ou à imagem;*

*(...) -.....*

*X – são invioláveis a intimidade, a vida privada, a honra e a imagem das pessoas, assegurado o direito a indenização pelo dano material ou moral decorrente de sua violação;”*

Ademais, o dano moral em epígrafe, decorre da simples ocorrência do fato lesivo que impôs sofrimento à apelante.

Trilhando neste caminho, para caracterização da responsabilidade civil do ofensor, não necessita a parte ofendida comprovar o efetivo dano moral, este opera-se por força do simples fato da violação. Ocorrido o fato danoso e estando presentes os pressupostos legais que ensejam a responsabilidade civil, surge o dever de indenizar.

[...]

Desta feita, resta evidente a responsabilidade do apelante pela sua conduta negligente, devendo assim indenizar os danos morais sofridos pela apelada com a intoxicação alimentar.<sup>105</sup>

APELAÇÃO CÍVEL – AÇÃO DE INDENIZAÇÃO – DANOS MORAIS – COMPROVADOS – FORNECIMENTO DE ALIMENTOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO – APLICAÇÃO DAS NORMAS CONTIDAS NO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – RESPONSABILIDADE OBJETIVA – DANO SUPOSTADO PELA OFENDIDA E NEXO CAUSAL DEMONSTRADOS – SENTENÇA MANTIDA – RECURSO IMPROVIDO. O inciso II, do artigo 18, do Código de Defesa do Consumidor dispõe que são impróprios ao uso e consumo os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação. Restando demonstrados o dano suportado pela ofendida e o nexo causal entre este e algum ato praticado pelo suposto ofensor, àquela deve ser concedida uma indenização compensatória a fim de neutralizar os sentimentos negativos de mágoa, dor, tristeza, angústia.<sup>106</sup>

O Tribunal de Justiça de São Paulo aponta o artigo 14 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor e os artigos 186 e 927 do Código Civil como fundamentos

<sup>105</sup> MATO GROSSO DO SUL. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2004.002293-0. Ivair Zanolla – ME e Claudinete Alves Fialho. Relator: Hamilton Carli. DJ 26 abr. 2004. Disponível em: <<http://www.tjms.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

<sup>106</sup> MATO GROSSO DO SUL. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2004.004965-0. Ivair Zanolla – ME e Claudia Trolezi Lins. Relator: Rêmolio Letteriello. DJ 14 jun. 2004. Disponível em: <<http://www.tjms.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

para a responsabilização dos restaurantes em caso de clientes acometidos por intoxicação alimentar.

Confira-se:

Responsabilidade civil - Ação de indenização por danos morais - Improcedência - Inconformismo - Acolhimento - Apelante que tomou refeição no restaurante da apelada, tendo passado mal no dia seguinte, permanecendo internada por quatro dias - Conjunto probatório que soma indícios aptos a configurar o nexo causal entre a ingestão do alimento e os males sofridos - Danos morais configurados - Quantum indenizatório arbitrado, à luz das particularidades do caso, em valor correspondente a 40 salários mínimos, que nesta data equivalem a R\$ 18.600,00 - Sentença reformada - Recurso provido.

[...]. Efetivamente, as provas demonstram não apenas probabilidade, mas forte indício da ocorrência dos fatos e do nexo causal. A isso se soma a responsabilidade objetiva da apelada, em relação ao fato do serviço prestado (art. 14, do CDC).

Presente, portanto, o dano e o nexo causal, caracterizado está o dever de indenizar (art. 186 c.c. art. 927, ambos do CC).<sup>107</sup>

O Tribunal de Justiça do Rio de Janeiro defende a responsabilização dos restaurantes com base no artigo 12 ou 14 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, enquadrando, conseqüentemente, a gastroenterocolite como fato do produto ou serviço.

Veja-se:

APELAÇÃO CÍVEL. INDENIZAÇÃO. DIREITO DO CONSUMIDOR. MENOR IMPÚBERE APRESENTOU GASTROENTERITE LOGO APÓS A INGESTÃO DE ALIMENTOS NO ESTABELECIMENTO COMERCIAL DA RÉ. PROCEDÊNCIA DO PEDIDO. RECURSO DE AMBAS AS PARTES. ENQUANTO A AUTORA PRETENDE A MAJORAÇÃO DO QUANTUM INDENIZATÓRIO E O RECEBIMENTO DOS HONORÁRIOS ADVOCATÍCIOS DA SUCUMBÊNCIA, A RÉ OBJETIVA A IMPROCEDÊNCIA DO PEDIDO. 1 - RESPONSABILIDADE OBJETIVA DA CHURRASCARIA PELOS DANOS DECORRENTES DE SUA ATIVIDADE. COMPROVADOS O DANO SUPOSTO PELA CONSUMIDORA E O NEXO DE CAUSALIDADE, IMPÕE-SE O DEVER DE INDENIZAR POR PARTE DA FORNECEDORA, MORMENTE QUANDO NENHUMA PROVA FORA POR ELA PRODUZIDA. 2 - DANO MORAL INEQUIVOCAMENTE CARACTERIZADO PELO SOFRIMENTO DECORRENTE DA GASTROENTERITE QUE ACOMETEU A CONSUMIDORA. 3 INDENIZAÇÃO FIXADA EM OBSERVÂNCIA AO PRÍNCIPIO DA RAZOABILIDADE E PROPORCIONALIDADE, NÃO MERECENDO

<sup>107</sup> SÃO PAULO. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 994040856828. Luciana Rita Laurenza Saldanha e Jardineira Grill Ltda. Relator: Grava Brazil. DJ 15 dez. 2009. Disponível em: <<http://www.tj.sp.gov.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

REPARO. 4 - A CONDENAÇÃO EM MONTANTE INFERIOR AO POSTULADO NA INICIAL NÃO IMPLICA SUCUMBÊNCIA RECÍPROCA - SÚMULA N.º 326, DO STJ. CONDENADA A PARTE RÉ AO PAGAMENTO DOS ÔNUS DA SUCUMBÊNCIA. PROVIMENTO PARCIAL DO PRIMEIRO RECURSO E DESPROVIMENTO DO SEGUNDO.

[...]. A rigor, CHURRASCARIA PORÇÃO LTDA é objetivamente responsável pelos danos decorrentes de suas atividades empresariais, na forma do art. 12, do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, indubitavelmente aplicável ao caso concreto.

[...]

E, da análise que se faça dos elementos de convicção coligidos nos autos, constata-se que a ocorrência do dano e a existência de nexo de causalidade entre ele e o serviço prestado por CHURRASCARIA PORÇÃO LTDA, restou inequivocamente comprovado.

[...]

Na verdade, à CHURRASCARIA PORÇÃO LTDA incumbia comprovar que o serviço por ela prestado se apresentava perfeito ou que a vítima contribuíra, de forma exclusiva, para o resultado por ela sofrido, nos exatos termos do art. 14, §3.º, do CPDC, vale dizer, a ela incumbia o ônus de provar fato impeditivo, modificativo ou extintivo do direito pleiteado pela consumidora na forma do art. 333, II, do C.P.C., o que não ocorreu.

Resta, portanto, configurada hipótese de fato do serviço, sendo indubitoso o dever de CHURRASCARIA PORÇÃO LTDA indenizar JULIA PASCHE ALVES pelos danos que lhe foram causados.

No que se refere ao dano moral, é de se destacar que o sofrimento suportado pela consumidora em decorrência da gastroenterite de que foi acometida ultrapassa o mero aborrecimento, exigindo reparação.<sup>108</sup>

O Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul também fundamenta a responsabilidade civil dos restaurantes no artigo 12 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, segundo se verifica do julgado abaixo:

APELAÇÃO CÍVEL. RESPONSABILIDADE CIVIL. INTOXICAÇÃO ALIMENTAR. INGESTÃO DE PASTÉIS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. NEXO CAUSAL DEMONSTRADO. DANOS MORAIS. OCORRÊNCIA. QUANTUM INDENIZATÓRIO. MAJORAÇÃO. HONORÁRIOS ADVOCATÍCIOS. MANUTENÇÃO. 1. RESPONSABILIDADE CIVIL. A prova dos autos demonstra de maneira suficiente que os pastéis de frango ingeridos pelos autores, produzidos pela requerida e que se mostravam impróprios para consumo foram os responsáveis pela intoxicação alimentar por eles apresentada. Assim, essa constatação enseja o reconhecimento da responsabilidade objetiva da requerida, a teor do artigo 12, c/c 13, inciso III, do CDC. Dano moral in re ipsa. 2. [...]. NEGARAM PROVIMENTO AO APELO DA RÉ E DERAM PARCIAL PROVIMENTO AO APELO DOS AUTORES. UNÂNIME.<sup>109</sup>

<sup>108</sup> RIO DE JANEIRO. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2009.001.52104. Júlia Pasche Alves e Churrascaria Porção Ltda. Relator: Norma Suely. DJ 02 mar. 2010. Disponível em: <<http://www.tjrj.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

<sup>109</sup> RIO GRANDE DO SUL. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 70029870680. Maria Goreti Endz de Oliveira Marques e Daiane Silveira de Souza - ME. Relator: Odone Sanguiné. DJ 14 out. 2009. Disponível em: <<http://www.tjrs.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

O Tribunal de Justiça do Paraná em seu julgado mais recente sobre o assunto refere apenas que “a intoxicação causada pela ingestão de produto impróprio é suficiente para gerar dano moral (in re ipsa)”, respondendo o fornecedor pelo fato do produto com base no artigo 12 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor.<sup>110</sup>

O Superior Tribunal de Justiça também baseia a responsabilidade civil do fornecedor em caso de intoxicação alimentar no artigo 12 do estatuto consumerista.

Confira-se:

Direito do consumidor. Recurso especial. Ação de indenização por danos morais e materiais. Consumo de produto colocado em circulação quando seu prazo de validade já havia transcorrido. "Arrozina Tradicional" vencida que foi consumida por bebês que tinham apenas três meses de vida, causando-lhes gastroenterite aguda. Vício de segurança. Responsabilidade do fabricante. Possibilidade. [...]. - Produto alimentício destinado especificamente para bebês [...], 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. [...]. Recurso especial não provido.<sup>111</sup>

Apesar das posições jurisprudenciais divergentes, entende-se que a responsabilidade dos restaurantes em caso de intoxicação alimentar encontra fundamento no artigo 12 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, uma vez que a gastroenterocolite decorre diretamente do consumo de alimentos contaminados ou substâncias venenosas, acarretando a falha do fornecedor na manipulação e acondicionamento dos produtos riscos à saúde e segurança do consumidor, configurando fato do produto.

Para que haja a responsabilização dos restaurantes é necessário que o cliente comprove apenas o nexo de causalidade entre o dano sofrido e o produto

---

<sup>110</sup> PARANÁ. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 0565922-9. Caus & Venson Ltda e Spaipa S/A – Indústria Brasileira de Bebidas. Relator: Vitor Roberto Silva. DJ 01 set. 2009. Disponível em: <<http://www.tjpr.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

<sup>111</sup> BRASIL. Superior Tribunal de Justiça. **Recurso Especial** nº 980.860-SP. Unilever Bestfoods Brasil Ltda e Samantha Claudino Lima. Relator: Nancy Andrighi. DJe 02 jun. 2009. Disponível em: <<http://www.stj.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

que ocasionou a intoxicação, tendo em vista a responsabilidade objetiva do fornecedor pelo acidente de consumo.<sup>112</sup>

Pode o cliente demonstrar o consumo do alimento no estabelecimento através de prova documental (fatura do cartão de crédito, cheque emitido em favor do restaurante, nota fiscal da refeição, etc.)<sup>113</sup> ou prova testemunhal (depoimento de pessoas que freqüentaram o restaurante no mesmo dia e eventualmente também foram acometidas por intoxicação alimentar) e os danos materiais por meio de comprovantes de despesas com médico, remédios, hospital, etc., sendo oportuno destacar que os danos morais não exigem comprovação, pois decorrem do próprio fato<sup>114</sup>, devendo o consumidor evidenciar ainda que sofreu os danos após o consumo de produtos no restaurante (nexo de causalidade), sendo que o Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul já se manifestou no sentido de que

[...] não é possível exigir do consumidor prova mais robusta quanto ao nexo de causalidade. [...] exigir a prova de que o mal estar que o acometeu decorreu exatamente desta ingestão não encontra amparo nem na ciência médica ou sequer na jurídica, quanto mais nesta que parte de presunções legais para atribuir a responsabilidade no direito consumerista. Assim, a exigência do grau de certeza probatória pretendida constituiria extremada limitação aos direitos do consumidor, diante da dificuldade ou, até mesmo, da impossibilidade de sua realização, o que atenta ao garantismo à parte hipossuficiente na relação de consumo.<sup>115</sup>

Por outro lado, para se eximir da responsabilidade, deve o fornecedor comprovar alguma das causas previstas no § 3º do artigo 12 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, ou seja, que não colocou o produto no mercado; que, embora haja colocado o produto no mercado, o defeito inexiste; a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro, podendo ser alegado ainda caso fortuito e força maior.

---

<sup>112</sup> BENJAMIN, A. H. de V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R.. *Op. cit.*, p. 124.

<sup>113</sup> CASTRO, Marinella. **Consumidor tem dificuldade de provar intoxicação alimentar**. Uai, 14 jul. 2008. Disponível em: <[http://www.uai.com.br/UAI/html/sessao\\_4/2008/07/14/em\\_noticia\\_interna,id\\_sessao=4&id\\_noticia=71463/em\\_noticia\\_interna.shtml](http://www.uai.com.br/UAI/html/sessao_4/2008/07/14/em_noticia_interna,id_sessao=4&id_noticia=71463/em_noticia_interna.shtml)>. Acesso em: 12 ago. 2010.

<sup>114</sup> MATO GROSSO DO SUL. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2004.002293-0... *Op. cit.*

<sup>115</sup> RIO GRANDE DO SUL. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 70026041657... *Op. cit.*

A não colocação do produto no mercado pode ser demonstrada por documentos ou testemunhas que evidenciem que o alimento não foi comercializado pelo restaurante ou que o cliente não ingeriu o produto contaminado, rompendo, assim, o nexo de causalidade entre os danos e o produto fornecido pelo restaurante.

A comprovação da inexistência de defeito do produto pode ser feita através de prova técnica que ateste que os alimentos ingeridos pelo consumidor não estavam contaminados ou não eram venenosos, sendo sempre importante o restaurante demonstrar que cumpre as exigências sanitárias no manuseio e armazenamento dos alimentos.

A culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro se verifica quando a contaminação não decorreu da manipulação ou acondicionamento inadequado do alimento pelo fornecedor, mas da falta de higiene do cliente ou de pessoa alheia ao restaurante que teve contato com o produto, ou ainda quando o alimento contaminado foi ingerido pelo consumidor em outro estabelecimento.

Comprovando o cliente que sofreu intoxicação alimentar em razão do consumo de alimento contaminado ou substância venenosa em restaurante e que isso lhe causou danos, e não tendo o fornecedor demonstrado quaisquer das excludentes de responsabilidade civil, fica o restaurante obrigado a reparar os danos materiais efetivamente comprovados pelo consumidor e os danos morais decorrentes do fato, já tendo o Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul se posicionado no sentido de que

[...]. O valor a ser arbitrado a título de indenização por dano imaterial deve levar em conta o princípio da proporcionalidade, bem como as condições da ofendida, a capacidade econômica do ofensor, além da reprovabilidade da conduta ilícita praticada. [...].<sup>116</sup>

---

<sup>116</sup> RIO GRANDE DO SUL. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 70026041657... *Op. cit.*

Complementa, por fim, o Tribunal de Justiça do Paraná que a indenização do dano moral não deve implicar em enriquecimento do lesado nem lhe pode ser aviltante, “[...] servindo, de um lado, como medida de *caráter punitivo* ao agente e, d’outro, de compensação à vítima [...]”<sup>117</sup>, revelando-se necessária nos casos de intoxicação alimentar uma indenização que permita ao cliente/consumidor compensar ou no mínimo amenizar o sofrimento ocasionado pelo fato patrocinado pelo restaurante/fornecedor.

---

<sup>117</sup> PARANÁ. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 0548476-8. Luis Renato Camilo de Souza e Clube Atlético Paranaense. Relator: Vania Maria da Silva Kramer. DJ 29 jun. 2009. Disponível em: <<http://www.tjpr.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.



## 5 CONCLUSÃO

A doutrina não trata especificamente da responsabilidade civil dos restaurantes em caso de intoxicação alimentar, sendo da jurisprudência a maior contribuição para o tema.

A responsabilidade dos fornecedores nesses casos decorre da violação dos direitos à segurança e à saúde assegurados aos consumidores pelo Código de Proteção e Defesa do Consumidor.

Os Tribunais apontam como fundamento para a responsabilização dos restaurantes os artigos 186 e 927 do Código Civil e também os artigos 12, 14 e 18 do estatuto consumerista, contudo, entende-se que a responsabilidade dos restaurantes pelos danos ocasionados aos clientes em virtude da intoxicação alimentar é objetiva e se relaciona ao fato do produto (artigo 12), uma vez que a intoxicação decorre exatamente da ingestão de alimentos contaminados ou substâncias venenosas que acarretam riscos à saúde e segurança do consumidor.

Enfatiza-se a necessidade do cliente comprovar o nexo de causalidade entre o dano material ou moral sofrido e o produto que ocasionou a intoxicação alimentar para que o restaurante possa ser responsabilizado, haja vista que a falta de comprovação dos pressupostos da responsabilidade civil afastam o dever de indenizar.

O restaurante também se exime da responsabilidade se constatadas as causas excludentes indicadas no § 3º do artigo 12 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor ou ainda o caso fortuito ou força maior.

Comprovado pelo consumidor os pressupostos da responsabilidade civil e deixando o fornecedor de demonstrar as causas excludentes de responsabilidade, deve o restaurante reparar os danos materiais comprovados pelo cliente e os danos morais decorrentes do sofrimento patrocinado pelo fato, levando-se em consideração para a fixação da indenização as condições da vítima, a capacidade econômica do ofensor e a reprovabilidade da conduta do consumidor, lembrando-se sempre do caráter punitivo e compensatório da indenização.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Daniely Zampronio de. **Responsabilidade pelo Fato do Produto ou Serviço**. DireitoNet, Sorocaba, 05 mai. 2010. Disponível em: <<http://www.direitonet.com.br/artigos/exibir/5716/Responsabilidade-pelo-Fato-do-Produto-ou-Servico>>. Acesso em: 13 jul. 2010.

BARRETTO JUNIOR, Valter Pedrosa. Responsabilidade civil médica empresarial. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 9, n. 362, 04 jul. 2004. Disponível em: <<http://jus.uol.com.br/revista/texto/5392>>. Acesso em: 25 ago. 2010.

BENJAMIN, Antônio Herman de Vasconcellos; MARQUES, Claudia Lima; BESSA, Leonardo Roscoe. **Manual de Direito do Consumidor**. 2. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2009.

BESSA, Leonardo Roscoe. Responsabilidade objetiva e o CDC. **Site do Curso de Direito da UFSM**. Santa Maria - RS. Disponível em: <<http://www.ufsm.br/direito/artigos/consumidor/responsabilidade.htm>>. Acesso em: 05 set. 2010.

BRASIL. Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 12 set. 1990. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L8078.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8078.htm)>. Acesso em: 10 mai. 2009.

\_\_\_\_\_. Superior Tribunal de Justiça. **Recurso Especial** nº 980.860-SP. Unilever Bestfoods Brasil Ltda e Samantha Claudino Lima. Relator: Nancy Andrighi. DJe 02 jun. 2009. Disponível em: <<http://www.stj.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

CASTRO, Marinella. **Consumidor tem dificuldade de provar intoxicação alimentar**. Uai, 14 jul. 2008. Disponível em: <[http://www.uai.com.br/UAI/html/sessao\\_4/2008/07/14/em\\_noticia\\_interna,id\\_sessao=4&id\\_noticia=71463/em\\_noticia\\_interna.shtml](http://www.uai.com.br/UAI/html/sessao_4/2008/07/14/em_noticia_interna,id_sessao=4&id_noticia=71463/em_noticia_interna.shtml)>. Acesso em: 12 ago. 2010.

CHAMONE, Marcelo Azevedo. A proteção do consumidor em razão do fato e do vício do produto ou serviço. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 10, n. 1207, 21 out. 2006. Disponível em: <<http://jus2.uol.com.br/doutrina/texto.asp?id=9069>>. Acesso em: 02 set. 2010.

CICCO, Lúcia Helena Salvetti De. **Intoxicação Alimentar**. Saúde e Vida On Line. Disponível em: <<http://www.saudevidaonline.com.br/artigo92.htm>>. Acesso em: 12 jul. 2010.

COLLETA, Denise Dalla. Intoxicação alimentar acontece mais em casa que em restaurantes. **Revista Galileu**, Rio de Janeiro, 04 jan. 2010. Disponível em: <<http://revistagalileu.globo.com/Revista/Common/0,,EMI114083-17770,00-INTOXICACAO+ALIMENTAR+ACONTECE+MAIS+EM+CASA+QUE+EM+RESTAURANTES.html>>. Acesso em: 13 jul. 2010.

COSTA, Michele Romero da. Responsabilidade pelo fato do produto e do serviço. **Revista eletrônica do Curso de Direito da UFSM**, Santa Maria, v. 2, n. 3, nov. 2007. Disponível em: <<http://www.ufsm.br/revistadireito/arquivos/v2n3/a17.pdf>>. Acesso em: 02 set. 2010.

CUIDADOS com a intoxicação alimentar no verão. PharmaEstética, Vitória, 01 dez. 2009. Disponível em: <<http://www.pharmaestetica.com.br/site/noticias/mostra.php?id=103>>. Acesso em: 12 set. 2010.

DINIZ, Maria Helena. **Curso de direito civil brasileiro: responsabilidade civil**. Vol. 7, 21. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

EVITE a intoxicação alimentar nas férias de verão. Medic Supply, 2009 Disponível em: <<http://www.medicsupply.com.br/pacientes/blog/evite-a-intoxicacao-alimentar-nas-ferias-de-verao/>>. Acesso em: 12 set. 2010.

FIGUEIREDO NETO, Alberto. A responsabilização do fornecedor pelo fato do produto no CDC. **Revista da Escola Superior da Magistratura de Sergipe**, Sergipe, n. 7, 2004. Disponível em: <[http://bdjur.stj.gov.br/xmlui/bitstream/handle/2011/22391/responsabilizacao\\_fornecedor.pdf?sequence=1](http://bdjur.stj.gov.br/xmlui/bitstream/handle/2011/22391/responsabilizacao_fornecedor.pdf?sequence=1)>. Acesso em: 11 jul. 2010.

FONTES, Hélio Augusto Ferreira. **Intoxicação Alimentar**. Copacabana Runners, 2006. Disponível em: <<http://www.copacabanarunners.net/intoxicacao-alimentar.html>>. Acesso em: 12 jul. 2010.

GAGLIANO, Pablo Stolze; PAMPLONA FILHO, Rodolfo. **Novo Curso de Direito Civil: Responsabilidade Civil**. Vol. 3, 2. ed. rev. atual. ampl. São Paulo: Saraiva, 2004.

GONÇALVES, Carlos Roberto. **Direito Civil brasileiro: responsabilidade civil**. Vol. IV, 3. ed. rev. atual. São Paulo: Saraiva, 2008.

INTOXICAÇÃO Alimentar. Albert Einstein – Sociedade Beneficente Israelita Brasileira, jan. 2009. Disponível em: <<http://www.hiae.br/ESPACO-SAÚDE/NUTRICAÇÃO/Paginas/cuidados-com-os-alimentos.aspx>>. Acesso em 16 mar. 2010.

INTOXICAÇÃO alimentar. Nycomed. Disponível em: <[http://www.nycomed.com.br/pt/Menu/sua\\_saude/Perguntas+Frequentes/Nutricao/Intoxicacao+Alimentar/](http://www.nycomed.com.br/pt/Menu/sua_saude/Perguntas+Frequentes/Nutricao/Intoxicacao+Alimentar/)>. Acesso em: 14 set. 2010.

INTOXICAÇÃO alimentar causa paralisia e insuficiência renal, diz estudo. Em Dia News – Notícias e TV Online, nov. 2009. Disponível em: <<http://www.emdianews.com.br/noticias/intoxicacao-alimentar-causa-paralisia-e-nsuficiencia-renaldiz-estudo-17891.asp?p=7>> Acesso em 16 mar. 2010.

LISBOA, Roberto Senise. **Responsabilidade civil nas relações de consumo**. 2 ed. rev. atual. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2006.

LOIOLA, Alessandro. **Intoxicação Alimentar**. Idmed, 29 jul. 2009. Disponível em: <<http://idmed.uol.com.br/Sa%C3%BAde/Sa%C3%BAde-de-A-Z/intoxicacao-alimentar.html>>. Acesso em: 13 ago. 2010.

LUNARDI, Fabrício Castagna. A responsabilidade civil do fornecedor por vícios dos produtos no Código de Defesa do Consumidor. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 10, n. 1045, 12 mai. 2006. Disponível em: <<http://jus2.uol.com.br/doutrina/texto.asp?id=8267>>. Acesso em: 05 set. 2010.

MATO GROSSO DO SUL. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2004.002293-0. Ivair Zanolla – ME e Claudinete Alves Fialho. Relator: Hamilton Carli. DJ 26 abr. 2004. Disponível em: <<http://www.tjms.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

\_\_\_\_\_. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2004.004965-0. Ivair Zanolla – ME e Claudia Trolezi Lins. Relator: Rêmolio Letteriello. DJ 14 jun. 2004. Disponível em: <<http://www.tjms.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

METELO, Silvelita. **Intoxicação Alimentar por substâncias químicas**. Banco de Saúde, Brasília, 30 jul. 2010. Disponível em: <<http://www.bancodesaude.com.br/user/1710/blog/intoxicacao-alimentar-por-substancias-quimicas>>. Acesso em: 14 ago. 2010.

OLIVEIRA, Mirene Almeida. **Intoxicação Alimentar**. Faculdade Estácio de Sá, Campo Grande, 9 mar. 2009. Disponível em: <[www.fes.br/disciplinas/far/.../2%20INTOXICAÇÃO%20ALIMENTAR.ppt](http://www.fes.br/disciplinas/far/.../2%20INTOXICAÇÃO%20ALIMENTAR.ppt)>. Acesso em: 12 ago. 2010.

PARANÁ. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 0190372-0. Carlos Tunas Santiago e Comércio de Alimentos Grupo Quattro Ltda. Relator: Ronald Schulman. DJ 02 ago. 2002. Disponível em: <<http://www.tjpr.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

\_\_\_\_\_. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 0548476-8. Luis Renato Camilo de Souza e Clube Atlético Paranaense. Relator: Vania Maria da Silva Kramer. DJ 29 jun. 2009. Disponível em: <<http://www.tjpr.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

\_\_\_\_\_. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 0565922-9. Caus & Venson Ltda e Spaipa S/A – Indústria Brasileira de Bebidas. Relator: Vitor Roberto Silva. DJ 01 set. 2009. Disponível em: <<http://www.tjpr.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

PRUX, Oscar Ivan. Direitos básicos do consumidor: a proteção da saúde e segurança. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 04 nov. 2007. Revisado em 19 jul. 2008. Disponível em: <<http://www.parana-online.com.br/colunistas/235/50849/>>. Acesso em: 25 out. 2010.

QUEIROZ, Ricardo Canguçu Barroso de. Responsabilidade pelo fato do produto e do serviço x responsabilidade pelo vício do produto e do serviço: paralelo. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 5, n. 47, nov. 2000. Disponível em: <<http://jus2.uol.com.br/doutrina/texto.asp?id=715>>. Acesso em: 02 out. 2009.

RIO DE JANEIRO. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2009.001.52104. Júlia Pasche Alves e Churrascaria Porção Ltda. Relator: Norma Suely. DJ 02 mar. 2010. Disponível em: <<http://www.tjrj.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

RIO GRANDE DO SUL. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 70026041657. Sandra Pereira de Medeiros Schaly e Sergio Vanderlei Bernardes. Relator: Jorge Luiz Lopes do Canto. DJ 22 out. 2008. Disponível em: <<http://www.tjrs.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

\_\_\_\_\_. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 70029870680. Maria Goreti Endz de Oliveira Marques e Daiane Silveira de Souza - ME. Relator: Odone Sanguiné. DJ 14 out. 2009. Disponível em: <<http://www.tjrs.jus.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

SAIBA como evitar a intoxicação alimentar. Site Médico. Disponível em: <<http://www.sitemedico.com.br/sm/materias/index.php?mat=370>>. Acesso em: 13 jul. 2010.

SANTA CATARINA. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2001.009229-8. Marchetti & Marchetti Ltda e Fundo Municipal de Aposentadoria, Pensões, Previdência e Assistência Social à Saúde - FAPS. Relator: Vanderlei Romer. J 05 jun. 2003. Disponível em: <<http://www.tj.sc.gov.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

\_\_\_\_\_. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 2003.002349-6. Maristela Sopran Ariotti – ME, Restaurante Nostro Piatro, Moaciar J. Ariotti e Carlos Luiz Vitali, Franchesco Minuzzi, Geni Seolin Minuzzi, Guilherme Seolin, Leila Aguiara Dalmolin Seolin, Lourdes Orlandi Seolin, Marcelino Seolin, Mari Lucia Seolin, Valéria Seolin Vitali, Vinicius Seolin. Relator: José Volpato de Souza. J 30 abr. 2004. Disponível em: <<http://www.tj.sc.gov.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

SANTOS, Newton Bittencourt dos. **Intoxicação Alimentar**. Saúde na Internet, 16 mar. 2000. Revisado em 19 jan. 2010. Disponível em: <[http://www.saudenainternet.com.br/portal\\_saude/intoxicacao-alimentar.php](http://www.saudenainternet.com.br/portal_saude/intoxicacao-alimentar.php)>. Acesso em: 12 ago. 2010.

SÃO PAULO. Tribunal de Justiça. **Apelação Cível** nº 994040856828. Luciana Rita Laurenza Saldanha e Jardineira Grill Ltda. Relator: Grava Brazil. DJ 15 dez. 2009. Disponível em: <<http://www.tj.sp.gov.br>>. Acesso em: 12 ago. 2010.

SARAIVA, Cláudio Henrique Leitão. Da responsabilidade do comerciante pelo fato do produto e do serviço. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 6, n. 58, ago. 2002. Disponível em: <<http://jus2.uol.com.br/doutrina/texto.asp?id=3046>>. Acesso em: 02 set. 2010.

VENOSA, Sílvio de Salvo. **Direito civil: responsabilidade civil**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2008.