

A IMPORTÂNCIA DA FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA EVITAR DANOS AO CONSUMIDOR

Karina Silveira Marsola¹, Simone Fogliato Flores²

¹Acadêmica do curso de Direito, Campus Maringá/PR, Universidade Cesumar – UNICESUMAR.
karinamarsola@alunos.unicesumar.edu.br

²Orientadora, Mestre em Ciências Jurídicas pela UNICESUMAR. Professora de Direito na UNICESUMAR.
simonef_flores@yahoo.com.br

RESUMO

O presente instrumento tem por escopo promover uma análise acerca da importância da fiscalização de alimentos, para fins de proteger o consumidor dos riscos causados por práticas irregulares na produção ou comercialização destes. Consideraram-se para o desenvolvimento da presente pesquisa diversos aspectos, desde fatores comuns como a globalização e as mudanças que a atualidade trouxe à produção dos alimentos, bem como a responsabilidade objetiva do fornecedor ou prestador de serviços para com o consumidor final. Nestes moldes, o consumidor, que é parte vulnerável na relação de consumo, deve ter seu bem-estar salvaguardado por força de norma, devendo então o texto legal impor a quem de direito a devida fiscalização para assegurar que esta proteção realmente tenha caráter prioritário.

PALAVRAS-CHAVE: Direito do Consumidor; Fiscalização; Alimentos.

1 INTRODUÇÃO

Afirma Ferraz (2007, p. 11) que a globalização e as novas tecnologias ocasionaram uma série de transformações mercadológicas. Estas alterações influenciaram no comportamento do consumidor, e, ainda, na forma de fabricação dos alimentos.

É mister considerar que com a globalização surgiu a necessidade de produzir a maior quantidade de produtos com o menor custo de fabricação possível, almejando competir com outras empresas do mesmo ramo, ofertando o melhor custo-benefício ao consumidor final.

Estas modificações no processo de fabricação trouxeram à tona um tema que é essencial ao bem-estar coletivo: A segurança dos alimentos. Tanto no processo de fabricação quanto no de armazenamento, é necessário seguir os procedimentos impostos por normas que objetivam tutelar pela saúde do consumidor. É neste âmbito que a fiscalização surge como ferramenta para assegurar o efetivo exercício daquilo que a previsão legal exara, justificando-se o objeto desta pesquisa.

Vieira (2009, *apud* Silva e Amaral, 2004) orienta que essa preocupação com a saúde e com a qualidade dos alimentos se reforçou com escândalos de contaminação no fim dos anos noventa, que denomina de ‘acidentes sanitários’. Detalha, ainda, os ocorridos para exemplificar do que se fala: “metanol no vinho, salmonela em ovos, chumbo no leite em pó, benzeno em água mineral, dioxina em frangos (gripe aviária) e uso ilegal de hormônios em carne bovina (doença da vaca louca)” (VIEIRA, 2009).

A Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade de Campinas, por intermédio de seu Grupo de Estudos e Projetos (GEPEA, 2019), orienta que o termo ‘Segurança Alimentar’ tem origem militar, e apenas em 1996, com a Cúpula Mundial da Alimentação, se tornou questão de bem-estar público, chegando ao patamar global.

Diante destas evidentes falhas na prestação de serviços, o consumidor, que teve sua saúde exposta a riscos, necessita de mecanismos que o protejam, incluindo-se neste paládio casos como: produtos fora da validade, sem data de fabricação, ou com lacres/embalagens violados.

Destarte, abordar-se-ão nos próximos tópicos as ferramentas normativas que assegurem o anteparo. Em que pesem as normas, este texto também irá versar sobre as leis nacionais e internacionais, embasando-se na ordem de relevância de cada qual para

a matéria em questão. Serão utilizados para as referências bibliográficas recursos acessados tanto por fonte manual quanto eletrônica, priorizando-se dados dos últimos cinco anos.

2 DESENVOLVIMENTO

É impossível abordar normas sanitárias sem que se fale sobre a ISO 22000. Consiste-se numa norma internacional que regula Sistemas de Gestão em Segurança de Alimentos, que faz parte do Esquema de Certificação FSSC (ou Food Safety System Certification) 22000 às instituições que adimplem com os requisitos estabelecidos pela chamada Estrutura de Alto Nível (FOOD SAFETY BRAZIL, 2019 *apud* FSSC 22000). Estes requisitos abrangem todas as etapas pelas quais o produto passa até que chegue ao consumidor final, desde a produção até o momento em que é exposto em estabelecimentos comerciais.

Em âmbito nacional é imprescindível ater-se à figura da Lei nº 11.346/2006, responsável por criar o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), que confere status de direito fundamental à alimentação adequada, baseando-se na Carta Magna de 1988 (BRASIL, 2006).

Sobre a validade dos alimentos, insta ater-se às duntas orientações fornecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em seu guia de alimentos. Em tempo, ANVISA (2018, p. 6), dispõe que:

A determinação do prazo de validade de alimentos deve ser realizada para todos os alimentos, com exceção daqueles que estão dispensados de declarar essa informação no rótulo [...].
O prazo de validade é o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante [...].

Ainda naquilo que concerne ao guia de alimentos da ANVISA, há que se frisar a disposição cirúrgica sobre o disposto no Código de Defesa do Consumidor, a Lei nº 8.078/90. Incipientemente fora abordada a questão dos produtos sem data de fabricação, dialogando com ANVISA (2018, p. 7), que repete quase literalmente o exarado no Art. 31 do supracitado diploma legal ao afirmar que a “apresentação de produtos devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre os prazos de validade” (BRASIL, 1990).

ANVISA (2018, p. 7) complementa a informação ao afirmar que: “O CDC define ainda que os fornecedores devem responder solidariamente pelos vícios que tornem os produtos impróprios ao consumo, incluindo os produtos comercializados com validade vencidas”. É mister enfatizar ainda outras normas que respaldam das anteriormente citadas com o fulcro de promover a proteção do consumidor. A Resolução CISA/MA/MS nº 10/1984, por exemplo, dispõe sobre procedimentos para transportar, conservar, comercializar e consumir alimentos perecíveis, bem como imposta a obrigatoriedade de definir a validade dos alimentos antes que eles sejam consumidos (BRASIL, 1984).

Já no âmbito da fiscalização também há instrumentos normativos que possuem relevância, sendo inarredável a sua citação, tal qual a Lei nº 9.782/99. A forma como a fiscalização acontece em cada unidade da federação é de autonomia de cada qual por intermédio de autarquias, conforme Art. 9º da Lei nº 9.782/99. No RJ, por exemplo, a autarquia do PROCON foi criada com o advento da Lei nº 5.738/2010; Em Maringá a criação se deu com a Lei Complementar nº 77/1994 (BRASIL, 1999).

Porém, não é possível dizer que a fiscalização atingiu os patamares que deveria para promover a efetiva proteção aos direitos do consumidor, o objeto da previsão

normativa. A Rede Globo, um dos maiores veículos midiáticos nacionais, noticia o que se segue (G1, 2011):

Quase 90% das cidades do país não têm unidades de defesa do consumidor. São 698 em todo o país. O estado de São Paulo é o que tem mais unidades. Mesmo assim, apenas um terço das cidades têm agências do Procon. Em segundo lugar está Minas Gerais e depois vem o Rio Grande do Sul. Piauí e Amazonas contam com unidades apenas nas capitais, assim como outros quatro estados.

Instrumentos que coloquem o consumidor como protagonista na autotutela por seus direitos se fazem cada vez mais necessários, citando-se, a título de exemplo, a Lei Ordinária nº 9.735/2014, que prevê que o consumidor que encontrar produto fora da data de validade receberá outro do mesmo tipo na exata quantidade dos produtos vencidos que achar (BRASIL, 2014).

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Embora o consumidor tenha assegurado por norma a proteção aos seus direitos se arrimando na Carta Magna Brasileira, não é possível afirmar que esta proteção efetivamente ocorra. Embora paulatinamente se evolua almejando atingir um padrão de excelência em questões sanitárias, ainda há um árduo caminho a ser percorrido para que enfim se considere concluído o objetivo.

Não é novo cenário observar notícias na mídia que denunciam a realidade de um país que ainda não chegou ao referido patamar desejado, como o recente caso de mais de uma tonelada de comida sendo desperdiçada no Acre, por não estar corretamente acondicionada em 02 de agosto de 2021 (G1, 2021). Embora não se repitam exatamente os erros do passado (vide os escândalos sanitários ocorridos ao fim da década de 1990), é surreal inferir que ainda ocorram problemas como o ocorrido no Acre.

No caso da Lei nº 9.735/2014, delegar ao consumidor a faculdade de obter vantagem para que efetivamente promova algo que não está dentro de suas atribuições não é o mais correto a se fazer, embora devido ao cenário atual se faça necessário. Ainda há quem se valha da má-fé utilizando este instrumento normativo com único escopo de obter a vantagem. Em âmbito prático, a norma não funciona como deveria.

REFERÊNCIAS

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Alimentos – Guia**. Nº 16. Versão 1. 2018. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5056443/Guia+16_2018+prorrogacao+prazo.pdf/13a19f5f-94f8-4430-9548-6d43278ffb62#:~:tx=A%20Lei%20n.,sobre%20os%20prazos%20de%20validades. Acesso em: 03 ago. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006: Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF. 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 03 ago. 2021.

BRASIL. **Lei nº 8.078**, de 11 de setembro de 1990: Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF. 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm. Acesso em: 04 ago. 2021.

BRASIL. **Lei nº 9.782**, de 26 de janeiro de 1999: Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF. 1999. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm. Acesso em: 04 ago. 2021.

BRASIL. **Lei Ordinária nº 9.735**, de 12 de maio de 2014: Dispõe sobre o consumidor que constatar a existência de produto exposto à venda com prazo de validade vencido tem direito a receber, gratuitamente, outro produto idêntico ou similar, à sua escolha, em igual quantidade. Diário Oficial da União. Maringá, PR. 2014. Disponível em: http://sapl.cmm.pr.gov.br:8080/sapl/sapl_documentos/norma_juridica/12052_texto_integra. Acesso em: 04 ago. 2021.

BRASIL. **Resolução CISA/MA/MS nº 10**, de 31 de julho de 1984: Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens. Diário Oficial da União. Brasília, DF. 1984. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2018/06/Anvisa-Legisla%C3%A7%C3%A3o-Resolu%C3%A7%C3%B5es.pdf>. Acesso em: 04 ago. 2021.

FERRAZ, Ana Carla Sanches Lopes. **A responsabilidade social como estratégia empresarial de desenvolvimento**. Universidade de Marília, 2007. 187 f. Dissertação (Mestrado em Direito). Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/teste/arqs/cp062626.pdf>. Acesso em: 03 ago. 2021.

FOOD SAFETY BRAZIL. **Interpretação da ISO 22000**. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/versao-em-portugues-do-documento-de-orientacao-interpretacao-da-iso-22000/>. Acesso em: 03 ago. 2021.

G1, GLOBO. **Inspeção flagra mais de uma tonelada de alimentos acondicionados de forma irregular em presídio no AC**. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/ac/acre/noticia/2021/08/02/inspecao-flagra-mais-de-uma-tonelada-de-alimentos-acondicionados-de-forma-irregular-em-presidio-no-ac.ghtml>. Acesso em: 04 ago. 2021.

G1, GLOBO. **Quase 90% das cidades do país não contam com unidades do Procon**. 2011. Disponível em: <http://g1.globo.com/bom-dia-brasil/noticia/2011/11/quase-90-das-cidades-nao-tem-unidades-de-defesa-do-consumidor.html>. Acesso em: 04 ago. 2021.

GEPEA, Grupo de Estudos e Projetos em Engenharia de Alimentos. **Segurança alimentar: Conheça as normas da produção de alimentos**. São Paulo: Universidade de Campinas. 2019. Disponível em: <https://gepea.com.br/seguranca-alimentar/>. Acesso em: 03 ago. 2021.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto. A percepção do consumidor diante dos riscos alimentares: a importância da segurança dos alimentos. **Revista Âmbito Jurídico**. 2009. Disponível em: <https://ambitojuridico.com.br/edicoes/revista-68/a-percepcao-do-consumidor-diante-dos-riscos-alimentares-a-importancia-da-seguranca-dos-alimentos/amp/>. Acesso em: 03 ago. 2021.