



**UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTONIO CARLOS - UNIPAC
FACULDADE DE CIÊNCIAS JURÍDICAS E SOCIAIS DE
BARBACENA - FADI
CURSO DE DIREITO**

ALESSANDRA CARMELITA VICENTINO

**DA TOLERÂNCIA DA PRESENÇA DE CORPO ESTRANHO EM ALIMENTOS
RESOLUÇÃO RDC Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014**

BARBACENA

2016

DA TOLERÂNCIA DA PRESENÇA DE CORPO ESTRANHO EM ALIMENTOS RESOLUÇÃO RDC Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014

Alessandra Carmelita Vicentino ¹

Fernando Antônio Mont'Alvão do Prado ²

RESUMO

O presente trabalho tem como tema principal breves considerações com relação a tolerância da presença de corpos estranhos em alimentos. O objetivo geral deste artigo é o de apontar limites máximos de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas que podem conter nos alimentos industrializados, como pode-se citar a cada 25 gramas de café torrado e moído podem conter 60 fragmentos de insetos, como a cada 225 gramas de massas e biscoitos pode conter 225 fragmentos de insetos, neste percentuais permitidos pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), sendo que essa informação não é fornecida diretamente aos consumidores. As matérias estranhas é todos materiais que não fazem parte da composição dos alimentos e que podem estar associado à condições inadequadas de produção, manipulação, armazenamento ou distribuição. Também são inúmeros os casos similares de corpos estranhos os quais podem causar risco a saúde humana, encontrados pelos consumidores em seus alimentos, temos como exemplo cabelo, mosca, rato, barata, *band-aid*, e até mesmo preservativo.

Palavras- chave: Corpo estranho em alimentos. Fragmentos. Tolerância. ANVISA.

1 INTRODUÇÃO

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), juridicamente concebida como uma autarquia de regime especial, exerce o controle sanitário de todos os produtos e serviços (nacionais ou importados) submetidos à vigilância sanitária, tais como medicamentos, alimentos, cosméticos, derivados do tabaco, produtos médicos, sangue, hemoderivados e serviços de saúde.³

A Anvisa foi criada no governo do Presidente Fernando Henrique Cardoso pela Lei nº 9.782, de 26 de Janeiro de 1999. Sua missão é:

¹ Acadêmica do 10º período do Curso de Graduação em Direito da Universidade Presidente Antônio Carlos – UNIPAC - Barbacena / MG. E-mail: alevicentino@hotmail.com

² Professor Orientador. Professor de Direito Empresarial do Curso de Direito da Universidade Presidente Antônio Carlos – UNIPAC Barbacena / MG. E-mail: fprado@barbacena.com.br

³ **Agência Nacional de Vigilância Sanitária.** 2016. Disponível em:
<https://pt.wikipedia.org/wiki/Ag%C3%A2ncia_Nacional_de_Vigil%C3%A2ncia_Sanit%C3%A1ria>
Acesso em 09 de outubro de 2016.

Promover e proteger a saúde da população e intervir nos riscos decorrentes da produção e do uso de produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária, em ação coordenada com os estados, os municípios e o Distrito Federal, de acordo com os princípios do Sistema Único de Saúde, para a melhoria da qualidade de vida da população brasileira. ⁴

Em 28 de março de 2014, a ANVISA, editou a Resolução nº 14, que estabelece os limites toleráveis de “sujeiras” ou “corpos estranhos” nos alimentos oferecidos ao consumidor, tais como fragmentos de insetos, pelos de ratos e areia. Eliminar quaisquer traços dessas matérias é, muitas das vezes, inviável. Por isso, a solução foi estabelecer limites aceitáveis e fiscalizar as empresas.

2 CORPOS ESTRANHOS TOLERÁVEIS NOS ALIMENTOS

A indústria alimentícia tem como procedimento critérios definidos sobre a quantidade de “sujeira” tolerada até certo limite em bebidas e alimentos vendidos no Brasil, conforme RDC nº 14, de 28 de março de 2014:

Art. 2º Este regulamento possui o objetivo de estabelecer as disposições gerais para avaliar a presença de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, indicativas de riscos à saúde humana e/ou as indicativas de falhas na aplicação das boas práticas na cadeia produtiva de alimentos e bebidas, e fixar seus limites de tolerância

Norma aceita pela ANVISA, agência reguladora vinculada ao Ministério da Saúde, destaca-se limites máximos de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, porque muitas das vezes, eliminar qualquer traço dessas matérias é constantemente impossível, como fragmentos de insetos (não estão incluídos insetos como baratas, formigas e moscas, por exemplo, que podem causar risco à saúde humana) e pelos de rato (não incluso rato, ratazanas e camundongo, inteiros ou em partes), aceitos em determinados produtos como exemplo as geleias e achocolatados.

A ANVISA assim destaca que não permite a presença de matérias estranhas, mas tolera (as quais não se pode enxergar a olho nu, mas que se encontra em análise em laboratório) quando há ocorrência destas mesmo quando há boas práticas de

⁴ **Agência Nacional de Vigilância Sanitária.** 2016. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Ag%C3%A2ncia_Nacional_de_Vigil%C3%A2ncia_Sanit%C3%A1ria> Acesso em 09 de outubro de 2016.

fabricação, tudo isso sem colocar em risco a saúde da população que ingere tais alimentos.

As matérias estranhas poderão ser qualquer impureza que não faz parte da composição do alimento e que podem estar associados à circunstâncias inapropriado de produção, manipulação, armazenamento ou distribuição.

A resolução em comento, define como sendo dois os tipos de materiais estranhos, os quais possuem riscos à saúde dos usuários e os que não possuem riscos. Até o presente momento, não existe nada definido com relação a tolerância clara para as matérias consideradas prejudiciais à saúde, cabendo a fiscalização avaliar individualmente cada caso conforme o potencial de ameaça. Todos os limites especificados referem-se a fragmentos microscópicos que podem estar presentes no processo de produção de alimento, mas que não podem ser totalmente eliminados mesmo com a adoção das boas práticas.

A resolução reconhece particularidades típicas de determinados alimentos que podem impossibilitar uma ausência total de matérias estranhas. É o exemplo da canela, extraída da casca de uma árvore e que pode eventualmente carregar fragmentos de insetos, os quais de acordo com o regulamento, na canela em pó matérias estranhas como fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) são 100 fragmentos em 50 gramas e fragmentos de pelo de roedor, são 01 para cada 50 gramas do produto.

De acordo com o diretor de regulação da ANVISA, Renato Porto, a norma leva proteção para a população e para a indústria de alimentos, já os limites estabelecidos são seguros do ponto de vista da saúde e baseados nos métodos de produção de alimentos no Brasil, assim explica, “definimos um padrão que está entre os mais rígidos do mundo, se compararmos com países que são referência na regulação de alimentos”.⁵

Como parâmetro de comparação com outro país, a gerente de avaliação de risco e eficácia de alimentos da ANVISA, Lígia Lindner, lembra que os Estados Unidos têm norma similar à brasileira, lá tolera-se 10 fragmentos de pelo de roedor em 50

⁵ ASCOM. **Anvisa define parâmetros para matérias em alimento embalado**. 2014. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-define-parametros-para-materias-em-alimento-embalado/219201/pop_up?_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_viewMode=print&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_languageId=pt_BR>. Acesso em 03 de outubro de 2016.

gramas de canela em pó, ou seja dez vezes mais do que a quantidade tolerada pela ANVISA no Brasil.

Segundo a *Food and Drugs Administration* (FDA), órgão responsável pelo controle de alimentos e remédios nos Estados Unidos, uma barra de chocolate comum contém, em média, 08 pedaços de baratas,⁶ enquanto no Brasil o fato de conter fragmentos de barata em qualquer alimento é considerado indicativo de risco a saúde humana, conforme resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, especificamente, em seu artigo 4º, inciso X:

Art. 4º (...)

(...)

X - matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana: são aquelas detectadas macroscopicamente e/ou microscopicamente, capazes de veicular agentes patogênicos para os alimentos e/ou de causar danos ao consumidor, abrangendo:

a) Insetos: baratas, formigas, moscas que se reproduzem ou que tem por hábito manter contato com fezes, cadáveres e lixo, bem como barbeiros, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes;

Em nota, a ABIA (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação) diz que “sempre houve controle em relação à presença desses fragmentos” e que a legislação brasileira é uma das mais rígidas, “muitos países não regulamentam a questão”. Afirma ainda que “o alimento passa por diversas etapas no processo industrial, impedindo que qualquer impureza cause danos à saúde”.⁷

Assim pode se perceber que vestígio de pelos de roedor poderá ser muita das vezes de uma rato do campo ou até mesmo de uma capivara, animais os quais em busca de subsistência, procuram as plantações para assim se alimentarem na tentativa de sobrevivência, sobretudo devido à rotação de culturas, como em uma plantação de tomate ou até mesmo em um milharal na qual atraem diversas espécies de animais e insetos. Conforme parâmetros da resolução RDC nº 14/2014, a presença

⁶ PERIN, Thiago. **Chocolate contém pedaços de barata**. 2012. Disponível em: < <http://super.abril.com.br/blogs/cienciamaluca/chocolate-contem-pedacos-de-barata/>> Acesso em 09 de outubro de 2016.

⁷ CANCIAN, Natália. **“Sujeira” tolerada em alimentos vai de pelo de capivara até a inseto inteiro**. 2016. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2016/08/1807650-sujeira-tolerada-em-alimentos-vai-de-pelo-de-capivara-ate-a-inseto-inteiro.shtml>> Acesso em 09 de outubro de 2016.

de 01 fragmento de pelo não traz riscos para a saúde se estiverem dentro dos limites definidos.

Em seu regulamento a ANVISA deixa claro que não pode conter nos alimentos matérias que possam ser vistas a olho nu ou que indiquem riscos à saúde humana, dos quais: insetos que podem transmitir doenças, como baratas, formigas e moscas; roedores, morcegos e pombos; ou ainda excrementos de animais; parasitas; objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes; fragmentos de vidro e filmes plásticos, conforme já fora mencionado no artigo 4º, X, da Resolução RDC n º 14/2014.

3 CORPOS ESTRANHOS NÃO TOLERÁVEIS NOS ALIMENTOS

Os casos de alimentos entregues ao consumidor com corpos estranhos que podem causar risco a saúde humana em seu conteúdo são incontáveis, tendo como exemplo, cigarro, papel de bala, barata, rato, larva, dentre outros.

Temos alguns casos, como o de uma consumidora que foi indenizada em R\$ 5 mil reais, por ter encontrado uma perereca em seu refrigerante; de uma mulher que encontrou uma camisinha em seu chá; de outra consumidora que foi indenizada, em R\$ 8 mil, por ter encontrado um cigarro dentro da garrafa de refrigerante; de cliente que foi indenizada em R\$ 2 mil, após encontrar um prego em seu *croissant*; de uma consumidora que foi indenizada por uma grande rede de *fast food*, em R\$ 15 mil, após encontrar pernas e asas de barata em seu *cheeseburger*; duas crianças que foram indenizadas por uma fabricante de chocolates, em R\$ 12 mil, após cortarem a boca com vidro encontrado no interior de ovo de páscoa; mãe e filho que receberam R\$ 10 mil, em Minas Gerais, após encontrar um rato morto dentro de um pacote de pipoca doce; uma consumidora de São Paulo, indenizada por encontrar um pedaço de unha no recheio de uma bolacha; uma nutricionista que processou uma marca de margarina após encontrar um pedaço de carne no produto, ao fazer uma receita; um consumidor indenizado em R\$ 6,6 mil, por uma fabricante de refrigerantes, após encontrar papel de bala em sua bebida; uma cliente que foi indenizada em R\$ 9,3 mil, por um supermercado paulista, após ingerir metade de uma larva encontrada em uma broa de milho.⁸

⁸ LAPORTA, Taís. **De prego a barata: 10 corpos estranhos já encontrados em marcas famosas.** 2013. Disponível em: <<http://economia.ig.com.br/empresas/2013-10-06/de-prego-a-barata-10-corpos-estranhos-ja-encontrados-em-marcas-famosas.html>>. Acesso em 03 de outubro de 2016.

Em outro caso, uma família foi surpreendida pela presença de um verme verde no interior de uma caixa de leite condensado, o qual foi encontrado ainda vivo e se mexendo. O casal recebeu R\$ 3 mil, cada um. O caso ocorreu no Rio Grande do Sul.⁹

Em determinada marca de suspiro, o qual o certo lote obteve resultados insatisfatórios, onde foi constatado a presença de fragmentos de vidro no produto.

Tem-se, ainda, a Pimenta do Reino Preta Moída, motivo foi a identificação de fragmento de pelo de roedor em limite acima da tolerância permitida pela legislação, de acordo com a resolução, o limite de matéria estranha em pimenta do reino preta é de 01 fragmento para cada 50 gramas do produto.

Diante disso, temos quatro lotes de extrato de tomate e um de molho de tomate que foram proibidos pela Anvisa, por conterem pelo de roedor em limite acima do tolerado conforme resolução RDC n^o 14/2014. A proibição envolve a comercialização e distribuição dos produtos dos lotes reprovados. A identificação do pelo de roedor nos extratos de tomate e no molho de tomate foi feita pela Diretoria de Vigilância Sanitária, os quais os fabricantes recolheram os estoques existentes no mercado.

3.1 Recolhimento

Caso a contaminação tenha atingido todo um lote de produtos, não se tratando apenas de um caso isolado, a empresa terá a obrigação de convocar um *recall* (recolhimento de alimentos em situações que possam envolver riscos para a saúde da população) e recolher todas as unidades no mercado, sendo assim conforme artigo 10º do Código de Defesa do Consumidor:

Art. 10. O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança.
§ 1º O fornecedor de produtos e serviços que, posteriormente à sua introdução no mercado de consumo, tiver conhecimento da periculosidade que apresentem, deverá comunicar o fato imediatamente às autoridades competentes e aos consumidores, mediante anúncios publicitários.
§ 2º Os anúncios publicitários a que se refere o parágrafo anterior serão veiculados na imprensa, rádio e televisão, às expensas do fornecedor do produto ou serviço.
§ 3º Sempre que tiverem conhecimento de periculosidade de produtos ou

⁹ REUTERS, Denis Balibouse. **Nestlé deve indenizar por corpo estranho em leite condensado**.2015. Disponível em:< <http://exame.abril.com.br/negocios/noticias/nestle-deve-indenizar-por-corpo-estranho-em-leite-condensado>> Acesso em 09 de outubro de 2016.

serviços à saúde ou segurança dos consumidores, a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios deverão informá-los a respeito.

A resolução RDC nº 24, de 8 de junho de 2015, que trata sobre o *recall* aponta a forma com que as empresas responsáveis pelos produtos deverão fazer a comunicação ao consumidor e à ANVISA. Uma das inovações da norma é que todas as empresas deverão ter um Plano de Recolhimento de produtos disponível aos seus funcionários e à autoridade sanitária. A norma estabelece que as empresas tenham a rastreabilidade dos seus produtos de modo a garantir o recolhimento de um alimento quando necessário.

Para isso, as empresas da cadeia produtiva de alimentos deverão manter registros que identifiquem as origens dos produtos recebidos e o destino dos produtos distribuídos. A empresa deve comunicar imediatamente a ANVISA e os consumidores após a identificação de qualquer problema que represente risco ou agravo à saúde do consumidor e a necessidade de realização de *recall*. A Agência também poderá determinar o recolhimento caso não seja realizado voluntariamente pela empresa interessada. Tal descumprimento das regras caracterizará infração à legislação sanitária que pode ser punida com interdição, cancelamento de autorização, multa de R\$ 2 mil a R\$ 1,5 milhão, além do próprio recolhimento obrigatório.

De acordo com dados do Boletim Saúde e Segurança do Consumidor - 2015, do Ministério da Saúde, no último ano houve 120 campanhas de recolhimento de produtos no Brasil, sendo seis referentes a alimentos. No mesmo período, os EUA registraram 396 processo de recolhimento, sendo 278 somente de alimentos.¹⁰

Dessa forma podemos verificar, a ANVISA proibiu a distribuição e comercialização de um lote do produto geleia de morango, determinando que a empresa recolhesse do mercado todo o lote, o qual o laudo fiscal detectou fungo filamentoso, presença de duas larvas mortas, pelo de roedor inteiro e matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas. De acordo com o órgão de vigilância sanitária, o lote do alimento em questão apresentou matéria indicativa de risco acima do limite máximo de tolerância preestabelecido na legislação vigente.

¹⁰ ASCOM. **Aprovada norma sobre recall de alimentos.** 2015. Disponível em: <
http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_urITitle=aprovada-norma-sobre-recall-dealimentos&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_assetEntryId=429835&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_type=content > Acesso em: 15 de outubro de 2016.

3.2 Indenização

Ao descobrir um corpo estranho em alimentos, o consumidor deve fazer contato imediatamente com o fornecedor, o qual terá 30 dias para solucionar o problema. Nesse caso, o consumidor poderá optar por substituir o alimento ou ter seu dinheiro de volta conforme dispõe o Código de Defesa do Consumidor:

Art. 18. 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 a indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas. § 1º 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. § 2º Poderão as partes convencionar a redução ou ampliação do prazo previsto no parágrafo anterior, não podendo ser inferior a sete nem superior a cento e oitenta dias. Nos contratos de adesão, a cláusula de prazo deverá ser conveniada em separado, por meio de manifestação expressa do consumidor. § 3º O consumidor poderá fazer uso imediato das alternativas do § 1º 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.

A aquisição de um produto do gênero alimentício que contém algum corpo estranho é, antes de mais nada, um defeito, e o fornecedor deve reparar os danos causados, independentemente da existência de culpa, conforme “caput” do artigo 12 do Código de Defesa do Consumidor:

Art. 12. O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela 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. (...)

Embora haja grande discussão sobre o assunto, há decisões judiciais reconhecendo o direito do consumidor que encontra um corpo estranho em seu alimento de ser indenizado, ainda que não tenha ingerido o produto.

Nesse caso, a indenização serviria para punir o fabricante pela falta de cuidado na fabricação do alimento, bem como compensar o consumidor pelo susto e sensação de insegurança experimentados.

Nesse sentido, a jurisprudência já se manifestou a respeito do assunto:

DIREITO DO CONSUMIDOR. DANO MORAL DECORRENTE DA PRESENÇA DE CORPO ESTRANHO EM ALIMENTO. A aquisição de produto de gênero alimentício contendo em seu interior corpo estranho, expondo o consumidor a risco concreto de lesão à sua saúde e segurança, ainda que não ocorra a ingestão de seu conteúdo, dá direito à compensação por dano moral. A lei consumerista protege o consumidor contra produtos que coloquem em risco sua segurança e, por conseguinte, sua saúde, integridade física, psíquica, etc. Segundo o art. 8º do CDC, “os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores”. Tem-se, assim, a existência de um dever legal, imposto ao fornecedor, de evitar que a saúde ou segurança do consumidor sejam colocadas sob risco. Vale dizer, o CDC tutela o dano ainda em sua potencialidade, buscando prevenir sua ocorrência efetiva (o art. 8º diz “não acarretarão riscos”, não diz necessariamente “danos”). Desse dever imposto pela lei, decorre a responsabilidade do fornecedor de “reparar o dano causado ao consumidor por defeitos decorrentes de [...] fabricação [...] de seus produtos” (art. 12 do CDC). Ainda segundo o art. 12, § 1º, II, do CDC, “o produto é defeituoso quando não oferece a segurança que dele legitimamente se espera [...], levando-se em consideração [...] o uso e os riscos” razoavelmente esperados. Em outras palavras, há defeito – e, portanto, fato do produto – quando oferecido risco dele não esperado, segundo o senso comum e sua própria finalidade. Assim, na hipótese em análise, caracterizado está o defeito do produto (art. 12 do CDC), o qual expõe o consumidor a risco concreto de dano à sua saúde e segurança, em clara infringência ao dever legal dirigido ao fornecedor, previsto no art. 8º do CDC. Diante disso, o dano indenizável decorre do risco a que fora exposto o consumidor. Ainda que, na espécie, a potencialidade lesiva do dano não se equipare à hipótese de ingestão do produto contaminado (diferença que necessariamente repercutirá no valor da indenização), é certo que, mesmo reduzida, também se faz presente na hipótese de não ter havido ingestão do produto contaminado. Ademais, a priorização do ser humano pelo ordenamento jurídico nacional exige que todo o Direito deva convergir para sua máxima tutela e proteção. Desse modo, exige-se o pronto repúdio a quaisquer violações dirigidas à dignidade da pessoa, bem como a responsabilidade civil quando já perpetrados os danos morais ou extrapatrimoniais. Nessa linha de raciocínio, tem-se que a proteção da segurança e da saúde do consumidor tem, inegavelmente, cunho constitucional e de direito fundamental, na medida em que esses valores decorrem da especial proteção conferida à dignidade da pessoa humana (art. 1º, III, da CF). Cabe ressaltar que o dano moral não mais se restringe à dor, à tristeza e ao sofrimento, estendendo sua tutela a todos os bens personalíssimos. Em outras palavras, não é a dor, ainda que se tome esse termo no sentido mais amplo, mas sua origem advinda de um dano injusto que comprova a existência de um prejuízo moral ou imaterial indenizável. Logo, uma vez verificada a ocorrência de defeito no produto, a afastar a incidência exclusiva do art. 18 do CDC à espécie (o qual permite a reparação do prejuízo material experimentado), é dever do fornecedor de reparar também o dano extrapatrimonial causado ao consumidor, fruto da exposição de sua saúde e segurança a risco concreto e da ofensa ao direito fundamental à alimentação adequada, corolário do princípio da dignidade da pessoa humana. REsp 1.424.304-SP, Rel. Min. Nancy Andrighi, julgado em 11/3/2014.

Mas há, também, decisões em sentido contrário, não reconhecendo o direito de indenização ao consumidor que não ingeriu o alimento. Nesse caso, a constatação de um corpo estranho no alimento, sem a sua ingestão, daria ao consumidor apenas o direito à troca e devolução do produto, conforme se infere na ementa a seguir do Superior Tribunal de Justiça:

AGRAVO REGIMENTAL NO AGRAVO EM RECURSO ESPECIAL RESPONSABILIDADE CIVIL. PRESENÇA DE CORPO ESTRANHO EM ALIMENTO. EMBALAGEM DE REFRIGERANTE. AUSÊNCIA DE INGESTÃO. DANO MORAL INEXISTENTE. MERO DISSABOR. JURISPRUDÊNCIA CONSOLIDADA NO STJ. 1. A jurisprudência do Superior Tribunal de Justiça se consolidou no sentido de que a ausência de ingestão de produto impróprio para o consumo configura, em regra, hipótese de mero dissabor vivenciado pelo consumidor, o que afasta eventual pretensão indenizatória decorrente de alegado dano moral. Precedentes. 2. Agravo regimental não provido. (STJ - AgRg no AREsp: 489030 SP 2014/0058871-3, Relator: Ministro LUIS FELIPE SALOMÃO, Data de Julgamento: 16/04/2015, T4 - QUARTA TURMA, Data de Publicação: DJe 27/04/2015)

5 CONTROLE DE QUALIDADE

O controle de qualidade de alimentos, quando implantado com eficácia, por exemplo em uma empresa, pode apresentar resultados convincentes, assegurando o atendimento às normas vigentes, além de auxiliar nas expectativas dos clientes, uma vez que tal controle resguarda de eventuais problemas que possam gerar riscos de imagem e reputação para a empresa.

Uma forma de manter esse controle e escolher produtos adequados, proporcionar atenção constante, verificar a qualificação dos fornecedores, priorizar produtos certificados, entre outras necessidades, são responsabilidades do setor de qualidade de uma empresa alimentícia. Quando se fala em qualidade dos alimentos, temos que ter em mente que isso integra um agrupado de importantes fatores que assegura as características nutricionais, sanitárias e a higiene.

São características que deverão ser observadas no controle de qualidade na indústria alimentícia, cuidando criteriosamente para que todas as etapas de produção estejam conforme os padrões exigidos por lei e pelos consumidores, quais sendo segurança alimentar, que inclui critérios mínimos necessários para não expor à risco

a saúde do consumidor; e padrões de qualidade na apresentação do produto, englobando características que afetam a decisão de compra por parte do consumidor.

Com relação a qualificação dos profissionais envolvidos com a manipulação nos serviços de industrialização de alimentação é estratégia prioritária para a promoção de alimentos de melhor qualidade e mais seguros ao consumo. A capacitação possibilita o aumento da conscientização das pessoas sobre a importância do controle da higienização, preparação, armazenamento, transporte, exposição das refeições oferecidas ao consumidor.¹¹

Assim, a empresa estará pormenorizando o risco diante de qualquer evento indesejado que acabe por interferir na imagem e reputação.

O intuito final é oferecer ao consumidor alimentos de qualidade, portanto, alguns processos como boas práticas e certificações devem ser aplicados e atualizados frequentemente.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA):

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos.

Boas Práticas de Fabricação (BPF), auxiliam os comerciantes e os manipuladores a preparar, armazenar e a vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores.

Constantemente a ANVISA publica resoluções, os quais devem ser seguidos por todos os estabelecimentos que realizam manipulação ou comercialização de alimentos. Alguns destes regulamentos são mais usuais, e outros se aplicam a tipos peculiares de alimentos.

As ações de vigilância sanitária estão incluídas no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS), o seu cumprimento é verificado pela União, estados,

¹¹ ASCOM. **Curso sobre manipulação em serviços de alimentação está disponível o site.** 2015. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_urlTitle=curso-sobre-manipulacao-em-servicos-de-alimentacao-esta-disponivel-no-site&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_assetEntryId=430107&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_type=content> Acesso em 16 de outubro de 2016.

Distrito Federal e municípios, de acordo com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, conforme se verifica “dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.”

Atualmente, a certificação mínima que um produto deve ter é o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O selo SIF identifica os alimentos com procedência conhecida, registrados e inspecionados pelo governo, o que garante que o alimento de origem animal passou por inspeção federal e está dentro dos padrões sanitários exigidos. Os produtos de origem animal não podem ser comercializados entre os estados ou para outros países se não tiverem o selo SIF ou forem inspecionados por um órgão estadual cadastrado.¹²

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O propósito deste trabalho é de apresentar os limites de tolerância para matérias estranhas, macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, conforme estabelecidos pela ANVISA no ano de 2014, definidos como qualquer material que não constitua o produto em avaliação e cuja presença esteja associada a práticas inadequadas de produção, manuseio, armazenamento ou distribuição. Tais limites de tolerância foram determinados segundo critérios de risco à saúde, forma de consumo do produto, dados sobre a ocorrência de materiais estranhos mesmo com a aplicação de práticas adequadas, e referências internacionais.

Segundo a Anvisa, uma matéria estranha é qualquer material que não faz parte da composição do alimento e que pode estar associado a condições inadequadas de produção, manipulação, armazenamento ou distribuição. E todos os limites estabelecidos referem-se a fragmentos microscópicos que podem estar presentes no processo produtivo, mas que não podem ser totalmente eliminados.

O processo de produção se inicia na colheita da matéria prima do alimento, passando por todo o processamento envolvido, até ser devidamente envasado. Assim sendo a presença de insetos, roedores e animais, estão constantemente presentes

¹² MACHADO, Gabriela. **Controle de Qualidade de Alimentos: boas práticas e certificações**. 2015 Disponível em: < <http://authenticity.myleus.com/controle-de-qualidade-de-alimentos/>> Acesso em 16 de outubro de 2016.

nas plantações, de onde serão extraídas os produtos da matéria prima, o que pode tornar inevitável encontrar vestígios de fragmento de pelo de roedor por exemplo. O mais desejável seria que não pudesse ser encontrado nenhum fragmento, mas isso pode ir além da fiscalização dos responsáveis pelo controle de qualidade desses alimentos e vir a ocorrer.

Conforme resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, estudamos que é necessário, que as empresas adotem boas práticas de produção para minimizar a presença de “matérias estranhas” e manter sempre abaixo dos limites conforme estabelece pela ANVISA.

Entende-se que muitas das vezes a revolta dos consumidores, que receberam a norma com repúdio. Contudo, a ANVISA ressalta que o não “permite” a presença de matérias estranhas, mas “tolera” quando há ocorrência mesmo com boas práticas de fabricação e sem colocar em risco a saúde da população.

Contudo, é ideal que as empresas do ramo alimentício sigam rigorosamente as normas de controle de qualidade. Desta forma estes níveis são um parâmetro para a fiscalização, que antes na resolução - RDC nº 175, de 8 de julho de 2003, não havia níveis de tolerância claros para os materiais considerados prejudiciais à saúde, cabendo à fiscalização avaliar caso a caso a situação e o grau de risco. Porém, é preciso se pautar às normas, pois somente desta forma os consumidores terão segurança em adquirir tais produtos.

Com a internet, ficou ainda mais fácil ter conhecimento dos casos que indicam risco à saúde e as que não apresentam riscos, mas demonstram falhas no processo de produção, manipulação ou armazenamento, uma vez que a ANVISA publica em seu *site* todas as notícias relacionadas.

Por todo o exposto, chega-se à conclusão que no Brasil existem parâmetros mais rígidos se comparados com outros países, como por exemplo, os Estados Unidos da América, onde uma barra de chocolate comum contém em média, 08 pedaços de baratas, enquanto no Brasil o fato de conter fragmentos de barata em qualquer alimento é considerado indicativo de risco a saúde humana. Se for comparado com inúmeros outros países, o Brasil está dentre os mais rígidos a respeito das regras de produção, do qual nos faz acreditar na maior qualidade e nas boas práticas de produção.

Dessa forma, podemos perceber que a ANVISA, busca em suas análises contínuas que os produtos alimentícios cheguem a mesa do consumidor brasileiro cada dia mais com garantias de qualidade das Industrias Alimentícias Brasileiras.

Defronte estes aspectos visualizamos a questão da fiscalização da ANVISA, a qual deverá ser rígida e ostensiva, mantendo sempre o padrão estabelecido na lei, sem abrir exceções ou deixar de efetuar os procedimentos exigidos, devendo se aplicar de forma integral todas as sanções previstas na legislação e punir os descumpridores das normas vigentes, que não observarem os parâmetros exigidos pela lei, pois se a legislação não cumprir com firmeza o previsto, as boas práticas na produção podem ficar vulneráveis e diante dessa brecha expor milhares de pessoas a risco de contaminação grave por alimento inadequado ou contaminado.

Por fim, o entendimento dos Tribunais tem sido favorável ao consumidor, o simples fato de encontrar algum corpo estranho em qualquer alimentos, mesmo que o consumidor não tenha ingerido, já gera dano moral (não se restringindo apenas a dor, tristeza e sofrimento), pois demonstra uma possível falha de segurança na produção, gerando assim um potencial de risco a saúde do consumidor. Sendo assim em alguns Tribunais, determina-se além de dano moral, a empresa deve arcar com todas as despesas medicas, hospitalares e com medicação, além da retirada imediata do lote do produto afetado no mercado e propaganda ostensiva comunicando a todos do ocorrido. Quanto ao valor da indenização, embora não existam critérios fixos para a quantificação do dano moral, o tribunal tem afirmado que a reparação deve ser suficiente para desestimular o ofensor a repetir a falta, sem, contudo, permitir o enriquecimento ilícito do consumidor.

TOLERANCE OF FOREIGN BODY PRESENCE IN FOOD

ABSTRACT

This work has as main theme brief considerations regarding the tolerance of the presence of foreign bodies in food. The aim of this article is to point maximum macroscopic and microscopic foreign matter that may contain in foods like can be mentioned every 25 grams of roasted and ground coffee may contain 60 insect fragments, such as every 225 grams pasta and biscuits can contain 225 insect fragments, this percentage allowed by ANVISA (National Health Surveillance Agency), and this information is not provided directly to consumers. Extraneous matter is all material that is not part of the food composition and that may be associated with inadequate conditions of production, handling, storage or distribution. There are countless similar cases of foreign bodies which may cause risk to human health, found by consumers in their food, we like hair, fly, mouse, cockroach, band-aid, and even condoms.

Keywords: Foreign body in food. Fragments. Tolerance. ANVISA.

REFERÊNCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2016. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Ag%C3%A2ncia_Nacional_de_Vigil%C3%A2ncia_Sanit%C3%A1ria> Acesso em 09 de outubro de 2016.

ASCOM. **Anvisa define parâmetros para matérias em alimento embalado.** 2014. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/anvisa-define-parametros-para-materias-em-alimento-embalado/219201/pop_up?_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_viewMode=print&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_languageld=pt_BR>. Acesso em 03 de outubro de 2016.

ASCOM. **Aprovada norma sobre recall de alimentos.** 2015. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_urlTitle=aprovada-norma-sobre-recall-dealimentos&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_assetEntryId=429835&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_type=content > Acesso em: 15 de outubro de 2016.

ASCOM. **Curso sobre manipulação em serviços de alimentação está disponível o site.** 2015. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_urlTitle=curso-sobre-manipulacao-em-servicos-de-alimentacao-esta-disponivel-no-site&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_assetEntryId=430107&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_type=content > Acesso em 16 de outubro de 2016.

ASCOM. **Lotes de extrato de tomate de cinco marcas são proibidos.** 2016 Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_urlTitle=lotes-de-extrato-de-tomate-de-5-marcas-sao-proibidos&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_assetEntryId=2915078&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_type=content > Acesso em 11 de outubro de 2016.

ASCOM. **Proibida venda de geleia de morango da marca Piá.** 2016 Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_urlTitle=proibida-venda-de-geleia-de-morango-de-marca-pia&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_

content&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_assetEntryId=2948672&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_type=content> Acesso em 10 de outubro de 2016.

BASILIO, Patrícia. **Consumidor encontra corpo estranho parecido com camisinha em chá.** 2014. Disponível em: <<http://economia.ig.com.br/empresas/2014-03-19/consumidor-encontra-corpo-estranho-parecido-com-camisinha-em-cha.html>> Acesso em 09 de outubro de 2016.

BRASIL. **RESOLUÇÃO Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014.** Disponível em: <<http://www.abic.com.br/publique/media/resANVISA%2014-2014.pdf>> Acesso em 07 de outubro de 2016.

CANCIAN, Natália. **“Sujeira” tolerada em alimentos vai de pelo de capivara até a inseto inteiro.** 2016. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2016/08/1807650-sujeira-tolerada-em-alimentos-vai-de-pelo-de-capivara-ate-a-inseto-inteiro.shtml>> Acesso em 09 de outubro de 2016.

LAPORTA, Taís. **De prego a barata: 10 corpos estranhos já encontrados em marcas famosas.** 2013. Disponível em: <<http://economia.ig.com.br/empresas/2013-10-06/de-prego-a-barata-10-corpos-estranhos-ja-encontrados-em-marcas-famosas.html>>. Acesso em 03 de outubro de 2016.

MACHADO, Gabriela. **Controle de Qualidade de Alimentos: boas práticas e certificações.** 2015 Disponível em: <<http://authenticity.myleus.com/controle-de-qualidade-de-alimentos/>> Acesso em 16 de outubro de 2016.

PERIN, Thiago. **Chocolate contém pedaços de barata.** 2012. Disponível em: <<http://super.abril.com.br/blogs/cienciamaluca/chocolate-contem-pedacos-de-barata/>> Acesso em 09 de outubro de 2016.

Programa Nacional de Monitoramento de Qualidade Sanitária de Alimentos
Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/programa/responsaveis.htm>>
Acesso em 16 de outubro de 2016.

REUTERS, Denis Balibouse. **Nestlé deve indenizar por corpo estranho em leite condensado.** 2015. Disponível em: <<http://exame.abril.com.br/negocios/noticias/nestle-deve-indenizar-por-corpo-estranho-em-leite-condensado>> Acesso em 09 de outubro de 2016.