# XXV CONGRESSO DO CONPEDI - CURITIBA

## DIREITO, GLOBALIZAÇÃO E RESPONSABILIDADE NAS RELAÇÕES DE CONSUMO II

**MARIANA RIBEIRO SANTIAGO**

**PHILLIP GIL FRANÇA**

Copyright © 2017 Conselho Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Direito

Todos os direitos reservados e protegidos.
Nenhuma parte destes anais poderá ser reproduzida ou transmitida sejam quais forem os meios empregados sem prévia autorização dos editores.

**Diretoria – CONPEDI**
**Presidente** - Prof. Dr. Raymundo Juliano Feitosa – UNICAP
**Vice-presidente Sul** - Prof. Dr. Ingo Wolfgang Sarlet – PUC - RS
**Vice-presidente Sudeste** - Prof. Dr. João Marcelo de Lima Assafim – UCAM
**Vice-presidente Nordeste** - Profa. Dra. Maria dos Remédios Fontes Silva – UFRN
**Vice-presidente Norte/Centro** - Profa. Dra. Julia Maurmann Ximenes – IDP
**Secretário Executivo** - Prof. Dr. Orides Mezzaroba – UFSC
**Secretário Adjunto** - Prof. Dr. Felipe Chiarello de Souza Pinto – Mackenzie

**Representante Discente –** Doutoranda Vivian de Almeida Gregori Torres – USP

**Conselho Fiscal:**
Prof. Msc. Caio Augusto Souza Lara – ESDH
Prof. Dr. José Querino Tavares Neto – UFG/PUC PR
Profa. Dra. Samyra Haydêe Dal Farra Naspolini Sanches – UNINOVE
Prof. Dr. Lucas Gonçalves da Silva – UFS (suplente)
Prof. Dr. Fernando Antonio de Carvalho Dantas – UFG (suplente)

**Secretarias:**
**Relações Institucionais** – Ministro José Barroso Filho – IDP
Prof. Dr. Liton Lanes Pilau Sobrinho – UPF
**Educação Jurídica** – Prof. Dr. Horácio Wanderlei Rodrigues – IMED/ABEDi
**Eventos** – Prof. Dr. Antônio Carlos Diniz Murta – FUMEC
Prof. Dr. Jose Luiz Quadros de Magalhaes – UFMG
Profa. Dra. Monica Herman Salem Caggiano – USP
Prof. Dr. Valter Moura do Carmo – UNIMAR
Profa. Dra. Viviane Coêlho de Séllos Knoerr – UNICURITIBA
**Comunicação** – Prof. Dr. Matheus Felipe de Castro – UNOESC

---

D598

Direito, globalização e responsabilidade nas relações de consumo II [Recurso eletrônico on-line] organização CONPEDI/UNICURITIBA;

Coordenadores: Mariana Ribeiro Santiago, Phillip Gil França – Florianópolis: CONPEDI, 2017.

Inclui bibliografia
ISBN: 978-85-5505-336-8
Modo de acesso: www.conpedi.org.br em publicações
Tema: CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL: o papel dos atores sociais no Estado Democrático de Direito.

1. Direito – Estudo e ensino (Pós-graduação) – Brasil – Congressos. 2. Globalização. 3. Responsabilidade nas Relações de Consumo. I. Congresso Nacional do CONPEDI (25. : 2017 : Curitiba, PR).

CDU: 34

---

CONPEDI
Conselho Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Direito

Florianópolis – Santa Catarina – SC
www.conpedi.org.br

# XXV CONGRESSO DO CONPEDI - CURITIBA

## DIREITO, GLOBALIZAÇÃO E RESPONSABILIDADE NAS RELAÇÕES DE CONSUMO II

---

## Apresentação

É com grande satisfação que introduzimos o grande público na presente obra coletiva, composta por artigos criteriosamente selecionados, para apresentação e debates no Grupo de Trabalho intitulado “Direito, Globalização e Responsabilidade nas Relações de Consumo II”, durante o XXV Congresso Nacional do CONPEDI, ocorrido entre 07 e 10 de dezembro de 2016, em Curitiba/PR, sobre o tema “Cidadania e desenvolvimento: o papel dos atores no Estado Democrático de Direito”.

Os aludidos trabalhos, de incontestável relevância para a pesquisa em direito no Brasil, demonstram notável rigor técnico, sensibilidade e originalidade, em reflexões sobre o tema das relações de consumo, no contexto da globalização, à luz da ética, da sustentabilidade e da solidariedade social, paradigmas da Constituição Federal.

De fato, não se pode olvidar que a matéria em foco implica num olhar atento para as questões do direito das relações de consumo, mas, ainda, extrapolam tal viés, com claro impacto em segmentos como desenvolvimento social e economia, envolvendo as figuras do Estado, do consumidor e da empresa, demandando uma análise integrada e interdisciplinar.

Os temas tratados nesta obra mergulham na sustentabilidade enquanto valor, no fenômeno da obsolescência programada, no superendividamento, na prevenção dos acidentes de consumo, no instrumento do recall, nas contratações eletrônicas, no impacto da publicidade sobre o consumo, nos aspectos processuais da defesa do consumidor, nos aspectos jurisprudenciais etc.

Nesse prisma, a presente obra coletiva, de inegável valor científico, demonstra uma visão lúcida e avançada sobre questões do direito das relações de consumo, suas problemáticas e sutilezas, sua importância para a defesa de uma sociedade equilibrada e das gerações futuras, tudo em perfeita consonância com os ditames da democracia, pelo que certamente logrará êxito junto à comunidade acadêmica. Boa leitura!

Prof. Dr. Phillip Gil França - UPF

Profa. Dra. Mariana Ribeiro Santiago - UNIMAR

# O RECALL DE ALIMENTOS NO BRASIL E SUAS CONSEQUÊNCIAS PARA A POPULAÇÃO CONSUMIDORA FRENTE À FALTA DE INFORMAÇÃO E À FISCALIZAÇÃO DO GOVERNO

# THE FOOD RECALL IN BRAZIL AND ITS CONSEQUENCES FOR CONSUMER POPULATION FACING THE LACK OF INFORMATION AND GOVERNMENT CONTROL

**Fabiana Luiza Silva Tavares**

**Resumo**

O presente trabalho tem por objetivo apresentar pesquisa realizada no Brasil sobre a crescente necessidade de fiscalização e informação das indústrias alimentícias e a segurança do consumidor na aquisição e ingestão desses alimentos. O método utilizado foi o método dedutivo. Com o levantamento dos dados visualizaram-se as fraudes desde a fabricação até o processamento. O cerne da abordagem do trabalho é a Resolução n° 24 de 08 de junho de 2015 da ANVISA, que regulamentou o processo de recolhimento de alimentos – recall dos alimentos e aplicação de sanção às empresas alimentícias. As penalidades também alcançam toda cadeia produtiva.

**Palavras-chave:** Produtos, Resolução da anvisa, Recall de alimentos

**Abstract/Resumen/Résumé**

This study aims to present a survey in Brazil which is about the growing need for monitoring and data of the food industry and consumer safety in the acquisition and consumption of these foods. The method used was deductive one. With the survey data were possible to visualize the fraud from manufacturing to processing. The core of the work is the Resolution No. 24 of June 8, 2015 from ANVISA, which regulates the process of gathering food - food recall and sanction application imposed on food companies. The penalties also reach the entire production chain.

**Keywords/Palabras-claves/Mots-clés:** Products, Anvisa resolution, Recall food

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa tem como objetivo a análise e apresentação da Resolução número 24 do dia 08 de junho do ano de 2015 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e tem como tema o recolhimento de alimentos – *recall*, destino e aplicação de penalidades à empresa alimentícia.

A partir da sua criação, a ANVISA, em seu site, divulgou uma série de produtos com os respectivos nomes das indústrias que violaram condições exigidas para a produção e posterior consumo destes produtos em território brasileiro.

Através da pesquisa mostram-se alguns produtos, inclusive com a divulgação das respectivas marcas para o conhecimento de todos; as fraudes e abusos cometidos pelas indústrias na fabricação de alimentos que serão destinados ao consumo humano.

A Resolução 24, do dia 08 de junho do ano de 2015, mostra-se como um instituto que traz consequências administrativas para aquelas empresas alimentícias que fraudam na produção de alimentos, tendo como consequência não apenas o recolhimento destes produtos, mas as sanções aplicadas a estas, as quais poderão ser até o fechamento da empresa e ainda a divulgação negativa em detrimento destas empresas e prestadoras de serviços, uma vez que a medida também corrige prestação de serviços.

O objetivo não é apenas a exposição das marcas e produtos, mas elucidar a que a população, nos últimos tempos, tem-se submetido ao adquirir produtos alimentícios fraudados pelas empresas e apenas com um intuito, qual seja, o barateamento do produto final e, por consequente, a venda rápida e aquisição certa pelo consumidor.

A fraude consiste, segundo descreve o dicionário Aurélio, em "abuso de confiança, ação praticada de má fé, falsificação e adulteração" de produtos que serão distribuídos no mercado consumidor. Muitas vezes, são neles colocadas substâncias capazes de oferecer riscos à saúde do ser humano.

Neste contexto, a abordagem do trabalho mostrará, de forma clara e com dados oficiais da ANVISA, quais produtos foram fraudados nos últimos anos e quais empresas foram punidas e levadas, de forma forçosa e punitiva, a recolher seus produtos no mercado brasileiro.

## 1 Da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a Criação da Resolução 24 do dia 08 de junho do ano de 2015

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária**,** denominada pela sigla ANVISA, criada através da Lei n. 9.782, de 26 de janeiro de 1999, regulamentada pelo Decreto n. 3.029 do ano de 1999, e conforme traz Mazza (2011, p. 35):

> Tem por finalidade promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário, da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, especialmente das indústrias de medicamentos e cosméticos, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle dos portos, aeroportos e fronteiras.

A ANVISA constitui-se como uma Agência Reguladora vinculada ao Ministério da Saúde, tendo por tarefa, criação e aplicação de regras que regulamentam e punem atividades e indústrias que agem em desconformidade com padrões exigidos para venda e circulação de produtos e serviços.

É uma agência reguladora de criação do Governo Federal, sendo encampada legalmente pela EC n. 8 de 1995, de competência da União, tanto sua criação como funcionamento.

A partir de então, da criação e implantação da ANVISA, houve o fortalecimento daqueles, no caso os consumidores, que muito embora achassem estar adquirindo produtos e serviços com total segurança, pois uma vez os produtos fossem liberados para a venda e circulação no mercado, gozariam de credibilidade, não oferecendo nenhum risco à saúde do ser humano, o que não é por certo verdade, pois a fiscalização tem mostrado que não existe completo cumprimento das regras de higiene e saúde na elaboração de produtos alimentícios no Brasil. Por isso a atuação de forma punitiva da ANVISA frente às fraudes ocorridas nos últimos tempos.

Por isso a necessidade de uma norma para punição das empresas, ora empresários, e de regulamentação para a destinação dos produtos não indicados ao consumo humano, uma vez que colocariam em risco a saúde do mesmo.

É o que ocorre com a fraude nos alimentos, quando os produtos postos em circulação pelas empresas, ou colocam em riscos a saúde das pessoas, ou trazem em sua embalagem descrições não condizentes com o seu interior.

Serão tratados e mostrados na presente pesquisa tanto as marcas quanto os produtos que, assim que constatada a fraude, foram retirados de circulação no mercado, assim como as empresas responsáveis foram penalizadas pela ANVISA.

Já no Brasil, quando o assunto é legislar, constata-se, pela quantidade de leis existentes atualmente, que o nosso sistema é altamente produtor de leis as quais, nem sempre, costumam transparecer as necessidades da população.

Depois de tantos casos relatados no país sobre contaminações, fraudes e abusos com os alimentos, apenas no ano de 2015 criou-se uma resolução que discorre sobre o recolhimento de alimentos no país, a então Resolução 24, do dia 08 de junho do ano de 2015, que versa sobre a possibilidade de *recall*- recolhimento compulsório de alimentos pela indústria alimentícia e inclusive aplicação de sanção pelas autoridades competentes. O Brasil posicionou-se através da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – e tal medida valerá em todo território nacional 180 dias a partir desta data.

Segundo consta do conceito e finalidade da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária – órgão federal brasileiro, e conforme definido em glossário virtual, sua finalidade é:

> [...] promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados. (Disponível em: http://alimentacaoesaude.org/glossario/. Acesso em: 6 set. 2016).

De todas as campanhas de *recall* existentes no país, pouquíssimas vezes houve conhecimento de recolhimento de alimentos. Um número mínimo de alimentos foi destruído ou estornado à cadeia produtiva no país.

Segundo dados expostos do site da ANVISA, consta na justificativa da proposta da resolução que "segundo dados do Boletim Saúde e Segurança do Consumidor 2015, em 2014 houve 120 campanhas de *recall* no Brasil. Dessas, 15 (12,5%) foram relativas a produtos sujeitos à vigilância sanitária, sendo 6 (5%) referentes a alimentos. Para fins de comparação, no site do FDA constam 396 recalls em 2014, sendo cerca de 70% (n = 278) de alimentos".

E consta na justificativa da proposta da resolução sobre o recolhimento (*recall*) de alimentos, no site da Anvisa, a seguinte:

> (*omissis)*
> Fortalecimento do controle sanitário de alimentos, em consonância com a recomendação da FAO e OMS e com a prática adotada por outros países;
> Necessidade de o SNVS adotar mecanismos eficientes de gestão de risco e que desonerem o Sistema;
> Necessidade de disciplinar os procedimentos para o rápido recolhimento de alimentos do mercado e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores;(*online*)

> Responsabilização do setor produtivo pela oferta de produtos impróprios ao consumo;
> Organização de sistemas de rastreabilidade pelo setor produtivo de alimentos.
> (Disponível em: www.anvisa.org.br. Acesso em: 28 jul. 2016).

Após consulta junto à população brasileira e estudos realizados sobre o tema, a ANVISA trouxe a proposta da Resolução n° 24, de 08 de junho de 2015, com aprovação para o prosseguimento do procedimento administrativo para orientação das empresas e dos consumidores quanto ao recolhimento de alimentos impróprios ao consumo ou que coloquem em risco a saúde da população brasileira. Não sendo a iniciativa nada inovadora para as empresas multinacionais, pois, conforme dados encontrados na pesquisa, outros países já adotam medidas similares e, com mais rigidez ainda, tal procedimento com penalidades severas para as empresas em situação de irregularidade (Disponível em: www.anvisa.org.br. Acesso em: 28 jul. 2016).

A Resolução em comento, ao tratar do assunto, também traz as questões de penalidades administrativas que serão repassadas às empresas. O que mais prejudica a empresa não é tão somente o recolhimento dos alimentos no mercado e a posterior destruição desses, mas a publicidade negativa que é feita pelos consumidores após detectar tal fato, levando em consideração os registros trazidos pela mídia e até pela própria ANVISA, quando autoriza o recolhimento dos produtos e veicula o motivo negativo.

## 2 Das ocorrências de fraude em produtos alimentícios na indústria brasileira

Imagine que todos os dias você coloca na lancheira do seu filho uma bebida conhecida como bebida láctea cujo rótulo diga que contém cálcio, ferro e tudo que seu filho precisa para ter uma infância saudável. Todos, ou a grande maioria dos consumidores no Brasil, acredita nas informações trazidas nos rótulos das embalagens dos produtos.

O que não se constata é que mesmo tendo uma fiscalização dos rótulos e produtos, ainda assim é permitida certa quantidade de erros e de produtos não tão confiáveis que poderão ser acrescentados a estes.

No caso da bebida láctea mencionada, conhecida pelo nome Toddynho, várias crianças tiveram problemas sérios como vômitos e irritações estomacais, em decorrência de uma contaminação ocorrida por detergente no processo de embalagem do produto (PORTAL G1, 2014).

Diante deste e de vários outros problemas, a ANVISA, após consulta pública, elaborou a Resolução n° 24, do dia 08 de junho do ano de 2015, que versa sobre o recolhimento de alimentos – *recall* , na qual menciona as possibilidades e a responsabilidade das empresas diante de tal situação.

A resolução em análise apresenta as possibilidades e em especial o rastreamento, recolhimento e destinação de tais produtos que são impróprios ao consumo.

Antigamente as pessoas preparavam seu próprio alimento, cozinhavam, plantavam, colhiam e o que sobrava de produtos alimentícios era trocado com outras pessoas na forma de comércio. As pessoas alimentavam-se apenas daquilo que conseguiam colher e produzir com seu trabalho. A comida era temperada de forma simples e não havia tantas opções de tempero. Não estocavam comida, exceto carnes que eram salgadas e defumadas de forma caseira (SOUSA, 1978, p. 28).

Os cereais eram guardados apenas de um ano para outro; as verduras eram apenas aquelas que se produzia e que se encontravam sempre frescas. Se ocorresse qualquer imprevisto como pragas, os herbicidas eram naturais, das próprias plantas. Eram feitos chás e misturas de produtos naturais que se sabia, apenas por conhecimento leigo e não cientifico, que determinada mistura de plantas poderia afastar determinadas pragas. Se a própria terra não contivesse minerais suficientes para produzir os alimentos, o homem perecia, pois se alimentava somente daquilo que realmente produzisse. Tudo sempre de forma natural.

Com o passar dos anos e com o crescimento da população mundial, fez-se necessário o conhecimento de novas técnicas, com a exigência da produção em grandes quantidades e escala industrial. As indústrias passaram a fabricar e conhecer maneiras de armazenar os alimentos, possibilitando, com isso, sua posterior utilização, depois de muito tempo.

Neste contexto, não há nada de errado armazenar a própria comida, o problema é que, com o aumento desproporcional da população, as indústrias começaram a utilizar toda matéria prima, inclusive o que antes não era comestível, aproveitando-a em sua totalidade no processo de industrialização e venda dos alimentos.

Os produtos, em suas embalagens, não trazem as informações suficientes e necessárias ao esclarecimento do consumidor. Muitas vezes trata-se de produtos reutilizados a partir de processo industrial desconhecido dos leigos.

Em contrapartida, a população encontra nesses produtos industrializados uma facilidade imensa no consumo. São produtos baratos e de fácil manuseio, dispensando muitas vezes até mesmo o cozimento.

Produtos alimentícios que invadiram as gôndolas dos mercados e muitas vezes, seus preços acessíveis abrem a competição com aqueles produzidos de forma natural e entregues nas feiras. Esses produtos industrializados são produzidos em grande escala, tornando o produto final mais barato. Também ocorre a mistura destes a conservantes e substâncias químicas que elevam sua durabilidade e possibilitam sua exposição fora dos refrigeradores.

A população, em sua grande maioria, prefere os produtos industrializados por vários fatores: o preço, que é muitas vezes mais baixo; a facilidade no preparo rápido; a durabilidade para consumo em longo prazo e, por último, a facilidade na compra. Em qualquer supermercado do país encontram-se os produtos enlatados e industrializados.

O Brasil se destaca por algumas peculiaridades como a desinformação quase que total da população quanto ao processo de fabricação, ingredientes utilizados e produtos químicos empregados para durabilidade dos alimentos. Produtos estes que, muitas vezes, foram até proibidos em outros países.

Diante das indagações ante a passividade dos consumidores quanto às situações de ignorância da população sobre o que consome, tantas respostas poderão ser dadas, porém a mais certa de todas é que no Brasil ainda não existe uma Política Pública que leve à população, através da educação formal e secular nas escolas, o incentivo ao conhecimento sobre alimentação.

De igual maneira, não há incentivo às práticas saudáveis, exigindo-se das indústrias um maior critério quanto à seleção de ingredientes e transparência nas informações repassadas ao consumidor, tanto através dos rótulos quanto das propagandas veiculadas em qualquer mídia.

Ao leite, segundo denunciado à mídia, adiciona-se uma série de produtos químicos na intenção de conservá-lo, inclusive produtos estranhos ao consumo humano, como soda cáustica e água oxigenada. São refrigerantes (TERRA, 2013) dos quais se desconhece completamente a quantidade e qualidade dos componentes; arroz que já foi empacotado com ratos (LIMA, 2013); ingredientes muitas vezes descartados pelos consumidores, mas aceitáveis pela indústria alimentícia (sangue de animais em embutidos de carnes; penas e bicos de aves em *nuggets*, conforme Jornal Ciência, s.d.). E isso tudo com permissão para que circulem e sejam consumidos pela população, uma vez que são comercializados nas gôndolas de supermercados com o consentimento das autoridades responsáveis por fiscalizar e expor a legítima situação daquilo que servirá a sociedade.

Com a modernidade advieram também seus problemas, como a falta de tempo das pessoas para dedicarem-se ao preparo e seleção dos alimentos. Com isso, as comidas rápidas, conhecidas como *fast foods*, ganharam espaço nas mesas brasileiras, oferecendo praticidade e

economia de tempo no preparo. Trata-se, na maioria, de alimentos pré-cozidos e até mesmo prontos, bastando que se abra a embalagem para se servir logo em seguida.

Algumas pesquisas realizadas em universidades no Brasil constataram que a qualidade dos produtos vem sendo cada vez mais ignorada na cadeia de produção industrial. Alimentos que antes eram apenas utilizados em determinados processos como, por exemplo, feitura de ração para animais, por fraude na indústria alimentícia acabam integrando as mesas brasileiras, *v.g*. assim como embutidos feitos com carnes que já se encontram em estado de putrefação (KOLICHESKI, 1994), ou corantes e condimentos que são adicionados para dar sabor a tais alimentos que originalmente não poderiam ser servidos aos seres humanos.

A qualidade dos produtos é gigantescamente substituída por quantidade expressiva de produtos inseridos no mercado. Técnicas são realizadas para ludibriar o consumidor, como luzes em carnes nos açougues para esconder as cores; alimentos velhos misturados com novos para adquirir a qualidade destes; corantes são ministrados em altas doses na alimentação de galinhas para dar cor aos ovos e carnes (posteriormente vendidos ao consumidor como caipira) (ZAMBONI, 1991); papel de seda é passado nos peixes para adquirirem cor e serem vendidos como frescos; areia é misturada (acidentalmente ou propositalmente?) ao açúcar e ao sal; frutas são colhidas extremamente verdes (e nunca irão amadurecer naturalmente); cascas e paus adicionadas ao pó de café (ASSAD, s.d.), na proporção de 25% (vinte e cinco por cento). Dados absurdos que muitas vezes não chegam ao conhecimento da população brasileira.

Diante de dados oficiais de contaminações, fraudes e abusos realizados pela indústria brasileira e, ocultadas do consumidor, vem a preocupação em saber onde estariam os órgãos responsáveis pela fiscalização e transparência para com o consumidor, uma vez que estes produtos estão sendo comercializados pelo país.

No Brasil ainda não se tem um brilhantismo de informações dadas pelos órgãos responsáveis por tais fiscalizações, mas, através dos meios virtuais poderão ocorrer grandes manifestações tendentes a elevar ou até mesmo fechar completamente um produto, uma empresa ou uma marca de produto alimentício.

Tem-se, através das grandes mídias sociais, grande instrumento para informar a população dos riscos que nos rodeiam e da necessidade de expor as falácias das empresas alimentícias no Brasil.

Já a *internet* tem uma força de mobilização muito grande, mas para que tal fato ocorra é necessário que as autoridades promovam ao menos a fiscalização e divulgação de dados sobre produtos e serviços oferecidos ao consumidor brasileiro.

A mídia televisiva também precisa expressar interesse em, de forma imparcial, mostrar e expandir as informações para que cada vez mais se possa exigir das empresas uma melhor qualidade nos serviços e produtos ofertados ao consumidor.

Sobre o poder da *Internet* vale a pena ressaltar que, segundo Aires José Rover (2004)[1], simplesmente é um meio avassalador na divulgação de informações, uma vez que as informações caem no mundo virtual, sabe-se lá aonde chegarão. E tudo hoje em dia passa por um processo de virtualização dos meios.

Para tanto, não basta ter divulgação nos meios virtuais quando da ocorrência do *recall* de alimentos, mas divulgar as empresas que foram penalizadas com o recolhimento dos itens comprometidos no mercado e até mesmo junto aos consumidores, como ocorreu na Índia com o macarrão instantâneo *Maggi*, que foi contaminado (PORTAL G1, 2015). Não bastou o recolhimento de cerca de 400 milhões de pacotes nos mercados, pois, com a demora, muitas pessoas tinham adquirido o produto e por isso a empresa teve que fazer uma busca pelos exemplares e compra-los de volta dos indianos que já haviam levado a mercadoria para casa.

Caso emblemático, pois a empresa insistentemente tentou, via processo judicial, um pedido que dava guarida para não recolher seus produtos, pois a quantidade era enorme e a contaminação com chumbo, segundo colocado pela empresa, "não era ofensiva ao ser humano" (PORTAL G1, 2015). Óbvio que, para a empresa, o produto é inofensivo ao ser humano, diante do prejuízo econômico por ela sofrido.

Ainda sobre o caso da Índia, os testes realizados pela empresa punida, dona da marca Maggi, não apresentaram toxicidade ao ser humano, o que foi completamente ignorado pelo governo indiano. Em face de tais resultados, por motivos óbvios, os testes mostraram apenas a preocupação com a empresa e seus prejuízos financeiros, mesmo tendo que prejudicar e ignorar a saúde do consumidor indiano, demostrando total falta de neutralidade nas pesquisas.

Seguindo sobre o que diz da neutralidade na ciência, Hilton Japiassu (1976, p. 71) relata que na ciência existem influências externas e de valores que transformam o pensamento científico. A própria ciência é mudada conforme as pessoas trazem seus valores para dentro da pesquisa. O que não é correto, pois o pensamento científico, a pesquisa deve ser abstraída de valores e sentimentos para que sejam alcançados resultados claros e objetivos de determinado objeto ou momento pesquisado.

---

[1] "Tudo se virtualiza. Há empresas virtuais, comunidades virtuais, Estados virtuais, tecnologias virtuais, que promovem uma profunda reformulação na ciência, corrompendo com os conceitos de espaço e tempo. Uma informação circula imediatamente em todo o planeta e produz efeitos concretos, na realidade boatos a respeito de países e empresas. O mundo virtual possui grande potencialidade real." (ROVER, 2004, p. 124).

Em outra obra, Hilton Japiassu (2000, p. 32)[2] fala também do desinteresse do pesquisador na pesquisa, não sendo os resultados algo programado pelo mesmo.

## 3 Das consequências e penalidades

Uma vez diagnosticado e divulgado o *recall* dos alimentos, a empresa é vista com outros olhos pelo mercado consumidor, porém até chegar a tal atitude, segundo passagens já ocorridas no Brasil, constata-se que os casos são extremamente absurdos. São produtos que nunca poderiam ser levados ao consumidor, casos extremamente agressivos à vida humana, produtos de qualidade extremamente questionável.

De modo silencioso as empresas promovem o recolhimento e destruição dos produtos, raríssimas vezes a empresa vem a público esclarecer o porquê de tal fato.

A Resolução número 24 ainda não prevê a punição da empresa quanto à veiculação da informação aos consumidores. Uma vez recolhido o alimento, a empresa teria obrigação de ir à público esclarecer o ocorrido aos consumidores para que os mesmos, ao decidirem optar por aquela empresa alimentícia, soubessem da responsabilidade da mesma junto aos seus clientes em potencial.

O que também não pode ser ignorado pela empresa, em se tratando de *recall* de alimentos, é que a empresa informe dos futuros riscos que poderão ser enfrentados pelo consumidor ao utilizar tais alimentos.

Destaque-se que, todo produto ao ser colocado no mercado consumidor poderá e deverá ter um estudo cientifico sobre a utilização dos mesmos, ao que as empresas até nos dias atuais mantém-se inertes e omissas.

Se a própria ANVISA constatou a necessidade de criar norma que regulamente tal atitude é porque já existem, há tempos, tais problemas na cadeia produtiva, porém desconhecidos da população consumidora, que confia cegamente na liberação dos produtos para o consumo humano. Outrossim, os grandes grupos nunca fazem campanhas esclarecedoras sobre os verdadeiros motivos do recolhimento de tais produtos, é o que se tem visto no Brasil.

Quanto à ingestão dos produtos alimentícios, o Estado já vem dando respostas através de processos no poder judiciário com a condenação de empresas alimentícias a indenizações àqueles que sofreram prejuízos, como sendo da ingestão dos alimentos. Muitos casos ainda não

---

[2] "(*omissis*) b) o desinteresse: o único objetivo do pesquisador é o conhecimento dos conhecimentos, não sua satisfação pessoal; as produções científicas têm um caráter público e controlado; o cientista deve estar interessado apenas na busca da verdade, em produzir resultados reprodutíveis;"(JAPIASSU, 2000, p. 32).

são conhecidos do cidadão, apenas aqueles mais graves, ou seja, aqueles que interpuseram pedido judicial de indenização. Números pequenos, mas já manifestados.

A insistência na divulgação das informações nas mídias sociais é para que haja uma prevenção e que as empresas, ao serem expostas, tenham a verdadeira dimensão do prejuízo que podem sofrer com uma mídia negativa e com isso utilizem os meios preventivos, como o zelo no preparo e distribuição dos alimentos.

Sobre tal indignação e luta, o autor Manuel Castells (2013, p. 117-182) mostra claramente a expansão dos movimentos sociais através de meios modernos e mais ágeis como o meio virtual com o uso da internet de forma rápida para divulgação e reunião daqueles que pretendem lutar por seus direitos.

Por outro lado, traz também um questionamento sobre o poder e quem o detém de forma corrupta, impondo mecanismos à população capazes de fazê-la aceitar e ignorar certos abusos contra a mesma.

Nos movimentos sociais anteriores às mídias eletrônicas, já existia a busca incessante pela democracia, mas com outra roupagem. Embora existissem manifestações como as de hoje, o tempo dispendido para organizá-las era bem maior e muitas vezes eles não ocorriam pela demora em alcançar a todos.

Hoje, com o avanço e chegada das redes sociais, *youtube* e outros canais virtuais, a comunicação é infinitamente mais rápida e chega a várias pessoas que, embora não participem ativamente dos movimentos, fazem com os números daqueles que pertencem e encabeçam as listas de cidadãos que estão à procura e em busca dos seus direitos aumentem cada vez mais.

E, por fim, vale salientar que o governo não apresenta simpatia por esta nova ferramenta de comunicação, quando direcionada à organização dos movimentos sociais, que é a internet, mantendo certa distância da mesma, uma vez que a comunicação é rápida e chega ao alcance facilmente de quase toda população em apenas um instante, ou seja, apenas um clique.

Existem notícias de macarrão instantâneo com alto índice de chumbo na produção, dispersos por todo país, o que significa toneladas de produtos que deverão ser destruídos, mais exatos 400 milhões de pacotes, conforme caso veiculado na Índia (PORTAL G1, 2015). Chocolates conhecidos com a marca *Kit Kat* foram encontrados contendo pedaços de plástico, assim como farofas continham baratas mortas, ou produtos apresentavam vestígios de rato, bebidas com detergentes, salgados com contaminação de fezes humanas e outras bactérias extremamente agressivas ao ser humano e até fragmentos metálicos no açúcar nosso de cada dia (BLOG ALIMENTAÇÃO E SAÚDE). Estes e outros exemplos nunca eram conhecidos, mas agora, através dos meios de mídia e *internet*, são revelados ao consumidor.

O consumidor, até então, não tinha conhecimento das empresas que recolheram seus alimentos do mercado e nem os motivos do recolhimento. O que será de forma incansavelmente questionada é a cobrança na divulgação correta pela empresa ao consumidor dos motivos da contaminação e consequências da ingestão do alimento contaminado, violado ou fraudado dentro da empresa ou na cadeia produtiva.

Segundo traz o autor Ulrich Beck (2011, p. 31-34), os problemas atuais são distintos. Enquanto um grupo de países luta para combater a forme e miséria no país, outro grupo encontra-se diante do grande problema que é a obesidade. A escassez de alimentos e, por outro lado, a ingestão excessiva e inadequada de alimentos, é o ponto crucial do mundo/planeta no desiquilíbrio gerado nas diferentes partes do mundo.

Os riscos são inevitáveis, mas o grande engodo existente é a falsa comunicação ou notoriedade desse desequilíbrio junto à população.

Qualquer atividade humana tem seus riscos, mas o que ocorre com as grandes indústrias é o falseamento dos riscos e ampliação dos benefícios, como o progresso e a oferta de empregos. O processo de modernização é mesmo reflexivo, tornando-se em si mesmo um grande problema.

Também trabalha o autor Edgar Morin (2011, p. 23) sobre os temas atuais na assertiva de que a busca e acesso rápido às ciências torna-se algo questionável, como o bem estar e avanço aos indivíduos, mas também traz consigo problemas de degradação ao meio ambiente, produção de armas de destruição em massa e outras consequências maléficas para o ser humano e o planeta Terra.

A população tem crescido assustadoramente e atrelado a isso vêm os problemas de grandeza espetacular, como a alimentação. O aumento das pessoas deverá estar ligado diretamente à oferta de alimentos.

Não significa com isso, que a empresas alimentícias tenham que atuar de forma fraudulenta com a venda de alimentos que não o são, qual seja, vender restos de carcaças de animais dizendo que é carne.

Adiante segue Thomas L. Friedman (2014) sobre o presente problema que o que se torna mais emblemático é o aumento da população em países que não se planejavam estruturalmente, economicamente e demograficamente para receber tal lotação. Com isso, ocorreu o aumento da população, da produção, do consumo, atingindo frontalmente o meio ambiente.

Dada a importância da alimentação para o ser humano, nada mais pertinente do que o cuidado e zelo com a cadeia de produção e circulação dos alimentos, e para isso a importância

em tratar os erros e diagnosticá-los. Uma vez encontrado um alimento (industrializado ou *in natura*) que represente risco ou agravo à saúde, deverá o mesmo ser rastreado e recolhido pela empresa responsável, assim preconiza a Resolução número 24 da ANVISA.

A Resolução número 24 da ANVISA vem exatamente mostrar a necessidade de responsabilização pela empresa também no processo de recolhimento[3] do produto e rastreabilidade desta cadeia.

O que mais se destaca na Resolução são os comunicados de alerta ao consumidor sobre os riscos inerentes aos produtos e ao seu consumo, o que torna a empresa cada vez mais responsável pela sua produção e distribuição.

Pela pesquisa e o constatado é que as empresas no Brasil não costumam trabalhar, ainda, com informações prévias, qual seja, com a prevenção de forma voluntária. Ora, todos os casos de recall já ocorridos são oriundos primeiro de denúncias e reclamações de consumidores que já entraram em contato com o produto e já expuseram sua saúde.

Demasiadamente veem-se casos de consumidores que noticiam situações de produtos ingeridos que causaram problemas gravíssimos à saúde, como o caso da marca *Toddynho,* a bebida láctea que foi consumida por crianças, as quais posteriormente tiveram inflamação da faringe e irritação na boca e estômago em decorrência da mistura de detergente à mercadoria. Foram recolhidas as embalagens referentes aos lotes, mas o consumidor já havia entrado em contato com o produto.

Após o recolhimento dos itens, a empresa responsável por tais deve informar a ANVISA, através de relatório de recolhimento, a destinação do produto, no caso, o descarte na maioria das ocorrências, e informar[4] sobre questões ambientais, porque se tais produtos são impróprios para o consumo, provavelmente trarão alguma alteração ao meio ambiente.

---

[3] Resolução número 24 de 08 de junho de 2015.
Art. 3º Para efeito deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:
*(omissis)*
X - mensagem de alerta aos consumidores: comunicado que deve ser apresentado pela empresa interessada aos consumidores, contendo a identificação do produto, o motivo do recolhimento, os riscos à saúde, as recomendações aos consumidores, dentre outras informações pertinentes;
*(omissis)*
XII - rastreabilidade: conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações;

[4] Resolução n. 25 de 08 de junho de 2015.
Art. 17. A destinação das unidades recolhidas é de responsabilidade da empresa interessada, que deverá observar as normas vigentes relativas à destinação final ambientalmente adequada.
Parágrafo único. A empresa interessada deve dispor de registros que comprovem a destinação final das unidades recolhidas, devendo apresentá-los à Anvisa juntamente com o Relatório Conclusivo do Recolhimento, conforme Anexo IV desta Resolução.

Já é sabido que a preocupação como ambiente é de máxima importância. É necessário, portanto, o cuidado com o descarte de produtos que foram considerados impróprios para o consumo e, por ventura, deixados em ambiente sem proteção, podendo até gerar riscos sérios à saúde das pessoas, como foi o caso do macarrão instantâneo da marca *Magg*i (caso já citado, na Índia) contaminado com Chumbo, mineral altamente tóxico ao ser humano.

Conforme preconizado na resolução, a ANVISA fica a cargo da orientação e fará tudo em conjunto, quanto à fiscalização e recolhimento[5] dos produtos, com os municípios de cada unidade da federação do país e Distrito Federal.

## CONCLUSÃO

O que se verifica com a Resolução número 24 é que existe uma responsabilização da empresa em recolher, rastrear, descobrir os riscos e gravames ao consumidor e, por fim, repassar a mensagem de alerta[6] sobre o recolhimento do produto pela empresa. O Estado atua de forma a fiscalizar tal feito, mas a empresa torna-se a maior responsável por tentar sanar e evitar maiores prejuízos à saúde do consumidor, que acredita que tais produtos estão aptos a serem consumidos sem colocar em risco a saúde dos indivíduos.

O Estado, com sua forma preventiva de regulação através da ANVISA, mostra preocupação com o cidadão e com tudo aquilo que o rodeia. Quando há a criação de uma norma que versa sobre a possibilidade de recolhimento de alimentos, vê-se diante da possibilidade de prejuízo para as empresas nacionais e internacionais estabelecidas no país. A contrassenso tem-se um zelo com a saúde pública, com possíveis problemas futuros após o uso ou a ingestão de produtos que são fabricados de forma inadequada, ou até mesmo com a contaminação via manuseio do ser humano.

---

[5] Art. 18. A Anvisa manterá articulação com as autoridades sanitárias dos estados, do Distrito Federal e dos municípios para o acompanhamento das ações de recolhimento de produtos

[6] Art. 31. A empresa interessada deve providenciar a veiculação de mensagem de alerta aos consumidores acerca do recolhimento de produtos.
Art. 32. O conteúdo informativo da mensagem de alerta aos consumidores deve ser submetido à anuência prévia da Anvisa conforme Anexo I desta Resolução, por via eletrônica ao endereço: recolhimento.alimentos@anvisa.gov.br, imediatamente após a ciência da necessidade de recolhimento do produto.
Parágrafo único. A anuência prévia do conteúdo informativo está sujeita a pagamento de Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária, estabelecida em legislação específica.
Art. 33. A Anvisa informará à empresa interessada sobre a aprovação do conteúdo informativo ou, caso demonstre que a proposta não foi satisfatória, poderá determinar a alteração do texto da mensagem de alerta.
Art. 34. A empresa interessada deve providenciar a veiculação da mensagem de alerta aos consumidores imediatamente após a anuência.

Esta atuação da ANVISA e dos órgãos sanitários locais não visa somente o recolhimento – *recall* dos alimentos, mas também a punição da empresa conforme preconizado em lei específica que versa sobre as várias penalidades aplicadas à empresa, sendo a mais grave a suspensão das atividades, conforme versa na lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Lembrando que, ao veicular as mensagens de recolhimento e alerta ao consumidor, mesmo aqueles que desconheciam as marca do produto acabam conhecendo, mas de uma maneira ruim, com uma publicidade negativa, o que para qualquer empresa no Brasil e no exterior não é saudável economicamente.

Até os dias atuais, pessoas comentam do caso da marca *Toddynho* fabricado pela *Pepsico* e a contaminação com detergente. Foi uma publicidade negativa para a empresa. Embora tenha sido uma contaminação ocorrida apenas no estado do Rio Grande do Sul, fora noticiada em todas as mídias de acesso ao consumidor.

Para finalizar, vale salientar que os esforços deverão continuar no intuito de uma alimentação com menos riscos ao ser humano, mesmo sabendo do aumento exagerado da população e da queda na produção de alimentos no mundo. Isso não significa que não tendo alimentos suficientes é necessário submeter o consumidor a produtos de qualidade questionável. E para isso o Brasil, de forma bem tímida, vem se movimentando no sentido de fiscalizar as indústrias no país, tanto na cadeia de produção quanto na distribuição dos mesmos.

O consumidor merece saber o que existe dentro de um produto processado e conhecer seus principais mecanismos de reclamar e ser atendido em suas solicitações, seja em violações de seus direitos, em rótulos inverídicos quanto ao conteúdo anunciado na embalagem, seja em composição do produto. Situações estas que, através da Resolução número 24, de 08 de junho de 2015, da ANVISA, têm sido regulamentadas no processo de recolhimento – *recall* dos alimentos e na aplicação de sanção às empresas alimentícias no país. O respeito e a transparência para o consumidor brasileiro em conhecer o que consome são conquistas seguramente exitosas para saúde dos brasileiros.

## REFERÊNCIAS

ANVISA. **Resolução 25:** Recall de Alimentos. Disponível em: www.anvisa.org.br. Acesso em: 28 jul. 2016.

ASSAD, Eduardo D. et al. **Detecção de fraudes em café torrado e moído por análise de imagem**. Centro de Pesquisas e Processamento de Alimentos, Universidade Federal do Paraná. Disponível em: < http://infoagro.deinfo.uepg.br/artigos/pdf/info_052.pdf>. Acesso em: 1º set. 2016.

BECK, Ulrich. **Sociedade de risco**: rumo a uma outra modernidade. São Paulo: editora 34, 2011.

BLOG ALIMENTAÇÃO E SAÚDE. **Glossário.** Disponível em: http://alimentacaoesaude.org/glossario/. Acesso em: 6 set. 2016.

CASTELLS, Manuel. **Redes de indignação e esperança**. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

FRIEDMAN, Thomas L. **Quente, plano e lotado**: os desafios e oportunidades de um novo mundo. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2010.

JAPIASSU, Hilton. **Nem tudo é relativo**: a questão da verdade. São Paulo: Ed. Letras & Letras, 2000.

_____. **O mito da neutralidade científica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Imago, 1976.

KOLICHESKI, Mônica Beatriz. Fraudes em alimentos. **B. CEPPA**, Curitiba, v. 12, n. 1, p. 65-77, jan./jun. 1994. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/alimentos/article/view/14191/9547. Acesso em: 1º set. 2016.

LIMA, Fabrize. **Consumidora encontra rato morto dentro de pacote de arroz, veja.** Publicado em 16 de maio de 2014. Disponível em: http://www.meionorte.com/noticias/consumidora-do-df-encontra-rato-dentro-de-pacote-de-arroz-248276. Acesso em: 6 set. 2016.

JORNAL CIÊNCIA. **Nuggets de Frango.** Disponível em: http://www.jornalciencia.com/saude/mente/3100-nuggets-de-frango-sao-formados-por-veias-nervos-gordura-e-pouca-carne-de-frango-diz-estudo. Acesso em: 6 set. 2016.

MAZZA, Alexandre. **Manual de Direito Administrativo.** São Paulo: Saraiva, 2011.

MOREIRA, Cibele Rubim et al. **Toddynho**: da saia justa ao molejo. Como a Comunicação Integrada de Marketing auxiliou no caso do achocolatado Toddynho. Curitiba: Centro de Pesquisas e Processamento de Alimentos/Universidade Federal do Paraná, s.d. Disponível em: <http://www.intercom.org.br/papers/regionais/sul2012/resumos/R30-1323-1.pdf>. Acesso em: 1º set. 2016.

**MORIN, Edgar. Rumo ao abismo? Ensaio sobre o destino da humanidade. Cidade:** Bertrand Brasil, 2011.

PORTAL G1. **Empresa faz megaoperação para destruir 400 milhões de pacotes de macarrão instantâneo na Índia.** Publicado em 19 de junho de 2015. Disponível em: http://g1.globo.com/mundo/noticia/2015/06/empresa-faz-megaoperacao-para-destruir-400-milhoes-de-pacotes-de-macarrao-instantaneo-na-india.html. Acesso em: 6 set. 2016.

PORTAL G1. **PepsiCo diz que todo lote de Toddynho com bactéria foi retirado do varejo.** Consumidores do estado sentiram náuseas e ardência na boca. Publicado em 15 de agosto de 2014. Disponível em:< http://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-

sul/noticia/2014/08/apos-contaminacao-2-mil-unidades-de-achocolatado-sao-recolhidas-no-rs.html. Acesso em: 6 set. 2016.

ROVER, Aires José. **Direito e informática**. Barueri: Manole, 2004.

SOUSA, Osvaldo Rodrigues de. **1929** - História Geral. 16. ed. São Paulo: Ática, 1978.

TERRA. **Copo grande de coca-cola tem 44 colheres de chá de açúcar**. Publicado em 30 de novembro de 2013. Disponível em: http://saude.terra.com.br/nutricao/copo-grande-de-coca-cola-tem-44-colheres-de-cha-de-acucar,ea7ca61049aa2410VgnVCM10000098cceb0aRCRD.html. Acesso em: 6 set. 2016.

VEJA.COM. **Leite com formol, soda cáustica e água oxigenada foi vendido em São Paulo.** Publicado em 14 de março de 2014. Disponível em: http://veja.abril.com.br/noticia/economia/leite-com-formol-soda-caustica-e-agua-oxigenada-foi-vendido-em-sp/. Acesso em: 6 set. 2016.

ZAMBONI, Claydes de Q. et al. Sujidades e fraudes em amidos e féculas. **R. CEPPA,** Curitiba, v. 9, n. 1, p. 1-8, jan./jun. 1991. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/alimentos/article/view/14455/9716>. Acesso em: 1º set. 2016.