
Direitos do consumidor quanto aos alimentos que consome

Luzia Ilza Ferreira JORGE¹; Ulysses PEREIRA ²

¹ Instituto Adolfo Lutz Laboratório I de Santos

² Instituto Adolfo Lutz Laboratório I de Santo André

1 - O que é o Código de Defesa do Consumidor?

Lei de cunho social criada em 1990, o Código de Defesa do Consumidor incrementou o espírito crítico da população no tocante às relações de consumo, particularmente quanto à observação da qualidade e segurança dos alimentos que consome. Como funcionários do Instituto Adolfo Lutz percebemos o crescimento das solicitações de análises baseadas em denúncias do consumidor com base nos artigos 6º, 18º e 31º, do mesmo¹. Toxinfecções alimentares e falta de higiene na manipulação de alimentos constituem a maior parte das denúncias. Citando alguns exemplos que já ocorreram no nosso cotidiano, temos: um bolo de certa doceira ou uma maionese de determinado restaurante que provocaram diarreia em todos que os consumiram, palmitos clandestinos que causaram botulismo, mariscos e ostras que provocaram cólera, fragmento de inseto encontrado em refrigerante ou em algum embutido de carne, cabelo humano encontrado em pizza, areia contida em condimentos em pó, cisticercos ou nematóides incrustados em carnes, purê de tomate contendo bolor depositado no fundo da embalagem, pedaço de lâmina de barbear em pão francês, chocolate em barra embolorado, farinha de trigo contendo “baba de larva”, goiabadas contendo fragmentos de baratas (visíveis a olho nu), pêlo de rato em farinha de rosca, etc.

2 - O que é Vigilância Sanitária e qual a relação desta com o Instituto Adolfo Lutz?

O Instituto Adolfo Lutz com seus doze Laboratórios (Central e 11 Regionais) constitui a rede de Laboratório Central de Saúde Pública do Estado de S. Paulo (LACEN/SP) que presta serviços à comunidade e atende aos Programas inseridos no SUS para o diagnóstico laboratorial e pesquisas de desenvolvimento de tecnologia para tanto. Ele consta de quatro grandes áreas: Biologia Médica e Patologia, voltadas para os exames de detecção de doenças de caráter epidemiológico e Medicamentos e Bromatologia, dirigidas para áreas básicas de consumo humano (e animal também)⁴. A Vigilância Sanitária é o órgão responsável pela inspeção dos estabelecimentos comerciais e pela colheita de amostras para as análises bromatológicas (ou alimentares) e de medicamentos. Essas amostras nos são enviadas pela Vigilância Sanitária, pelo PROCON, pelo Poder Judiciário e em casos especiais pelo Instituto de Criminalística.

3 - O que o consumidor deve observar ao adquirir seus alimentos?

Em primeiro lugar, o consumidor deve adquirir seus alimentos em estabelecimentos tais como supermercados, pois estes são permanentemente fiscalizados pela Vigilância Sanitária: as carnes vêm de frigoríficos (não há o risco de comprar carne clandestina), os demais perecíveis (pescado, queijos, etc) têm seus prazos de validade declarados na rotulagem, etc. O consumidor deve rejeitar latas amassadas (pois o filme protetor interno da lata fica rompido), embalagens de leite longa vida estufadas (o que indica crescimento bacteriano), latas enferrujadas ou sujas, queijos fatiados e carnes moídas previamente. A rotulagem dos produtos deve conter: data de fabricação e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, números dos registros nos Órgãos competentes e número do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).

4 - O que é a identificação de produtos alimentícios?

Além da questão higiênica, é necessário analisar a pureza dos alimentos. No intuito de auferir maiores lucros, alguns industriais se prevalecem de fraudes, substituindo total ou parcialmente os componentes declarados na rotulagem por outros mais baratos. Citando alguns exemplos já observados em nossa rotina, temos: goiabadas contendo banana, doce de abóbora contendo batata-doce e corantes mascarando esse fato, pães contendo bromato, azeite de oliva contendo óleo de soja, queijos contendo amido de trigo, mel parcial ou totalmente substituído por melado de cana-de-açúcar, lingüiça contendo soja, etc^{2,3}. Presença de resíduos de pesticidas e de metais pesados, bem como a quantificação minuciosa dos aditivos químicos (corantes, conservantes, espessantes, estabilizantes, etc) presentes nos alimentos também são objeto de monitoramento permanente através das análises fiscais e programas de monitoramento como o Programa Paulista de Análise Fiscal.

5 - A água fornecida pela SABESP é segura?

Sim. A água de consumo humano é analisada regularmente e, a julgar as águas tratadas comparativamente às águas minerais e de fontes naturais de modo geral, pode-se afirmar que a água tratada pela SABESP é uma das mais seguras de que a população dispõe. Filtros caseiros, mesmo aqueles mais modestos, de barro (que conserva a água sempre fresca), reforçam essa segurança, desde que limpos periodicamente. A

Vigilância Sanitária e o Instituto Adolfo Lutz mantêm um Programa de monitoramento da qualidade da água de consumo humano desde a década de 90, é o PRÓ-ÁGUA.

6 - Das análises efetuadas no Instituto Adolfo Lutz quais são as mais rápidas e econômicas?

Quando aplicável, o exame microscópico é o mais rápido e econômico, além de ser o único capaz não somente de detectar fraudes mas também de identificá-las. Citando alguns exemplos temos: presença de elementos anatômicos de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) em mel revela que este está fraudado; a observação de amido de trigo ou de milho em pó de café ou em misturas de condimentos, idem. Em outras palavras, quando

aplicável, o exame microscópico pode até mesmo dispensar os exames químico e microbiológico em alguns casos, reduzindo custos e agilizando as respostas a que a sociedade tem direito^{2,3}.

REFERÊNCIAS

1. **Código de Defesa do Consumidor.** Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990. Governo do Estado de S. Paulo- Capítulo III, artigos 6, 18 e 31 (trata dos Direitos Básicos do consumidor).
2. Menezes JR., J. B. F. Investigações sobre o exame microscópico de algumas substâncias alimentícias. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, 9, 1949.
3. Menezes JR., J. B. F. Fraudes do café. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, 12, 1952.
4. Waldman, E. A. A vigilância epidemiológica e o laboratório de Saúde Pública. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, 49(1):1-4, 1989.