

## Alimentos impróprios para o bolso e a saúde

## CONSUMO

Caso recente de pão com larva não é único. Até 31 de julho, PBH registrou alta de 54,5% na média mensal de denúncias sobre venda de alimentos impróprios. Saiba como se defender

# Perigo que se leva à boca

Julia Saum\*

A virada de julho para agosto foi marcada por um incidente que chamou a atenção da população mineira: na segunda-feira (31/7), uma mulher denunciou ter encontrado larvas no lanche adquirido para sua filha no dia anterior em uma padaria na Região Oeste de Belo Horizonte. O caso, que ganhou repercussão nas redes sociais, pôs em discussão os direitos do consumidor em relação a alimentos impróprios para consumo. De acordo com dados divulgados pela Prefeitura de Belo Horizonte (PBH), entre 1º de janeiro e 31 de julho, foram apreendidos diariamente, em média, quase dois quilos de alimentos sólidos e um litro de líquidos considerados impróprios para o consumo.

Ainda segundo informações da administração municipal, no mesmo período foram registradas 90 denúncias sobre produtos impróprios para consumo e más condições sanitárias de estabelecimentos que vendem alimentos. A média mensal até o momento é de 128,5 reclamações, 54,5% maior do que a registrada ao longo de 2022, que fechou com um total de 1 mil queixas, o que equivale a 83 por mês. Os números evidenciam a necessidade de atenção constante dos consumidores para evitar a aquisição de produtos impróprios para o consumo.

O Código de Defesa do Consumidor, em seu art. 18, parágrafo 4º, define como produto impróprio para consumo aquele com prazo de validade vencido, deteriorado, adulterado, avariado, fabricado, corrompido, fraudado, nocivo à vida ou à saúde, perigoso ou em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação, além daqueles inadequados ao fim a que se destinam.

Thiago Freitas, presidente da Comissão de Defesa do Consumidor da OAB-MG, explica as ações que devem ser adotadas por quem se depara com alimentos que se enquadram nessa classificação: "O consumidor deve exigir que seja dado a ele um produto em perfeitas condições, e se ainda assim o fornecedor negar, é importante ter provas daquela situação e procurar os órgãos competentes, como a Vigilância Sanitária, Procon, Juizado Especial da área e Delegacia de Defesa do Consumidor", afirma.

De acordo com o advogado, nesses casos, o consumidor tem

direito à substituição do produto, restituição do valor pago ou desconto. Ele acrescenta: "Danos morais podem se aplicar também se o alimento estiver impróprio do ponto de vista da presença de um objeto estranho ou de baratas e larvas, por exemplo. Já, o caso se enquadra como dano moral presumido".

Encontrar insetos ou larvas nos alimentos pode não ser correto, mas a simples presença de frutas, vegetais e legumes molhados e estragados nos sacolões e supermercados já se enquadra no caso dos alimentos impróprios para consumo e é algo comum de ser visto. Diante dessa situação cotidiana, Thiago destaca a importância de o consumidor estar atento aos seus direitos.

"É importante divulgar as informações e ensinar as pessoas a exercer os seus direitos no dia a dia. A nossa função na Comissão de Defesa do Consumidor é essa. O consumidor deve exigir que sejam oferecidos produtos de qualidade e ir em busca de empreendimentos que valorizem a qualidade do que oferecem. O consumidor, às vezes, nem sabe que pode pedir para trocar uma mercadoria e, se chegar em casa e a mercadoria estiver imprópria, ele pode devolver e trocar", comenta.

Freitas afirma ainda que é importante o consumidor assumir postura ativa e agir de forma a se precaver no caso de necessidade de reclamações e devoluções de produtos. "As pessoas não têm costume de pegar nota/fiscal, cupom fiscal. Já volta para reclamar e o fornecedor vai falar que você não comprou lá. Então, precatório, pegue documentos que comprovem sua compra, guarde esses documentos por algum tempo. Ao se deparar com irregularidades, denuncie imediatamente para os órgãos competentes. Tenha uma pasta com suas notas fiscais", aconselha o advogado.

Os empreendimentos citados em reclamações a respeito de oferta de alimentos impróprios para consumo podem receber sanções administrativas, multa e fechamento do estabelecimento comercial. Além disso, a Lei 8137/90 prevê que vender, ter em depósito para vender ou expor à venda ou, de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria em condições impróprias ao consumo caracteriza crime contra a relação de consumo, com pena de detenção de dois a cinco anos ou multa.



## Risco de infecções e intoxicações

Além do rombo no bolso, consumir produtos que não estão nas condições adequadas pode ser prejudicial para a saúde. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) denomina as enfermidades causadas pelo consumo desses produtos como Doença Transmissível por Alimentos (DTA). E há mais de 250 tipos de DTAs.

De acordo com a professora do curso de Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) Simone Cardoso Lisboa Pereira, que é especialista em qualidade higiênico-sanitária de alimentos, as DTAs são classificadas em dois grandes grupos: intoxicação ou infecção. "A infecção geralmente é um pouco mais grave, porque o microrganismo vivo é ingerido junto com o alimento. Dependendo da bactéria

pode ser mais leve ou muito grave, como as da hepatite e meningite, e normalmente vem acompanhada de febre".

No segundo grupo, explica Simone, são toxinas produzidas por algum microrganismo que provocam a doença. Entre os sintomas estão diarreia e vômito e, normalmente, a intoxicação não vem acompanhada de febre. "Há níveis diferentes de gravidade também. Podem ser mais leves e mais graves, como o botulismo, que causa paralisias progressivas", cita. Há ainda um terceiro tipo: a toxinfecção, que ocorre quando o microrganismo se desenvolve no corpo e libera toxinas.

Ainda de acordo com a professora, no caso dos microrganismos e toxinas, diferentemente das larvas encontradas no lanche,

a fonte de contaminação do alimento não é vista a olho nu, o que dificulta a identificação de alimentos que podem ser prejudiciais à saúde. "O problema é que os microrganismos causadores das DTAs não deixam sinal no alimento. É difícil perceber. Por isso, a gente fala muito em boas práticas de manipulação. O alimento que segue essas boas práticas não oferece riscos", diz.

De acordo com a nutricionista, para evitar as doenças e o consumo de alimentos impróprios não basta prestar atenção apenas à aparência do produto. O consumidor deve se manter informado sobre a maneira como ele é preparado. Ela lista os cuidados necessários: "Saber onde comprar o alimento, do estabelecimento, se eles seguem as boas práticas, se têm o aval da Vigilância Sanitária,

se tem um profissional que cuida desse controle de qualidade, esse tipo de coisa".

A especialista ainda aconselha que, ao perceber sinais de intoxicação ou infecção, é importante procurar os serviços de saúde para que uma investigação seja feita. "Acontece de ser mais leve e a pessoa tratar em casa, ou não associar o alimento à doença, mas o certo é procurar o serviço de saúde para registrar o que houve e para que o estabelecimento seja acionado. Para que os órgãos sanitários fiscalizem e verifiquem as práticas desse estabelecimento", finaliza. As denúncias para a Vigilância Sanitária devem ser feitas por meio dos canais oficiais de atendimento que a prefeitura disponibiliza, sendo o Portal de Serviços ou o telefone 156.

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Estado de Minas - Belo Horizonte/MG

Seção: Gerais Pagina: 09