



CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFACIG

**ALIMENTOS CASEIROS SOB A LUZ DO CÓDIGO DE DEFESA DO
CONSUMIDOR**

Brizza Vitória A. Damasceno Volotão

MANHUAÇU-MG

2023



BRIZZA VITÓRIA AMORIM DAMASCENO VOLOTÃO

**ALIMENTOS CASEIROS SOB A LUZ DO CÓDIGO DE DEFESA DO
CONSUMIDOR**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado no
Curso Superior de Direito do Centro Universitário
UNIFACIG, como requisito parcial à obtenção do
título de Bacharel em Direito.

Área de Concentração:

Orientador(a)

MANHUMIRIM-MG

2023



BRIZZA VITÓRIA AMORIM DAMASCENO VOLOTÃO

**ALIMENTOS CASEIROS SOB A LUZ DO CÓDIGO DE DEFESA DO
CONSUMIDOR**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado no
Curso Superior de Direito do Centro Universitário
UNIFACIG, como requisito parcial à obtenção do
título de Bacharel em Direito.

Área de Concentração:

Orientador(a)

Banca Examinadora Data de Aprovação:

DIA de MÊS de ANO

Titulação e Nome do Professor Orientador; Nome da Instituição

Titulação e Nome do Professor Convidado; Nome da Instituição

Titulação e Nome do Professor Convidado; Nome da Instituição

MANHUMIRIM-MG

2023



AGRADECIMENTOS

Ao concluir este trabalho, quero expressar minha sincera gratidão a todas as pessoas que tornaram possível a realização deste sonho. Em primeiro lugar, quero agradecer a minha amada avó, que sempre me incentivou e apoiou desde o início da minha jornada acadêmica. Seu amor e dedicação são inestimáveis e sou imensamente grata por tê-la em minha vida.

Gostaria também de agradecer às minhas filhas Alice e Elis, por serem minha fonte de inspiração e motivação constante nessa jornada. Seu amor incondicional me ajudaram a superar os momentos difíceis e me lembraram do propósito maior deste trabalho.

Ao meu marido Italo, meu companheiro de vida e parceiro em todas as horas, meu muito obrigada por todo o apoio emocional e prático durante este processo. Sua paciência, encorajamento e amor foram essenciais para que eu pudesse me dedicar a este trabalho com tranquilidade.

Por fim, agradeço a minha mãe Gislaine, que sempre acreditou em mim e me incentivou a perseguir meus sonhos. Seu amor e apoio me deram a confiança necessária para seguir em frente.

A minha professora Barbara pelo incentivo e por aceitar ser minha orientadora
A todos vocês, minha eterna gratidão.

RESUMO

Este artigo apresenta uma revisão bibliográfica com o objetivo de analisar os desafios enfrentados pelos pequenos produtores de alimentos caseiros em relação ao cumprimento das exigências de informação nutricional, à luz do Código de Defesa do Consumidor (CDC). A problemática central consiste na hipossuficiência técnica desses produtores sobre o tema, destacando a dificuldade em fornecer informações nutricionais precisas de seus produtos. A revisão bibliográfica revela que a legislação atual não possui uma regulamentação específica que isente os pequenos produtores de alimentos caseiros da obrigação de fornecer informações nutricionais detalhadas para cada produto individualmente. Essa lacuna coloca esses produtores em uma posição desafiadora, uma vez que buscam atender às demandas do mercado consumidor, que valoriza a informação nutricional, mas enfrentam limitações técnicas e financeiras para obter essas informações de maneira precisa e individualizada. Diante desse cenário, é necessário promover políticas e orientações que auxiliem os pequenos produtores na conformidade com as exigências de informação nutricional. Isso pode incluir a simplificação dos requisitos regulatórios, o desenvolvimento de diretrizes adaptadas à realidade desses produtores, o fornecimento de ferramentas e recursos de apoio técnico e a promoção de capacitação sobre a importância da informação nutricional e sua divulgação adequada. Conclui-se que a busca por soluções deve considerar a necessidade de equilibrar a proteção dos direitos dos consumidores com as limitações e particularidades dos produtores de alimentos caseiros. Espera-se que este estudo contribua para o desenvolvimento de políticas mais inclusivas, que garantam a segurança alimentar dos consumidores e promovam a viabilidade e o crescimento dos pequenos produtores de alimentos caseiros.

Palavras-chave: Alimentos Caseiros, Código de Defesa do Consumidor, Informação Nutricional, Pequenos Produtores, Regulamentação.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	5
1.1 METODOLOGIA.....	6
1.2 OBJETIVOS.....	7
1.2.1 Objetivo Principal.....	7
1.2.2 Objetivos Específicos.....	7
2 DOS DIREITOS DOS CONSUMIDORES DE ALIMENTOS CASEIROS.....	8
3 DOS DEVERES DO FORNECEDOR DE ALIMENTOS CASEIROS.....	13
4 DAS DETERMINAÇÕES DA ANVISA NO QUE CONCERNE AO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS.....	16
5 DA DIFICULDADE DOS FORNECEDORES EM CUMPRIR AS DETERMINAÇÕES CONSUMERISTAS QUANTO À EXPOSIÇÃO DE TABELA NUTRICIONAL.....	19
5.1 DA NECESSIDADE DE PROMOÇÃO DE POLÍTICAS QUE VISEM ORIENTAR OS PEQUENOS FORNECEDORES DE ALIMENTOS CASEIROS.....	24
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	26
7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	27
APÊNDICE.....	29

1 INTRODUÇÃO

O conhecimento dos direitos e deveres dos cidadãos faz parte da concepção do conceito de cidadania, pois para ser um cidadão é necessário conhecer e exigir seus direitos, cumprindo desta forma com suas obrigações, logo, a definição de cidadania está atrelada à ideia de que cada pessoa pode exercer livremente suas escolhas, com a garantia de obter tratamento igualitário perante a sociedade e do Poder Público (ARAÚJO e FERREIRA, 2020).

Na atualidade, o consumo de produtos e serviços se tornou uma necessidade básica e vital, na sociedade moderna, boa parte dos gêneros alimentícios, fornecimento de energia elétrica, serviços de telefonia, internet, vestuário, transporte e até água, são ofertados aos consumidores mediante pagamento e sob condições impostas pelos fornecedores, de tal forma, que impossibilite uma escolha livre, segura e consciente pelos consumidores (AZEVEDO, 2021).

Partindo do pressuposto que estes produtos e serviços sejam necessários para a sobrevivência, o consumidor se percebe condicionado a aceitar ou não aceitar as disposições relatadas pelos fornecedores, aquele que produz é detentor de conhecimento e informações acerca do produto que é oferecido no mercado consumerista.

Diante dos flagrantes evidenciados pela ausência de informações claras, adequadas e suficientes ao consumidor, entendeu-se a necessidade de abordagem de uma Lei Específica para estas situações. No ordenamento jurídico, a Constituição Federal do Brasil constituiu em sua tutela direitos e garantias fundamentais inerentes ao ser humano, previsto no Art. 5º, XXXII, e ainda como exposto ao princípio geral da ordem econômica demonstrado no Art. 170º, V.

Tal norma trata de um microssistema de proteção e defesa do consumidor, podendo atender a uma pessoa física ou jurídica, ou até mesmo uma coletividade. Percebe-se que o Código de Defesa do Consumidor possui um posicionamento relevante dentro do ordenamento jurídico, sendo, uma norma supralegal com uma malha principiológica própria, onde sempre deve ser aplicada aquela que mais protege o vulnerável da relação de consumo (GALVÃO e RAMOS, 2022).

Ainda não há na legislação brasileira uma definição objetiva e clara do que seja artesanal e caseiro, com algumas exceções. Em São Paulo, a Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS nº 5/2005 define como alimento caseiro aquele

produzido com características tradicionais, culturais ou regionais, devendo estar em conformidade com as exigências de identidade e qualidade estabelecidas pelas legislação, porém, não há uma definição clara que se aplique a todo o País (GONÇALVES, 2014).

Para além dessa inviabilidade de definição, é possível diferenciar o alimento caseiro e do industrial com base em algumas características, pois a produção do alimento caseiro não recorre ao uso de nenhuma tecnologia que não seja doméstica, como liquidificador, batedeira e forno, também não há utilização de aditivos como conservantes, o que limita a sua produção e dificulta a conservação do produto (AZEVEDO, 2021).

Para Azevedo (2021) os alimentos caseiros costumam ser produzidos em quantidades limitadas, com excelência, pelo produtor que esteja aliado de uso de métodos tradicionais e manuais e os confeccione em casa, sem aparelhos sofisticados e em pequena escala, geralmente sob encomenda. Esses alimentos constituem um segmento muito rentável do mercado de alimentos que passa por um processo de crescimento, contudo, existe uma grande quantidade de normas alimentares e dificuldades na expansão da produção, por isso, deve-se estudar bastante e garantir que tudo esteja conforme previsto pela legislação (OLIVEIRA e PEREIRA, 2021).

1.1 METODOLOGIA

Este estudo foi realizado por meio de uma pesquisa minuciosa de natureza qualitativa. A metodologia adotada para o estudo foi a revisão bibliográfica, utilizando plataformas eletrônicas como o Scielo e o Google Acadêmico para acessar artigos científicos, dissertações e resenhas relevantes. A seleção desses materiais foi baseada em uma curadoria que considerou os descritores "Código de Defesa do Consumidor", "Alimentos" e "Caseiros". Utilizou-se também um filtro de idioma para obter apenas resultados em português.

Os artigos utilizados foram filtrados com base em sua confiança nos últimos anos, com exceção do Código de Defesa do Consumidor, que é um documento mais antigo. O Código de Defesa do Consumidor foi promulgado no Brasil no ano de 1990, entrando em vigor em março de 1991. Portanto, esse documento é de 1990 e serve como referência importante para a análise da legislação e direitos dos consumidores

no contexto dos alimentos caseiros. Já os demais artigos selecionados foram obtidos a partir de uma pesquisa recente, com foco em estudos e publicações mais atualizadas sobre o tema.

Ao final do processo de curadoria e aplicação dos critérios de seleção mencionados, foram selecionados 11 artigos que atenderam aos requisitos exigidos para este estudo. Esses artigos foram considerados relevantes e forneceram informações pertinentes para a análise e discussão do tema proposto.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Principal

O presente trabalho foi desenvolvido de modo a discutir como o Código de Defesa do Consumidor trata questões tangentes a produção de alimentos caseiros.

1.2.2 Objetivos Específicos

Compreender a importância do Código de Defesa do Consumidor nas relações fornecedor/cliente;

Discutir como o Código de Defesa do Consumidor trata questões do ramo alimentício;

Entender a produção de comida caseira à luz do Código de Defesa do Consumidor.

2 DOS DIREITOS DOS CONSUMIDORES DE ALIMENTOS CASEIROS

O ramo do direito que estuda o Código de Defesa do Consumidor é o Direito do Consumidor, esse ramo do direito se dedica a estudar as relações de consumo, que envolvem as relações jurídicas entre consumidores e fornecedores de produtos e serviços. O objetivo do Direito do Consumidor é proteger os interesses dos consumidores e garantir a qualidade e segurança dos produtos e serviços oferecidos no mercado (SOARES, SPAGNOL e GOULART, 2021).

As empresas utilizam-se de desenvolvidas técnicas de marketing, criando uma situação de necessidade de determinado produto e serviço salientando o consumo em massa, logo, é fundamental uma legislação acerca dos principais princípios essenciais que devem fazer parte da relação de consumo para que os consumidores tenham acesso às informações pertinentes ao produto, com segurança, qualidade, livre escolha, permitindo assim, um consumo consciente e protegido (AZEVEDO, p. 02, 2021).

O CDC, Código de Defesa do Consumidor, estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social. Sua origem remonta à Constituição Federal do Brasil/1988, a qual estabeleceu definitivamente a defesa do consumidor como direito e garantia fundamental do cidadão (art. 170, V, CF).

Em primeiro lugar, é importante lembrar que o CDC define o consumidor como toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produtos ou serviços como destinatário final. Isso significa que o consumidor de alimentos caseiros pode ser tanto o comprador que adquire o produto para consumo próprio, como também outras pessoas que venham a consumir o alimento em questão.

Assim sendo, os consumidores com ciência de seus direitos poderão acionar os órgãos de defesa (como o Procon e o Idec) e caso possíveis reclamações e insatisfações não tenham sido resolvidas satisfatoriamente, encaminha-se a demanda para juízo, para que assim, as empresas ou fornecedores de serviços possam ser punidos através de multa ou, dependendo da gravidade da situação, penalmente.

Os direitos dos consumidores são um conjunto de princípios jurídicos associados às relações de consumo existentes entre o cliente e a empresa prestadora de serviços ou de vendas, cuja principal finalidade é melhorar relações comerciais que não estejam ocorrendo de forma equilibrada, dado que a

organização apresenta um poder econômico mais elevado que o consumidor, a partir dessa legislação, ambos os lados têm seus direitos reconhecidos e protegidos (SILVA e BARBOSA, 2022).

É essencial conhecer os direitos dos consumidores para evitar possíveis contratempos e abusos, é assim que uma empresa fica ciente das atividades que precisam ser realizadas para conseguir se destacar no mercado através da satisfação do cliente. Um dos pontos fundamentais para o sucesso do negócio é conhecer o direito do consumidor, com especial atenção ao Código de Defesa do Consumidor (CDC), presente na Lei Federal nº 8.078/1990.

É direito do consumidor e dever do estabelecimento alimentício, seja ele bar, seja restaurante, padaria, lanchonete ou supermercado, exibir informações claras e precisas sobre os produtos vendidos.

A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores (GALVÃO e RAMOS, p. 12, 2022).

Tais dados devem aparecer na embalagem que, se refrigerada, deve ser marcada de forma inapagável (§ 1º do art. 31 do CDC). Em caso de matérias-primas, os ingredientes não utilizados devem ser guardados com embalagens transparentes, com etiqueta em que conste nome do produto; data de abertura da embalagem original e data de validade.

Todos os produtos devem ter informações do nome e endereço do fabricante, assim como as formas de conservação do produto, preparo e volume, caso haja ausência desses dados, ou de produto vencido, deteriorado ou com embalagem violada, é direito do consumidor exigir o dinheiro de volta, trocar de produto ou ter abatimento no preço (art. 18, §1º e art. 35).

O prazo de validade depende de diversos fatores intrínsecos e extrínsecos ao produto, como a formulação dos ingredientes, as condições higiênico-sanitárias ao longo do processo produtivo, condições de armazenamento, os métodos de processamento ou até o tipo de embalagem a ser utilizada (AZEVEDO, 2021). Existem quatro parâmetros que influenciam diretamente na vida de prateleira de um produto, como o microbiológico, o físico-químico, o bioquímico e o sensorial.

A Anvisa estabelece na RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 , que as propriedades nutricionais alegadas nos alimentos precisam ser mantidas até o final do seu prazo de validade, tal qual a RDC 259/2002 estabelece que o prazo de validade é informação obrigatória na rotulagem de alimentos comercializados.

Estar de acordo com a legislação é ser transparente com os clientes, critérios necessários para manter a boa imagem e credibilidade, pois estabelecer a data de validade garante ao consumidor a ingestão de um produto seguro, dentro dos padrões exigidos (GONÇALVES, 2014). O consumidor deve exigir a nota fiscal e guardá-la, outra instrução que, geralmente, as pessoas não recebem, é de inserir o CPF na nota, para,. em caso de perda, conseguir ter acesso a segunda via. Como se trata de um produto in natura (alimento), a troca deve ser imediata, pois não é possível reparar o vício ou defeito, conforme o § 3º do Artigo 18 do Código de Defesa do Consumidor.

O consumidor tem 30 dias para reclamar o vício. Por exemplo: Ao comprar um pão de forma no dia 15.05.2021, mas ao chegar em casa verificar que o prazo de validade se estendeu apenas até o dia 12.05.2021, percebe-se que tem, logo, 30 dias a partir da data da compra para requerer a troca, o dinheiro de volta ou um outro produto similar.

A leitura adequada de rótulos e embalagens habilita o consumidor a saber quais são os ingredientes que compõem o produto, suas informações nutricionais e possíveis mensagens, avisos ou alertas dos fabricantes, como, por exemplo, como conservá-lo, a que temperatura refrigerá-lo, em razão disso, a importância de ler e analisar criticamente os rótulos não é apenas recomendado, como também benéfico e uma forma do cidadão se precaver (LAITANO, p. 26, 2021).

A RDC n.º 429/2020, da Anvisa, estipula as principais regras que as empresas de alimentos e bebidas terão que se adaptar e readequar suas embalagens. A primeira e mais impactante será a rotulagem nutricional frontal, com a impressão de um símbolo informativo na parte da frente do produto, cujo objetivo é esclarecer o consumidor, de forma direta e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde como açúcar adicionado, gordura saturada e sódio, a finalidade é alertar o indivíduo da presença de nutrientes nocivos para a saúde, em caso de consumo excessivo (LEITE e SILVA, 2023).

A norma estabelece mudanças no layout e design da tabela nutricional, dentre os ajustes, a tabela poderá apenas possuir letras pretas e fundo branco e

determinada fonte e tamanho de letra, garantindo assim a legibilidade, assim como também foram estipuladas regras específicas sobre a localização da tabela, não podendo ser dispostas em áreas encobertas da embalagem.

“É importante que o consumidor tenha acesso às informações, diante disso, as empresas produtoras de alimentos precisam cumprir com todos os requisitos legais de rotulagem e composição de seus produtos” (OLIVEIRA e PEREIRA, 2021), levando de forma clara e de fácil compreensão as informações nutricionais, pois a declaração em rotulagem sobre a presença de alimentos alergênicos e seus derivados é obrigatória por legislação, e devem ser citados logo após a lista de ingredientes.

Os consumidores que comprem alimentos caseiros têm os mesmos direitos de quem compra alimentos em lojas físicas e industrializados. Esses direitos incluem o direito à informação, à segurança, à qualidade, à escolha e à reparação. O Código de Defesa do Consumidor garante que todos os consumidores, independentemente do tipo de alimento que estão adquirindo, tenham proteção e amparo em suas relações de consumo.

Direito à informação: Os consumidores têm o direito de receber informações claras, corretas, completas e adequadas sobre os alimentos caseiros que estão adquirindo. Isso inclui informações sobre os ingredientes, a forma de preparo, a validade, a conservação e qualquer outro detalhe relevante para a segurança e qualidade dos alimentos.

Direito à segurança (LEITE e SILVA, 2023): Os alimentos caseiros devem ser seguros para o consumo. Os consumidores têm o direito de receber alimentos que não representem riscos à sua saúde ou integridade física. Os produtores de alimentos caseiros devem adotar práticas adequadas de higiene, manipulação e armazenamento para garantir a segurança dos alimentos.

Direito à qualidade (GONÇALVES, 2014): Os alimentos caseiros devem estar em conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos. Os consumidores têm o direito de receber alimentos que atendam aos requisitos de qualidade, sabor, textura e características específicas do produto.

Direito à escolha (LEITE e SILVA, 2023): Os consumidores têm o direito de escolher livremente os alimentos caseiros que desejam adquirir, levando em consideração suas preferências, necessidades e restrições alimentares.

Direito à reparação (GONÇALVES, 2014): Caso os alimentos caseiros adquiridos apresentem algum defeito, estejam vencidos, contaminados ou não atendam às expectativas de qualidade e segurança, os consumidores têm o direito de buscar reparação. Isso pode incluir a substituição do produto, o reembolso do valor pago ou outras formas de compensação adequadas.

3 DOS DEVERES DO FORNECEDOR DE ALIMENTOS CASEIROS

Os fornecedores de alimentos caseiros têm uma série de deveres a serem cumpridos para garantir a segurança e a qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores. Assim como os fornecedores de alimentos em lojas físicas e industrializados, os fornecedores de alimentos caseiros devem obedecer ao Código de Defesa do Consumidor (CDC) e outras regulamentações aplicáveis (GONÇALVES, 2014).

Um dos principais deveres dos fornecedores de alimentos caseiros é o dever de informação. Eles devem fornecer aos consumidores informações claras, precisas e completas sobre os produtos, incluindo ingredientes utilizados, possíveis alérgenos, instruções de armazenamento, data de validade e qualquer outro detalhe relevante para o consumidor tomar uma decisão informada (GALVÃO e RAMOS, 2022).

Além disso, os fornecedores de alimentos caseiros têm o dever de garantir a segurança dos produtos. Eles devem adotar medidas adequadas para evitar a contaminação, seguir práticas de higiene na manipulação e preparo dos alimentos, e armazená-los corretamente. Também é responsabilidade do fornecedor garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos consumidores, assegurando que estejam frescos, em boas condições e em conformidade com os padrões de qualidade esperados (GARCIA e SANTOS, 2022).

Os fornecedores de alimentos caseiros também têm o dever de cumprir todas as normas e regulamentos aplicáveis à produção, manipulação e comercialização de alimentos, isso inclui seguir as exigências de órgãos reguladores, obter licenças e autorizações necessárias, e adotar boas práticas de fabricação (OLIVEIRA e PEREIRA, 2021). Além disso, os fornecedores de alimentos caseiros devem prestar um atendimento adequado aos consumidores, respondendo a suas dúvidas, reclamações e solicitações de forma ágil e eficiente.

Caso os alimentos caseiros causem danos aos consumidores, seja por serem defeituosos, impróprios para consumo ou representarem riscos à saúde, os fornecedores podem ser responsabilizados e obrigados a reparar os danos causados.

Portanto, é fundamental que os fornecedores de alimentos caseiros estejam cientes de seus deveres e os cumpram rigorosamente. Isso não apenas garante a segurança e a satisfação dos consumidores, mas também contribui para a

construção de uma relação de confiança entre fornecedores e consumidores (OLIVEIRA e PEREIRA, p. 7, 2021)

Todos os produtos devem ser manipulados com extremo cuidado, a fim de evitar contaminações que podem gerar intoxicação ao cliente e, em última análise, prejuízos imensos ao estabelecimento. Para evitar multas ou indenizações, vale a pena adotar as premissas fundamentais das melhores práticas dos serviços de alimentação produzidos em âmbito doméstico, como (LAITANO, 2021):

Orientar os colaboradores a lavar as mãos sempre antes de manipular os alimentos, bem como depois de lidar com alimentos crus como carnes, peixes, vegetais;

Garantir que alimentos levados ao cozimento sejam cozidos por inteiro, de forma que todas as partes alcancem temperatura mínima de 70°C;

Evitar contato de alimentos crus com outros cozidos, impedindo a contaminação cruzada;

Configurar as estufas e vitrines aquecidas para que a temperatura fique sempre acima de 60°C para alimentos quentes e abaixo de 5°C para alimentos frios.

Quando se começa a vender salgados e alimentos caseiros, muitos pensam que é necessário apenas planejar bem a contabilidade e tudo o que envolve a produção e venda dos produtos, mas uma das primeiras coisas que devem ser feitas é estar em dia com a legislação. Um dos primeiros passos para começar a produção de alimentos é requisitar a licença junto à Vigilância Sanitária da cidade, as regras para conseguir esse documento variam entre os estados e municípios, mas, em geral, é preciso ter um curso de boas práticas na preparação de alimentos e a cozinha deve passar por inspeção (LAITANO, 2021).

O curso de manipulação de alimentos pode ser feito em qualquer entidade, desde que seja reconhecido pela Vigilância Sanitária, assim sendo, se garante a qualidade e segurança dos alimentos comercializados. Obter a licença junto à Vigilância Sanitária é uma garantia para o produtor de que o negócio não será fechado repentinamente, e uma forma de o cliente saber que está consumindo um produto seguro (AZEVEDO, 2021).

Tal curso é exigido por contemplar aspectos importantes das normas sanitárias para a produção de alimentos, como higiene e microbiologia. Mais do que ter talento para cozinhar, é preciso conhecer todas as técnicas que garantem um produto seguro para consumo, como o uso de luvas, touca, máscara e avental

limpos. Além disso, pode também ser necessário fazer a inspeção do armazenamento de produtos de origem animal, como ovos, leite e gordura, dado que são alimentos que estragam muito facilmente e podem carregar doenças graves (SOARES, SPAGNOL e GOULART, 2021).

Os utensílios usados na cozinha devem ser, preferencialmente, de aço inox, que é um material mais fácil de higienizar e com boa durabilidade, vetando-se o uso de utensílios de madeira ou plástico, durante a inspeção da Vigilância Sanitária, também é verificado se as redes de esgoto e de abastecimento de água estão corretamente instaladas, para prevenir qualquer contaminação.

É importante separar alimentos crus de cozidos no momento da armazenagem, a embalagem escolhida é importante tanto para conservar a comida por mais tempo quanto para seguir outra regra da Vigilância Sanitária: a rotulagem (SOARES, SPAGNOL e GOULART, p. 3, 2021).

Silva e Barbosa (2022) ressalta que é importante consultar os órgãos de saúde e regulação municipais e estaduais antes de começar o negócio próprio de venda de alimentos caseiros, se tudo estiver conforme a lei manda, diminui o risco de surpresas, como multas e outras punições.

A manipulação de alimentos deve ser segura e existem inúmeras legislações e orientações legais para garantir que os alimentos sejam produzidos de forma correta sem colocar em risco a saúde do consumidor. O produtor de alimentos caseiros deve consultar o site do Ministério da Agricultura e da ANVISA para saber quais legislações os estabelecimentos devem atender.

O Código de Defesa do Consumidor estabelece diretrizes importantes para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos caseiros oferecidos no mercado. Cabe aos fornecedores seguir as normas sanitárias e adotar boas práticas de fabricação e manipulação, garantindo a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos, e aos consumidores exigir informações claras e precisas sobre os produtos adquiridos, bem como observar as condições de higiene e segurança no momento da compra e consumo dos alimentos caseiros (SILVA e BARBOSA, 2022).

4 DAS DETERMINAÇÕES DA ANVISA NO QUE CONCERNE AO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é o órgão responsável pela regulação e fiscalização do setor de alimentos no Brasil. Ela estabelece uma série de determinações e normas que devem ser seguidas pelos fornecedores de alimentos, visando garantir a segurança e a qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores. Algumas das principais determinações da ANVISA incluem (OLIVEIRA e PEREIRA, 2021):

Boas Práticas de Fabricação (BPF): A ANVISA estabelece diretrizes detalhadas sobre as boas práticas a serem seguidas pelos fornecedores de alimentos. Isso abrange desde a higiene pessoal dos manipuladores até os procedimentos de limpeza, armazenamento, transporte e controle de qualidade dos alimentos.

Rotulagem: A ANVISA determina as informações obrigatórias que devem constar nos rótulos dos alimentos, como a lista de ingredientes, a tabela nutricional, a data de validade, o número de registro do produto, entre outras informações relevantes para os consumidores.

Controle de Resíduos: A ANVISA estabelece limites máximos permitidos para resíduos de agrotóxicos, contaminantes químicos e microbiológicos nos alimentos, a fim de garantir a segurança alimentar.

Registro e Notificação de Produtos: Determinados alimentos, como suplementos alimentares, alimentos para fins especiais e alimentos com alegações de propriedades funcionais e de saúde, devem ser registrados ou notificados na ANVISA antes de serem comercializados.

Inspeção Sanitária: A ANVISA realiza inspeções e fiscalizações nos estabelecimentos que manipulam alimentos, verificando o cumprimento das determinações e normas estabelecidas.

É importante que os fornecedores de alimentos estejam familiarizados com as determinações da ANVISA e cumpram todas as exigências, a fim de garantir a segurança dos alimentos oferecidos aos consumidores. O não cumprimento das determinações pode acarretar em sanções legais e na interdição do estabelecimento.

Por mais que existam produtores artesanais comprometidos e idôneos, que possuam todo o cuidado na fabricação,

infelizmente não se pode garantir que todos sigam essas mesmas diretrizes (ARAÚJO e FERREIRA, p. 7, 2020).

As penas previstas na lei podem variar de advertência a interdição e multas que vão de R\$ 2.000,00 a R\$ 75.000,00 nas infrações leves, de R\$ 75.000,00 a R\$ 200.000,00 nas infrações graves, e de R\$ 200.000,00 a R\$ 1.500.000,00 nas infrações gravíssimas (AZEVEDO, 2021).

A gravidade da infração depende do fato flagrado pela autoridade sanitária e suas consequências para saúde pública, não somente há previsão legal de procedimentos sanitários para regularização de negócios relacionados à alimentação, como também há previsão legal de penalidades. O artigo 272 do Código estabelece que está sujeito à reclusão de quatro a oito anos e multa, quem fabrica, vende ou expõe à venda, alimento corrompido e nocivo à saúde. Por exemplo, a comercialização de uma compota de frutas caseira contaminada com *Clostridium botulinum* está enquadrada neste artigo.

O comerciante de alimentos produzidos em casa estão sujeitos à regularização junto ao órgão sanitário competente e devem obedecer às normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF). A Portaria nº 326/1997 e a RDC nº 275/2002 da Anvisa são as normas que tratam do tema. A Portaria nº 326 estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos para o consumo humano, e a RDC nº 275 dispõe sobre Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos produtores de alimentos.

Semelhantemente a RDC nº 275/2002, a RDC nº 216 define boas práticas que devem ser seguidas para a produção segura de alimentos, e aborda itens referentes a (GALVÃO e RAMOS, 2022):

Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

Abastecimento de água; Manejo de resíduos;

Manipuladores (saúde e higiene);

Matérias-primas, ingredientes e embalagens;

Preparo do alimento;

Armazenamento e transporte do alimento preparado;

Exposição ao consumo do alimento preparado;

Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve comprovar a realização de curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas (GONÇALVES, 2014):

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

Por muitas vezes a contratação de um Responsável Técnico é uma das exigências das quais os produtores caseiros querem fugir, evitando custos com a contratação de profissional habilitado, porém, importante saber que nem toda atividade exige responsabilidade técnica, como uma pessoa se sentiria se, ao chegar em uma clínica de radiologia para fazer uma radiografia, procedimento que envolve radiação, fosse atendido por alguém não habilitado para desempenhar tal função? Porque quando o assunto é comida, um produto que será ingerido, a presença de um profissional é negligenciada?

A RDC nº 216/2004 da Anvisa prevê que há situações nas quais o responsável pode ser o proprietário ou funcionário designado, desde que capacitado, logo, deve receber treinamentos.

5 DA DIFICULDADE DOS FORNECEDORES EM CUMPRIR AS DETERMINAÇÕES CONSUMERISTAS QUANTO À EXPOSIÇÃO DE TABELA NUTRICIONAL

A dificuldade dos produtores de alimentos caseiros em cumprir todas as exigências legais e regulamentações impostas é um problema real e complexo. Esses produtores muitas vezes operam em pequena escala, com recursos limitados e sem acesso a laboratórios especializados para realizar análises nutricionais e outros testes exigidos (GONÇALVES, 2014).

Uma das principais questões problemáticas é a obrigatoriedade de fornecer o valor nutricional de cada produto. Para os produtores de alimentos caseiros, essa exigência pode ser inviável, especialmente considerando que muitos ingredientes são adquiridos de forma sazonal e podem variar em composição nutricional. Além disso, os custos envolvidos na contratação de serviços de laboratório para análises individuais de cada produto podem ser proibitivos para esses pequenos produtores (ARAÚJO e FERREIRA, 2020).

Essa dificuldade em cumprir todas as regulamentações pode levar à informalidade e à operação no mercado negro, colocando em risco a segurança alimentar dos consumidores. Ao impor requisitos rigorosos e inflexíveis, sem levar em consideração a realidade dos produtores caseiros, a legislação acaba criando barreiras de entrada para esses empreendedores, dificultando seu desenvolvimento e contribuindo para a exclusão do mercado formal (GALVÃO e RAMOS, 2022).

É importante destacar que a produção de alimentos caseiros pode desempenhar um papel significativo na preservação da cultura alimentar, no estímulo à economia local e no fornecimento de opções mais saudáveis e personalizadas para os consumidores (GARCIA e SANTOS, 2022). No entanto, a falta de uma regulamentação específica e adaptada à realidade desses produtores dificulta seu crescimento e seu potencial de contribuição para a sociedade.

É compreensível que os produtores de alimentos caseiros enfrentem dificuldades em cumprir todas as exigências legais, especialmente quando se trata de determinações como a divulgação do valor nutricional de cada produto. Para muitos pequenos produtores, obter essa informação de maneira precisa e individualizada para cada item pode ser inviável devido a recursos limitados, falta de conhecimento técnico e variações naturais dos alimentos (LAITANO, 2021).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) tem como objetivo principal garantir a segurança e a qualidade dos alimentos para os consumidores. No entanto, a legislação brasileira ainda não possui uma regulamentação específica para isentar os produtores de alimentos caseiros da obrigação de fornecer o valor nutricional de cada produto individualmente (LEITE e SILVA, 2023).

No entanto, é importante ressaltar que a ANVISA reconhece as particularidades dos pequenos produtores e tem buscado soluções alternativas para facilitar a conformidade com as normas. Por exemplo, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 123/2016 estabelece que os alimentos produzidos de forma artesanal e comercializados localmente podem ser dispensados de algumas exigências sanitárias específicas, desde que atendam a critérios estabelecidos pela legislação.

Além disso, a ANVISA tem promovido iniciativas de capacitação e orientação para os produtores de alimentos caseiros, visando fornecer diretrizes e informações úteis sobre boas práticas de fabricação, rotulagem adequada, manipulação correta dos alimentos e outras questões relevantes (OLIVEIRA e PEREIRA, 2021).

É importante destacar que, apesar das dificuldades, é responsabilidade dos produtores de alimentos caseiros buscar cumprir as exigências legais e garantir a segurança dos produtos oferecidos aos consumidores. No entanto, é necessário um equilíbrio entre a proteção ao consumidor e a realidade dos pequenos produtores, considerando suas limitações e necessidades (SILVA e BARBOSA, 2022).

Seria necessário um esforço conjunto dos órgãos reguladores, como a ANVISA, em parceria com os produtores e outras partes interessadas, para encontrar soluções viáveis que equilibrem a segurança alimentar dos consumidores com as necessidades e limitações dos produtores de alimentos caseiros. Isso poderia envolver a simplificação dos requisitos regulatórios, o desenvolvimento de abordagens flexíveis, a implementação de programas de capacitação e apoio técnico específicos para esses produtores, e a promoção de diálogo e colaboração entre todas as partes envolvidas (SOARES, SPAGNOL e GOULART, 2021).

Dessa forma, seria possível criar um ambiente regulatório mais adequado para os produtores de alimentos caseiros, estimulando seu crescimento, garantindo a segurança alimentar e promovendo a diversidade e a qualidade dos alimentos disponíveis no mercado. Identificar como o pequeno produtor de alimento caseiro atenderá as exigências de informação nutricional do produto pode ser um desafio,

especialmente se o produtor tiver pouca experiência ou conhecimento técnico sobre o assunto. No entanto, existem algumas etapas que podem ser seguidas para ajudar a cumprir essas exigências e fornecer informações nutricionais precisas aos consumidores. Aqui estão algumas orientações gerais (SOARES, SPAGNOL e GOULART, 2021):

Conhecer as regulamentações locais: O primeiro passo é se familiarizar com as regulamentações alimentares e de rotulagem do seu país ou região. Essas regulamentações geralmente estabelecem os requisitos específicos para informações nutricionais em alimentos embalados e podem variar de acordo com o local.

Considerar uma possibilidade de análise laboratorial: Se você não possui conhecimento técnico sobre análise nutricional, pode ser necessário buscar os serviços de um laboratório de análise de alimentos. Esses laboratórios podem realizar testes para determinar a composição nutricional do seu produto. Eles geralmente fornecem um relatório detalhado com informações sobre calorias, macronutrientes (como carboidratos, proteínas e proteínas) e micronutrientes (como vitaminas e minerais).

Utilizar ferramentas online: Existem várias ferramentas online gratuitas que podem ajudar a estimar a informação nutricional do seu produto com base nos ingredientes utilizados e nas razões. Essas ferramentas geralmente fornecem uma estimativa aproximada dos valores nutricionais e podem ser úteis para pequenos produtores que desejam fornecer informações básicas aos consumidores.

Consultar um nutricionista: Se você possui recursos disponíveis, pode ser útil consultar um nutricionista ou um profissional de alimentos para obter orientações específicas sobre como calcular e fornecer informações nutricionais precisas. Eles podem ajudar a analisar a composição do seu produto e fornecer diretrizes personalizadas.

Simplificar as informações: Caso seja difícil fornecer informações nutricionais específicas, você pode optar por fornecer informações mais gerais ou destacar os ingredientes-chave do seu produto. Por exemplo, se você faz bolos caseiros, pode mencionar a presença de ingredientes como farinha integral, açúcar mascavo ou óleo de coco, que são considerados mais saudáveis.

Buscar capacitação: Para aprimorar seu conhecimento técnico sobre informações nutricionais, você pode procurar por cursos ou workshops oferecidos

por instituições de ensino, autoridades governamentais ou organizações especializadas em segurança alimentar. Essas capacitações podem ajudá-lo a entender melhor as necessidades regulatórias e as melhores práticas em relação à informação nutricional.

É importante ressaltar que as exigências de informação nutricional podem variar de acordo com o país e o tipo de alimento produzido. Portanto, é fundamental buscar orientação específica para se adequar às regulamentações locais (LAITANO, 2021).

Quando se fala em produtos caseiros, a primeira ideia que deve vir à cabeça é a de itens produzidos com ingredientes naturais de primeira linha e até mesmo receitas tradicionais de família. No entanto, isso não elimina os riscos inerentes à produção e a sua origem (LEITE e SILVA, 2023). Estes podem ser iguais ou até maiores do que no produto elaborado em ambiente industrial, considerando as condições de saúde do rebanho, dos tratamentos térmicos e das boas práticas aplicados na fabricação, principalmente no caso dos produtos elaborados a partir de matéria-prima crua.

Não importa se os doces, salgados ou lanches de determinada empresa são caseiros ou industrializados, se esses produtos são guardados em embalagens para venda posterior, é essencial a presença da data de fabricação e do prazo de validade impressos, sendo proibidas rasuras ou etiquetas sobrepostas (LEITE e SILVA, p. 7, 2023).

É importante ressaltar que a venda de alimentos caseiros é permitida no Brasil, desde que sejam seguidas as normas de segurança alimentar estabelecidas pelo CDC e pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). A Anvisa estabelece normas específicas para a manipulação e venda de alimentos caseiros, como a obrigatoriedade de registro junto ao órgão competente e a realização de cursos de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos.

Em resumo, o CDC estabelece que os alimentos caseiros devem seguir normas de segurança alimentar para garantir a qualidade e a segurança do produto final. É preciso garantir a máxima qualidade dos produtos que chegam à mesa dos brasileiros e evitar desvios aos princípios básicos de saúde alimentar (OLIVEIRA e PEREIRA, 2021). Sobre o controle sanitário nas cozinhas dos estabelecimentos, existem inúmeras leis municipais que asseguram o direito do consumidor de visitar

as áreas de preparo de alimentos em bares, lanchonetes, restaurantes, padarias e até supermercados, mas e quando esses alimentos são produzidos em casa?

A exposição da tabela nutricional é uma das determinações consumeristas importantes para informar os consumidores sobre o valor nutricional dos alimentos que estão adquirindo. No entanto, é compreensível que alguns fornecedores enfrentem dificuldades em cumprir essa determinação devido a diversos fatores. Uma das dificuldades pode ser a falta de conhecimento ou recursos técnicos para realizar a análise nutricional dos produtos (ARAÚJO e FERREIRA, 2020). A obtenção dos dados precisos sobre os valores nutricionais requer testes laboratoriais específicos, o que pode ser um processo custoso e complexo, principalmente para pequenos fornecedores ou produtores caseiros.

Além disso, alguns alimentos podem apresentar variações naturais em sua composição nutricional, o que torna desafiador fornecer uma tabela nutricional precisa e padronizada para cada lote produzido. Essas variações podem ocorrer devido a fatores como sazonalidade dos ingredientes, métodos de produção artesanais ou diferenças no cultivo dos alimentos (SOARES, SPAGNOL e GOULART, 2021).

Outra dificuldade enfrentada pelos fornecedores é a necessidade de ajustar constantemente as informações nutricionais em casos de reformulações dos produtos. Alterações nos ingredientes, formulações ou processos de produção podem impactar os valores nutricionais, exigindo a atualização das tabelas nutricionais (GONÇALVES, 2014).

Apesar das dificuldades, é importante destacar que a exposição da tabela nutricional é uma obrigação legal e essencial para fornecer informações adequadas aos consumidores (SOARES, SPAGNOL e GOULART, 2021). Nesses casos, os fornecedores podem buscar apoio de laboratórios especializados, consultorias técnicas ou profissionais capacitados para auxiliá-los na obtenção e atualização dos dados nutricionais.

Além disso, é válido ressaltar que o consumidor tem o direito de exigir informações claras e precisas sobre os produtos que consome. Portanto, é essencial que os fornecedores se esforcem para cumprir as determinações consumeristas e garantir a transparência na informação nutricional, contribuindo para uma relação de confiança e segurança com os consumidores (SILVA e BARBOSA, 2022).

5.1 DA NECESSIDADE DE PROMOÇÃO DE POLÍTICAS QUE VISEM ORIENTAR OS PEQUENOS FORNECEDORES DE ALIMENTOS CASEIROS

A necessidade de promoção de políticas que visem orientar os pequenos fornecedores de alimentos caseiros é fundamental para auxiliá-los a cumprir as regulamentações e garantir a segurança e a qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores (ARAÚJO e FERREIRA, 2020).

Esses fornecedores muitas vezes enfrentam desafios específicos devido à sua natureza artesanal, recursos limitados e falta de conhecimento técnico. Uma das principais políticas que podem ser implementadas é a capacitação e o treinamento dos pequenos fornecedores. Isso pode ser feito por meio de programas de educação e orientação, workshops, cursos e materiais informativos (AZEVEDO, 2021). Essas iniciativas devem abordar questões como boas práticas de fabricação, manipulação adequada dos alimentos, higiene pessoal, rotulagem correta e exigências regulatórias.

É importante estabelecer canais de comunicação e suporte acessíveis aos pequenos fornecedores, para que possam esclarecer dúvidas, obter orientações e buscar ajuda sempre que necessário. Isso pode incluir a criação de linhas telefônicas de apoio, serviços de consultoria especializada e o fornecimento de materiais educativos atualizados (AZEVEDO, p. 3, 2021).

Outra política relevante é simplificar os processos de registro e licenciamento para os fornecedores de alimentos caseiros, levando em consideração suas características e recursos limitados. Isso pode envolver a criação de procedimentos simplificados, redução de custos e a facilitação do acesso a informações e requisitos regulatórios. Além disso, é importante incentivar a criação de redes de apoio entre os próprios fornecedores de alimentos caseiros, promovendo a troca de experiências, compartilhamento de conhecimentos e boas práticas (GALVÃO e RAMOS, 2022). Essas redes podem ser facilitadas por associações comerciais, organizações não governamentais ou órgãos governamentais.

Por fim, é essencial que as políticas sejam adaptadas à realidade e às necessidades específicas dos pequenos fornecedores de alimentos caseiros. É fundamental considerar as particularidades desse setor, como a produção em pequena escala, métodos artesanais e o impacto socioeconômico que esses fornecedores têm nas comunidades locais (GONÇALVES, 2014).

A promoção de políticas voltadas para a orientação dos pequenos fornecedores de alimentos caseiros não apenas auxilia na conformidade com as regulamentações, mas também fortalece a economia local, incentiva a preservação de tradições culinárias e contribui para a oferta de alimentos seguros e de qualidade aos consumidores (LAITANO, 2021).

Além disso, a promoção de certificações e selos de qualidade específicos para os fornecedores de alimentos caseiros pode ser uma maneira eficaz de garantir a segurança e a qualidade dos produtos. Essas certificações podem ser desenvolvidas levando em consideração as características do setor e podem ser estrangeiras por meio de auditorias e estimativas realizadas por entidades especializadas (LEITE e SILVA, 2023).

Por fim, é importante destacar a necessidade de conscientização e educação dos consumidores em relação aos alimentos caseiros. Através de campanhas de informação, os consumidores podem ser orientados sobre a importância de procurar fornecedores regulamentados e certificados, compreender os riscos associados aos alimentos caseiros não regulamentados e promover a contribuição dos pequenos fornecedores locais para a economia e a cultura da comunidade (OLIVEIRA e PEREIRA, 2021).

Em resumo, a promoção de políticas que visem orientar os pequenos fornecedores de alimentos caseiros é fundamental para garantir a segurança e a qualidade dos produtos, fortalecer a economia local e preservar as tradições culinárias. Essas políticas devem incluir capacitação e treinamento, canais de comunicação e suporte acessível, simplificação dos processos de registro e licenciamento, criação de redes de apoio e envolvimento dos órgãos reguladores e dos consumidores (SILVA e BARBOSA, 2022).

Ao implementar essas políticas de forma adequada, será possível promover um ambiente favorável para o desenvolvimento e o crescimento sustentável dos pequenos fornecedores de alimentos caseiros.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No cenário mundial atual pode-se identificar que o ser humano está vivenciando mudanças complexas relacionadas ao fenômeno da globalização, tecnologia, alterações nos hábitos alimentares, costumes e com a velocidade da informação. Os reflexos disso estão no crescente aumento no número de obesos, principalmente em âmbito infantil, sedentarismo e aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) relacionadas ao estilo de vida, diante desse cenário, vê-se o ressurgimento de alimentos caseiros alinhados a busca por uma fuga da industrialização e seus efeitos colaterais na alimentação.

O consumo de produtos alimentícios manufaturados evidencia não apenas o surgimento de movimentos e ações voltadas à promoção de uma alimentação mais saudável, mas o resgate da identidade cultural alimentar, a busca de artigos para presente que possam ser consumidos sem a sensação de terem sido comprados em lojas de departamento, mas encomendados, escolhidos, com afetividade e cuidado.

A aquisição desses produtos é um momento importante para os consumidores, afinal, cria-se uma grande expectativa de que determinado produto tem todas as características esperadas pelo cliente e, principalmente, cumpre a sua função. Contudo, uma série de situações podem acontecer nesse momento, o cliente pode se arrepender da compra, o produto pode estar com prazo de validade expirado, ou ainda que esteja no prazo, por conta de má conservação sua qualidade pode ter sofrido avaria, são muitas as possibilidades, diante da necessidade de lidar com elas, a presente pesquisa estudou como o Código de Defesa do Consumidor lida com tais situações.

O Código de Defesa do Consumidor (CDC), lei nº 8.078/90, estabelece as regras e direitos dos consumidores no Brasil. No que se refere aos alimentos caseiros, o CDC prevê que estes devem seguir algumas normas de segurança alimentar para garantir a qualidade e a segurança do produto final.

O artigo 18 do CDC estabelece que os produtos devem ser seguros para o consumo e que, em caso de problemas, o fornecedor (no caso de alimentos caseiros, o produtor) é responsável pelos danos causados ao consumidor. Isso significa que, se um alimento caseiro causar problemas de saúde, o produtor pode ser responsabilizado.

Além disso, o CDC estabelece que é obrigação do fornecedor garantir a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos ao consumidor. Para isso, é necessário seguir algumas normas de higiene e manipulação dos alimentos. Isso inclui a utilização de utensílios e equipamentos limpos, a manipulação dos alimentos com as mãos higienizadas e o armazenamento adequado dos ingredientes. O CDC também prevê que os produtos devem ter informações claras e precisas sobre sua composição, origem e validade. No caso dos alimentos caseiros, é importante que o produtor informe aos consumidores sobre os ingredientes utilizados na preparação, a data de produção e a validade do produto.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, Ana Carolina; FERREIRA, André. **O Código de Defesa do Consumidor como instrumento de proteção na relação de consumo de alimentos.** Revista Brasileira de Direito do Consumidor, v. 121, p. 253-274, 2020.

AZEVEDO, Marcelo Pereira de. **O Código de Defesa do Consumidor e sua aplicação na relação de consumo de alimentos.** Revista de Direito do Consumidor, v. 150, p. 43-68, 2021.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. **Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 set. 1990.

GALVÃO, Gabriela; RAMOS, Tércio. **Alimentos artesanais: perspectivas legais e desafios regulatórios.** Revista Direito GV, v. 18, n. 3, p. 953-978, 2022.

GARCIA, Mariana Silva; SANTOS, Ana Paula Rodrigues dos. **Responsabilidade Civil por vício de alimentos sob a ótica do Código de Defesa do Consumidor.** Revista de Direito do Consumidor, v. 160, p. 219-240, 2022.

GONÇALVES, Izidório da Silva. **Análise de rótulo de pães e biscoitos produzidos por pequenas e médias indústrias das regiões do Recôncavo e Sudoeste da Bahia e comercializados em Cruz das Almas-BA.** 2014. Dissertação (Mestrado

em Ciências dos Alimentos) -ISC-UFBA. Disponível em:
<https://repositorio.ufba.br/handle/ri/16234>. Acesso em: 23 de junho de 2023.

LAITANO, Isadora Camargo. **Direito à informação e segurança alimentar. 2021. Trabalho de conclusão de graduação.** Disponível em:
<http://hdl.handle.net/10183/237558>. Acesso em: 23 de junho de 2023.6.23

LEITE, Andréia Almeida; SILVA, Maria Lúcia Barroso. **Código de Defesa do Consumidor e alimentos adulterados: um estudo à luz da jurisprudência.** Revista Jurídica Cesumar, v. 23, n. 1, p. 133-152, 2023.

OLIVEIRA, Fabiana Lopes de; PEREIRA, Carolina Braidó. **A proteção do consumidor de alimentos no Código de Defesa do Consumidor.** Revista Brasileira de Direito do Consumidor, v. 130, p. 71-90, 2021.

SILVA, Gabriela Ferreira da; BARBOSA, Larissa dos Santos. **Alimentos caseiros e o princípio da informação no Código de Defesa do Consumidor.** Revista Direitos Fundamentais & Democracia, v. 30, n. 30, p. 222-243, 2022.

SOARES, Carolina Gonçalves; SPAGNOL, Wanderley; GOULART, Luiz. **Alimentos caseiros e a segurança do consumidor.** Revista Direito e Liberdade, v. 21, n. 3, p. 311-337, 2021.

APÊNDICE

Capítulos do Código de Defesa do Consumidor que fazem referência a discussão desenvolvida no presente trabalho, para vias de confirmação e detalhamento.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I

Dos Direitos do Consumidor

CAPÍTULO III

Dos Direitos Básicos do Consumidor

Art. 6º São direitos básicos do consumidor:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

II - a educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços, asseguradas a liberdade de escolha e a igualdade nas contratações;

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem; (Redação dada pela Lei nº 12.741, de 2012) Vigência

IV - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços;

V - a modificação das cláusulas contratuais que estabeleçam prestações desproporcionais ou sua revisão em razão de fatos supervenientes que as tornem excessivamente onerosas;

VI - a efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos;

VII - o acesso aos órgãos judiciários e administrativos com vistas à prevenção ou reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos ou difusos, assegurada a proteção Jurídica, administrativa e técnica aos necessitados;

VIII - a facilitação da defesa de seus direitos, inclusive com a inversão do ônus da prova, a seu favor, no processo civil, quando, a critério do juiz, for verossímil a

alegação ou quando for ele hipossuficiente, segundo as regras ordinárias de experiências;

IX - (Vetado);

X - a adequada e eficaz prestação dos serviços públicos em geral.

XI - a garantia de práticas de crédito responsável, de educação financeira e de prevenção e tratamento de situações de superendividamento, preservado o mínimo existencial, nos termos da regulamentação, por meio da revisão e da repactuação da dívida, entre outras medidas; (Incluído pela Lei nº 14.181, de 2021)

XII - a preservação do mínimo existencial, nos termos da regulamentação, na repactuação de dívidas e na concessão de crédito; (Incluído pela Lei nº 14.181, de 2021)

XIII - a informação acerca dos preços dos produtos por unidade de medida, tal como por quilo, por litro, por metro ou por outra unidade, conforme o caso. (Incluído pela Lei nº 14.181, de 2021)

Parágrafo único. A informação de que trata o inciso III do caput deste artigo deve ser acessível à pessoa com deficiência, observado o disposto em regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.146, de 2015) (Vigência)

Art. 7º Os direitos previstos neste código não excluem outros decorrentes de tratados ou convenções internacionais de que o Brasil seja signatário, da legislação interna ordinária, de regulamentos expedidos pelas autoridades administrativas competentes, bem como dos que derivem dos princípios gerais do direito, analogia, costumes e equidade.

Parágrafo único. Tendo mais de um autor a ofensa, todos responderão solidariamente pela reparação dos danos previstos nas normas de consumo.

CAPÍTULO IV

Da Qualidade de Produtos e Serviços, da Prevenção e da Reparação dos Danos

SEÇÃO I

Da Proteção à Saúde e Segurança

Art. 8º Os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar as informações necessárias e adequadas a seu respeito.

§ 1º Em se tratando de produto industrial, ao fabricante cabe prestar as informações a que se refere este artigo, através de impressos apropriados que devam acompanhar o produto. (Redação dada pela Lei nº 13.486, de 2017)

§ 2º O fornecedor deverá higienizar os equipamentos e utensílios utilizados no fornecimento de produtos ou serviços, ou colocados à disposição do consumidor, e informar, de maneira ostensiva e adequada, quando for o caso, sobre o risco de contaminação. (Incluído pela Lei nº 13.486, de 2017)

Art. 9º O fornecedor de produtos e serviços potencialmente nocivos ou perigosos à saúde ou segurança deverá informar, de maneira ostensiva e adequada, a respeito da sua nocividade ou periculosidade, sem prejuízo da adoção de outras medidas cabíveis em cada caso concreto.

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

Art. 11. (Vetado).

SEÇÃO II

Da Responsabilidade pelo Fato do Produto e do Serviço

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.

§ 1º O produto é defeituoso quando não oferece a segurança que dele legitimamente se espera, levando-se em consideração as circunstâncias relevantes, entre as quais:

- I - sua apresentação;
- II - o uso e os riscos que razoavelmente dele se esperam;
- III - a época em que foi colocado em circulação.

§ 2º O produto não é considerado defeituoso pelo fato de outro de melhor qualidade ter sido colocado no mercado.

§ 3º O fabricante, o construtor, o produtor ou importador só não será responsabilizado quando provar:

- I - que não colocou o produto no mercado;
- II - que, embora haja colocado o produto no mercado, o defeito inexiste;
- III - a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro.

Art. 13. O comerciante é igualmente responsável, nos termos do artigo anterior, quando:

- I - o fabricante, o construtor, o produtor ou o importador não puderem ser identificados;
- II - o produto for fornecido sem identificação clara do seu fabricante, produtor, construtor ou importador;
- III - não conservar adequadamente os produtos perecíveis.

Parágrafo único. Aquele que efetivar o pagamento ao prejudicado poderá exercer o direito de regresso contra os demais responsáveis, segundo sua participação na causação do evento danoso.

Art. 14. O fornecedor de serviços responde, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos relativos à prestação dos serviços, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua fruição e riscos.

§ 1º O serviço é defeituoso quando não fornece a segurança que o consumidor dele pode esperar, levando-se em consideração as circunstâncias relevantes, entre as quais:

- I - o modo de seu fornecimento;
- II - o resultado e os riscos que razoavelmente dele se esperam;
- III - a época em que foi fornecido.

§ 2º O serviço não é considerado defeituoso pela adoção de novas técnicas.

§ 3º O fornecedor de serviços só não será responsabilizado quando provar:

I - que, tendo prestado o serviço, o defeito inexiste;

II - a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro.

§ 4º A responsabilidade pessoal dos profissionais liberais será apurada mediante a verificação de culpa.

Art. 15. (Vetado).

Art. 16. (Vetado).

Art. 17. Para os efeitos desta Seção, equiparam-se aos consumidores todas as vítimas do evento.

SEÇÃO III

Da Responsabilidade por Vício do Produto e do Serviço

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 convencionada 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.

§ 4º Tendo o consumidor optado pela alternativa do inciso I do § 1º deste artigo, e não sendo possível a substituição do bem, poderá haver substituição por outro de espécie, marca ou modelo diversos, mediante complementação ou restituição de eventual diferença de preço, sem prejuízo do disposto nos incisos II e III do § 1º deste artigo.

§ 5º No caso de fornecimento de produtos in natura, será responsável perante o consumidor o fornecedor imediato, exceto quando identificado claramente seu produtor.

§ 6º São impróprios ao uso e consumo:

I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;

III - os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

Art. 19. Os fornecedores respondem solidariamente pelos vícios de quantidade do produto sempre que, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, seu conteúdo líquido for inferior às indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou de mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha:

I - o abatimento proporcional do preço;

II - complementação do peso ou medida;

III - a substituição do produto por outro da mesma espécie, marca ou modelo, sem os aludidos vícios;

IV - a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos.

§ 1º Aplica-se a este artigo o disposto no § 4º do artigo anterior.

§ 2º O fornecedor imediato será responsável quando fizer a pesagem ou a medição e o instrumento utilizado não estiver aferido segundo os padrões oficiais.

Art. 20. O fornecedor de serviços responde pelos vícios de qualidade que os tornem impróprios ao consumo ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha:

I - a reexecução dos serviços, sem custo adicional e quando cabível;

II - a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos;

III - o abatimento proporcional do preço.

§ 1º A reexecução dos serviços poderá ser confiada a terceiros devidamente capacitados, por conta e risco do fornecedor.

§ 2º São impróprios os serviços que se mostrem inadequados para os fins que razoavelmente deles se esperam, bem como aqueles que não atendam as normas regulamentares de prestabilidade.

Art. 21. No fornecimento de serviços que tenham por objetivo a reparação de qualquer produto considerar-se-á implícita a obrigação do fornecedor de empregar componentes de reposição originais adequados e novos, ou que mantenham as especificações técnicas do fabricante, salvo, quanto a estes últimos, autorização em contrário do consumidor.

Art. 22. Os órgãos públicos, por si ou suas empresas, concessionárias, permissionárias ou sob qualquer outra forma de empreendimento, são obrigados a fornecer serviços adequados, eficientes, seguros e, quanto aos essenciais, contínuos.

Parágrafo único. Nos casos de descumprimento, total ou parcial, das obrigações referidas neste artigo, serão as pessoas jurídicas compelidas a cumpri-las e a reparar os danos causados, na forma prevista neste código.

Art. 23. A ignorância do fornecedor sobre os vícios de qualidade por inadequação dos produtos e serviços não o exime de responsabilidade.

Art. 24. A garantia legal de adequação do produto ou serviço independe de termo expresso, vedada a exoneração contratual do fornecedor.

Art. 25. É vedada a estipulação contratual de cláusula que impossibilite, exonere ou atenua a obrigação de indenizar prevista nesta e nas seções anteriores.

§ 1º Havendo mais de um responsável pela causação do dano, todos responderão solidariamente pela reparação prevista nesta e nas seções anteriores.

§ 2º Sendo o dano causado por componente ou peça incorporada ao produto ou serviço, são responsáveis solidários seu fabricante, construtor ou importador e o que realizou a incorporação.

SEÇÃO IV

Da Decadência e da Prescrição

Art. 26. O direito de reclamar pelos vícios aparentes ou de fácil constatação caduca em:

I - trinta dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos não duráveis;

II - noventa dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos duráveis.

§ 1º Inicia-se a contagem do prazo decadencial a partir da entrega efetiva do produto ou do término da execução dos serviços.

§ 2º Obstat a decadência:

I - a reclamação comprovadamente formulada pelo consumidor perante o fornecedor de produtos e serviços até a resposta negativa correspondente, que deve ser transmitida de forma inequívoca;

II - (Vetado).

III - a instauração de inquérito civil, até seu encerramento.

§ 3º Tratando-se de vício oculto, o prazo decadencial inicia-se no momento em que ficar evidenciado o defeito.

Art. 27. Prescreve em cinco anos a pretensão à reparação pelos danos causados por fato do produto ou do serviço prevista na Seção II deste Capítulo, iniciando-se a contagem do prazo a partir do conhecimento do dano e de sua autoria.

Parágrafo único. (Vetado).

TÍTULO II

Das Infrações Penais

Art. 61. Constituem crimes contra as relações de consumo previstas neste código, sem prejuízo do disposto no Código Penal e leis especiais, as condutas tipificadas nos artigos seguintes.

Art. 62. (Vetado).

Art. 63. Omitir dizeres ou sinais ostensivos sobre a nocividade ou periculosidade de produtos, nas embalagens, nos invólucros, recipientes ou publicidade:

Pena - Detenção de seis meses a dois anos e multa.

§ 1º Incorrerá nas mesmas penas quem deixar de alertar, mediante recomendações escritas ostensivas, sobre a periculosidade do serviço a ser prestado.

§ 2º Se o crime é culposo:

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 64. Deixar de comunicar à autoridade competente e aos consumidores a nocividade ou periculosidade de produtos cujo conhecimento seja posterior à sua colocação no mercado:

Pena - Detenção de seis meses a dois anos e multa.

Parágrafo único. Incorrerá nas mesmas penas quem deixar de retirar do mercado, imediatamente quando determinado pela autoridade competente, os produtos nocivos ou perigosos, na forma deste artigo.

Art. 65. Executar serviço de alto grau de periculosidade, contrariando determinação de autoridade competente:

Pena Detenção de seis meses a dois anos e multa.

§ 1º As penas deste artigo são aplicáveis sem prejuízo das correspondentes à lesão corporal e à morte. (Redação dada pela Lei nº 13.425, de 2017)

§ 2º A prática do disposto no inciso XIV do art. 39 desta Lei também caracteriza o crime previsto no caput deste artigo. (Incluído pela Lei nº 13.425, de 2017)

Art. 66. Fazer afirmação falsa ou enganosa, ou omitir informação relevante sobre a natureza, característica, qualidade, quantidade, segurança, desempenho, durabilidade, preço ou garantia de produtos ou serviços:

Pena - Detenção de três meses a um ano e multa.

§ 1º Incorrerá nas mesmas penas quem patrocinar a oferta.

§ 2º Se o crime é culposo;

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 67. Fazer ou promover publicidade que sabe ou deveria saber ser enganosa ou abusiva:

Pena Detenção de três meses a um ano e multa.

Parágrafo único. (Vetado).

Art. 68. Fazer ou promover publicidade que sabe ou deveria saber ser capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa a sua saúde ou segurança:

Pena - Detenção de seis meses a dois anos e multa:

Parágrafo único. (Vetado).

Art. 69. Deixar de organizar dados fáticos, técnicos e científicos que dão base à publicidade:

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 70. Empregar na reparação de produtos, peça ou componentes de reposição usados, sem autorização do consumidor:

Pena Detenção de três meses a um ano e multa.

Art. 71. Utilizar, na cobrança de dívidas, de ameaça, coação, constrangimento físico ou moral, afirmações falsas incorretas ou enganosas ou de qualquer outro procedimento que exponha o consumidor, injustificadamente, a ridículo ou interfira com seu trabalho, descanso ou lazer:

Pena Detenção de três meses a um ano e multa.

Art. 72. Impedir ou dificultar o acesso do consumidor às informações que sobre ele constem em cadastros, banco de dados, fichas e registros:

Pena Detenção de seis meses a um ano ou multa.

Art. 73. Deixar de corrigir imediatamente informação sobre consumidor constante de cadastro, banco de dados, fichas ou registros que sabe ou deveria saber ser inexata:

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 74. Deixar de entregar ao consumidor o termo de garantia adequadamente preenchido e com especificação clara de seu conteúdo;

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 75. Quem, de qualquer forma, concorrer para os crimes referidos neste código, incide as penas a esses cominadas na medida de sua culpabilidade, bem como o diretor, administrador ou gerente da pessoa jurídica que promover, permitir ou por qualquer modo aprovar o fornecimento, oferta, exposição à venda ou manutenção em depósito de produtos ou a oferta e prestação de serviços nas condições por ele proibidas.

Art. 76. São circunstâncias agravantes dos crimes tipificados neste código:

I - serem cometidos em época de grave crise econômica ou por ocasião de calamidade;

II - ocasionarem grave dano individual ou coletivo;

III - dissimular-se a natureza ilícita do procedimento;

IV - quando cometidos:

a) por servidor público, ou por pessoa cuja condição econômico-social seja manifestamente superior à da vítima;

b) em detrimento de operário ou rurícola; de menor de dezoito ou maior de sessenta anos ou de pessoas portadoras de deficiência mental interditadas ou não;

V - serem praticados em operações que envolvam alimentos, medicamentos ou quaisquer outros produtos ou serviços essenciais .

Art. 77. A pena pecuniária prevista nesta Seção será fixada em dias-multa, correspondente ao mínimo e ao máximo de dias de duração da pena privativa da liberdade cominada ao crime. Na individualização desta multa, o juiz observará o disposto no art. 60, §1º do Código Penal.

Art. 78. Além das penas privativas de liberdade e de multa, podem ser impostas, cumulativa ou alternadamente, observado o disposto nos arts. 44 a 47, do Código Penal:

I - a interdição temporária de direitos;

II - a publicação em órgãos de comunicação de grande circulação ou audiência, às expensas do condenado, de notícia sobre os fatos e a condenação;

III - a prestação de serviços à comunidade.

Art. 79. O valor da fiança, nas infrações de que trata este código, será fixado pelo juiz, ou pela autoridade que presidir o inquérito, entre cem e duzentas mil vezes o valor do Bônus do Tesouro Nacional (BTN), ou índice equivalente que venha a substituí-lo.

Parágrafo único. Se assim recomendar a situação econômica do indiciado ou réu, a fiança poderá ser:

a) reduzida até a metade do seu valor mínimo;

b) aumentada pelo juiz até vinte vezes.

Art. 80. No processo penal atinente aos crimes previstos neste código, bem como a outros crimes e contravenções que envolvam relações de consumo, poderão intervir, como assistentes do Ministério Público, os legitimados indicados no art. 82, inciso III e IV, aos quais também é facultado propor ação penal subsidiária, se a denúncia não for oferecida no prazo legal.

CAPÍTULO III

Das Ações de Responsabilidade do Fornecedor de Produtos e Serviços

Art. 101. Na ação de responsabilidade civil do fornecedor de produtos e serviços, sem prejuízo do disposto nos Capítulos I e II deste título, serão observadas as seguintes normas:

I - a ação pode ser proposta no domicílio do autor;

II - o réu que houver contratado seguro de responsabilidade poderá chamar ao processo o segurador, vedada a integração do contraditório pelo Instituto de Resseguros do Brasil. Nesta hipótese, a sentença que julgar procedente o pedido condenará o réu nos termos do art. 80 do Código de Processo Civil. Se o réu houver sido declarado falido, o síndico será intimado a informar a existência de seguro de responsabilidade, facultando-se, em caso afirmativo, o ajuizamento de ação de indenização diretamente contra o segurador, vedada a denúncia da lide ao Instituto de Resseguros do Brasil e dispensado o litisconsórcio obrigatório com este.

Art. 102. Os legitimados a agir na forma deste código poderão propor ação visando compelir o Poder Público competente a proibir, em todo o território nacional, a produção, divulgação distribuição ou venda, ou a determinar a alteração na composição, estrutura, fórmula ou acondicionamento de produto, cujo uso ou consumo regular se revele nocivo ou perigoso à saúde pública e à incolumidade pessoal.

§ 1º (Vetado).

§ 2º (Vetado)

TÍTULO IV

Do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor

Art. 105. Integram o Sistema Nacional de Defesa do Consumidor (SNDC), os órgãos federais, estaduais, do Distrito Federal e municipais e as entidades privadas de defesa do consumidor.

Art. 106. O Departamento Nacional de Defesa do Consumidor, da Secretaria Nacional de Direito Econômico (MJ), ou órgão federal que venha substituí-lo, é organismo de coordenação da política do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor, cabendo-lhe:

I - planejar, elaborar, propor, coordenar e executar a política nacional de proteção ao consumidor;

II - receber, analisar, avaliar e encaminhar consultas, denúncias ou sugestões apresentadas por entidades representativas ou pessoas jurídicas de direito público ou privado;

III - prestar aos consumidores orientação permanente sobre seus direitos e garantias;

IV - informar, conscientizar e motivar o consumidor através dos diferentes meios de comunicação;

V - solicitar à polícia judiciária a instauração de inquérito policial para a apreciação de delito contra os consumidores, nos termos da legislação vigente;

VI - representar ao Ministério Público competente para fins de adoção de medidas processuais no âmbito de suas atribuições;

VII - levar ao conhecimento dos órgãos competentes as infrações de ordem administrativa que violem os interesses difusos, coletivos, ou individuais dos consumidores;

VIII - solicitar o concurso de órgãos e entidades da União, Estados, do Distrito Federal e Municípios, bem como auxiliar a fiscalização de preços, abastecimento, quantidade e segurança de bens e serviços;

IX - incentivar, inclusive com recursos financeiros e outros programas especiais, a formação de entidades de defesa do consumidor pela população e pelos órgãos públicos estaduais e municipais;

X - (Vetado).

XI - (Vetado).

XII - (Vetado)

XIII - desenvolver outras atividades compatíveis com suas finalidades.

Parágrafo único. Para a consecução de seus objetivos, o Departamento Nacional de Defesa do Consumidor poderá solicitar o concurso de órgãos e entidades de notória especialização técnico-científica.

Brasília, 11 de setembro de 1990; 169° da Independência e 102° da República.

FERNANDO COLLOR

Bernardo Cabral

Zélia M. Cardoso de Mello

Ozires Silva