



A possibilidade da responsabilização das indústrias de alimentos processados e ultraprocessados pelos danos causados à saúde dos consumidores.

Instituição de Origem: Faculdade Estácio do Rio Grande do Sul

Pesquisador: Vinicius Ferreira de Ávila da Silva

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Tula Wesendonck

Introdução

Em virtude da massificação do consumo, devido as grandes revoluções sociais dos últimos séculos esta pesquisa busca debater a possibilidade de se responsabilizar as indústrias alimentícias quanto aos danos causados à saúde do consumidor, com enfoque nas doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Segundo dados do Ministério da Saúde, essas doenças são responsáveis, por 51,6% das causas de óbito entre pessoas de 30 a 69 anos no Brasil, tendo como fator de risco preponderante o consumo de alimentos não saudáveis, como os processados e ultraprocessados.

Proposta

Debater sobre a responsabilidade objetiva dos fornecedores, prevista no Art. 12, *caput*, do Código de Defesa do Consumidor, nos casos em que o direito básico à informação, preconizado no Art. 6º, inciso III, da referida codificação, não é respeitado, na hipótese que as informações sobre os riscos que o consumidor está exposto não são indicadas de forma clara e adequada.

Posteriormente será questionada a viabilidade de adotar a Teoria do Risco do Desenvolvimento como solução para o caso em estudo.

Contextualização

As doenças crônicas não transmissíveis possuem progressão lenta e de longa duração, podendo ser sintomáticas ou silenciosas, comprometendo a qualidade de vida do paciente.

De acordo com o Ministério da Saúde, em 2015, as DCNT foram responsáveis por cerca de 51,06% do total das causas de óbito no Brasil entre pessoas de 30 a 69 anos, tendo como fatores de risco o tabagismo, alimentação não saudável, uso nocivo de álcool e a atividade física insuficiente.

Com o intuito de combater o aumento dos casos de doenças crônicas, o Ministério da Saúde lançou em 2014, o guia alimentar para a população brasileira, o qual foi reconhecido internacionalmente por sua excelência, visando uma alimentação mais saudável e balanceada.

Além disso, o guia lançado traz à tona uma nova classificação dos alimentos, sendo: (i) alimentos minimamente processados; (ii) alimentos processados e (iii) alimentos ultraprocessados.

Classificação dos Alimentos

- Alimentos Minimamente Processados (*in natura*): São obtidos diretamente de plantas ou animais e não sofrem qualquer alteração após deixarem a natureza.
- Alimentos Processados: São fabricados pela indústria com a adição de sal, de açúcar ou de outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar.
- Alimentos Ultraprocessados: São formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivados de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).

Bibliografia

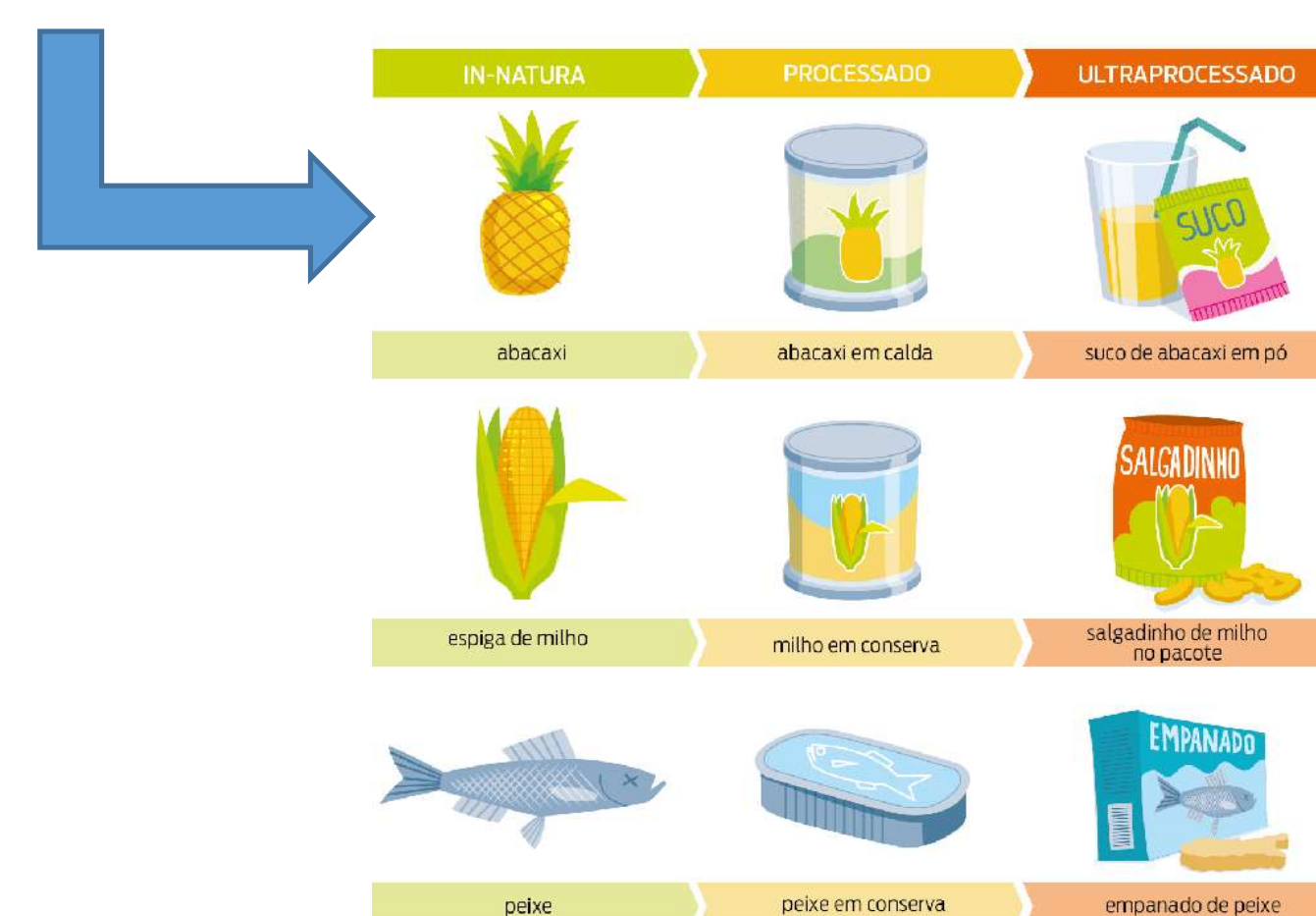
CAVALIERI FILHO, Sérgio. Programa de Responsabilidade Civil. 11. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2014

KREZMANN, R.P. Informação nas relações de consumo: O dever de informar do fornecedor e suas repercussões jurídicas. Belo Horizonte: Editora Casa do Direito, 2019.

Metodologia

A metodologia utilizada na presente pesquisa consiste em uma análise legislativa, doutrinária e jurisprudencial.

Em suma, utiliza-se o método dedutivo com o intuito de se chegar a uma conclusão adequada para a proposta.



Fonte: Guia Alimentar Para a População Brasileira. Infografia: Gazeta do Povo.