

OLIVEIRA, Maurício Lopes de. O âmbito de proteção à marca registrada. *Revista da ABPI*. São Paulo, n. 31, p. 26-34, nov/dez. 1997.

PAES, P. R. Tavares. *Nova Lei da Propriedade Industrial - Lei 9.279*, de 14.05.1996: anotações. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1996.

ROUBIER, Paul. *Le droit de la propriété industrielle*. Paris: Librairie du Recueil Sirey, 1952.

SCHMIDT, Lélío Denicoli. A ação de adjudicação e os direitos de precedência ao registro de marca. *Revista da ABPI*. São Paulo, n. 31, p. 3-20, nov/dez. 2000.

SOARES, José Carlos Tinoco. *Comentários à lei de patentes, marcas e direitos conexos: Lei 9279/96 - 14.05.1996*. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1997.

VILANOVA, Lourival. *Causalidade e relação no direito*. 4. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2000.

## RESPONSABILIDADE SOLIDÁRIA NA CADEIA AGRO-INDUSTRIAL DO SETOR ALIMENTAR

Ingrid Sartório Cheibub  
Graduada em Direito pela UFV

**RESUMO:** Segurança alimentar é um tema que vem sendo bastante discutido nas últimas três décadas, devido às diversas crises alimentares ocorridas nesse período. Significa acesso, em quantidade e qualidade de alimento. As normas de segurança alimentar compreendem toda a cadeia produtiva, e, quando não há um efetivo controle nessa cadeia, o alimento produzido não é seguro, ocorrendo o dano. Quando o dano alimentar surge, é necessário apurar a quem cabe a responsabilidade por ele e perquirir, ainda, acerca da existência da solidariedade nessa responsabilização. O presente artigo visa expor a questão da segurança alimentar no panorama atual e discorrer sobre as normas brasileiras a respeito da matéria.

**PALAVRAS-CHAVE:** segurança alimentar; proteção do consumidor; responsabilidade solidária.

**SUMÁRIO:** 1. Introdução; 2. Segurança alimentar e sua evolução histórica; 3. Segurança alimentar no Brasil; 3.1. Regulamentação da matéria; 3.2. Projetos desenvolvidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA; 3.3. Órgãos de vigilância sanitária dos Estados e do Distrito Federal; 3.4. Conselho de Segurança Alimentar de Minas Gerais - CONSEA/MG; 4. Responsabilidade solidária na cadeia agro-industrial do setor alimentar; 4.1. Responsabilidade solidária na cadeia agro-industrial no Código de Defesa do Consumidor; 5. Conclusão.

## 1. Introdução

Segurança alimentar significa acesso, em quantidade e qualidade de alimentos requeridos para a saudável reprodução do organismo humano, necessária a uma existência digna, levando-se em consideração o aspecto nutricional e o aproveitamento biológico do alimento. De acordo com a World Health Organization,<sup>1</sup> segurança alimentar é um termo abrangente:

Todas as pessoas, em todos os momentos, devem ter acesso a uma alimentação suficiente para uma vida ativa e saudável, disponível, portanto, em quantidade e qualidade nutricionalmente adequadas, além de livre de contaminações que possam levar ao desenvolvimento de doenças de origem alimentar.

Como se pode visualizar, o conceito de segurança alimentar abrange dois sentidos, o acesso aos alimentos e as condições necessárias para que esses alimentos não representem um risco à saúde.<sup>2</sup>

Em relação ao primeiro sentido, a segurança alimentar é fator de desenvolvimento da sociedade, uma vez que é primeira condição para o aproveitamento de suas potencialidades.

Quanto ao segundo sentido, considera-se a regulamentação sanitária de toda a cadeia produtiva, que ocorre por meio de políticas de defesa agropecuária e saúde pública, estabelecendo-se normas e procedimentos a serem aplicados na cadeia produtiva e fiscalizados pelo Estado.

A segurança alimentar é uma garantia essencial à qualidade de vida de todos os seres humanos. O alimento ingerido afeta diretamente a

<sup>1</sup> FONSECA, Adriana Lara. Segurança alimentar em restaurantes, lanchonetes, bares e cozinhas industriais. *Revista Tecnologia e Treinamento*. Viçosa, MG, ano 8, n. 31, 2004, p. 6.

<sup>2</sup> BAENA, Loris. *Segurança alimentar e Acordo SPS*. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2001. p. 432.

saúde e a vida de todos, influenciando diretamente na formação de todo o organismo humano.

Assegurar a produção e o fornecimento dos alimentos é assegurar a própria vida.

O art. 5º da Constituição Federal de 1988 garante a todos o direito à vida, e o art. 196 do mesmo diploma legal assim dispõe:

Art. 196. A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.<sup>3</sup>

A Constituição Federal, em diversos outros dispositivos, prevê princípios informadores e regras de competência no tocante à proteção da saúde pública, englobando, inclusive, a vigilância sanitária na área de alimentos.

Conforme dispõe o art. 200 da Constituição Federal, compete ao Sistema Único de Saúde a fiscalização e inspeção dos alimentos.

A atuação do poder público nos serviços de vigilância sanitária de alimentos é de vital importância para a saúde pública, uma vez que a contaminação dos alimentos atinge diretamente a saúde da população e envolve também o aspecto econômico, uma vez que diversas pessoas faltam ao trabalho ou deixam de produzir adequadamente durante o período em que, por contaminação alimentar, ausentam-se do trabalho ou de suas funções diárias.

Além disso, para que seja prevenida contaminação anterior à comercialização do alimento, tem-se vislumbrado a necessidade de controle sanitário em todas as fases do preparo dos alimentos até o momento de seu consumo.

A manutenção da saúde pública é responsabilidade do poder público; por isso, a legislação referente ao assunto deve ser implementada com o auxílio do poder de polícia daquele.

<sup>3</sup> BRASIL. Constituição. (1988). *Constituição da República Federativa do Brasil*. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

O setor de produção de alimentos fora do lar, representado por bares, restaurantes comerciais, lanchonetes, *buffets*, cozinhas industriais e *self service*, apresenta grande crescimento no Brasil, chegando a representar uma em cada cinco refeições feitas fora de casa.<sup>4</sup>

Apesar de a tecnologia moderna possibilitar a produção de alimentos seguros, nas três últimas décadas o número de doenças veiculadas por alimentos tem aumentado consideravelmente. Isto porque, se cuidados básicos não são tomados, os alimentos podem sofrer contaminações, seja na preparação para o transporte, seja no recebimento, no armazenamento ou, ainda, na manipulação final, antes de serem consumidos.

## 2. Segurança alimentar e sua evolução histórica

Diante do exposto, a segurança alimentar surge como uma das principais preocupações da indústria alimentar e dos consumidores.

Referida preocupação só poderá ser compreendida por meio do conhecimento da evolução da sociedade e da indústria alimentar, o que passará a se expor.

O termo “segurança alimentar” tem origem militar: surgiu no final da Primeira Guerra Mundial, devido à preocupação com a possibilidade de dominação de um país sobre o outro caso obtivesse o controle sobre seu fornecimento de alimentos, o que seria uma arma poderosa, principalmente se utilizada contra os países mais fracos, incapazes de produzir suficientemente seus alimentos.

Tratava-se de uma questão de segurança nacional, sendo necessária a formação de estoques estratégicos de alimentos e o fortalecimento da idéia de busca de auto-suficiência, por parte de cada país.

Nas últimas décadas, houve um afastamento do mundo rural e uma concentração da população nos centros urbanos, o que provocou um desconhecimento do ciclo de produção primária.

A evolução da sociedade provocou uma nova relação desta com o alimento, havendo maior preocupação com a composição nutricional e maior desconhecimento do processo de fabricação.

O setor agrícola e a indústria alimentar evoluíram de uma lógica produtivista para uma lógica destinada a satisfazer cada vez mais as necessidades e exigências dos consumidores, em matéria de segurança e qualidade dos produtos.

Além disso, a indústria alimentar evoluiu no sentido de atender às exigências da globalização e da concorrência, beneficiando as inovações e os avanços da tecnologia e da biotecnologia. Isso influenciou também a preferência dos consumidores, que optam por produtos de preparação rápida, doses adequadas e conservação por período mais longo.

Toda esta evolução da sociedade e da indústria alimentar impôs a necessidade de colocar à disposição dos cidadãos informação clara e precisa sobre a qualidade, os riscos eventuais e a composição dos alimentos.

Esta evolução também gerou aumento de riscos alimentares, haja vista ainda não ser possível precisar o alcance das inovações. A rápida evolução não propicia o tempo necessário para a correta avaliação das conseqüências e dos riscos, o que causa insegurança aos consumidores.

Além disso, muitos riscos alimentares são causados não na fase de produção, mas nas demais etapas da cadeia alimentar, como por exemplo, no transporte e no fornecimento.

Os riscos podem advir de inúmeras fontes, como a poluição ambiental, a cadeia de produção ou os produtos utilizados na embalagem, devendo o consumidor ser resguardado desses vícios, para que não haja insegurança nas relações jurídicas.

Durante a década de 1990, as crises alimentares, como a da “vaca louca”, constituíram ponto de virada da política em matéria de defesa dos consumidores e segurança dos alimentos.

Diante desta situação, a União Européia percebeu a necessidade de estabelecer e de fazer cumprir normas mais rigorosas para o conjunto da cadeia alimentar. Seria também necessário punir os responsáveis pelos incidentes, objetivando garantir um nível elevado de proteção da saúde humana, animal e vegetal, bem como um tratamento equivalente para

<sup>4</sup> FONSECA, Adriana Lara. Op. cit., p. 6.

todos, estabelecendo, assim, uma vasta gama de medidas legislativas com vistas a proteger os gêneros alimentícios.

A abertura de mercados e as exportações para a União Européia têm pressionado as indústrias de alimentos brasileiras a se adequarem às regras de segurança alimentar; contudo, nem sempre essas adequações são estendidas ao mercado interno.

O Brasil é um grande exportador de alimentos. Ele supre hoje cerca de 2% (dois por cento) de toda a proteína consumida no mundo, fora outros nutrientes, e, dentro de dez anos, deverá suprir 5% (cinco por cento).

Além disso, o Brasil é um grande fornecedor de soja, carne, leite, frango, açúcar, sucos cítricos concentrados e frutas tropicais. Como exemplo, o Projeto Agrícola MAISA, implantado em Mossoró/RN, é um grande fornecedor de frutas tropicais, como caju, acerola, manga e melão, para a Europa.

Porém, o Brasil ainda não percebeu a importância da questão relativa à produção de alimentos seguros, o que faz com que os casos de alimentos contaminados se espalhem e tomem caráter de urgência.

Os avanços científicos brasileiros na área de segurança alimentar não são suficientes para a efetiva adequação dos estabelecimentos industrializadores, de armazenagem e de venda dos alimentos. Os organismos governamentais estimam um número inferior a 30% (trinta por cento) de estabelecimentos que atendem à atual legislação de segurança alimentar.

Como bem explicita Telma Galle,<sup>5</sup> dados como esses propiciam riscos de doenças, que podem ser veiculados junto aos alimentos comercializados. A estimativa no Brasil, hoje, é de 810 milhões de casos de toxinfecções alimentares por ano, além de outras doenças cujos sintomas se apresentam no médio e longo prazo, como hepatite A e alergias, dentre outras.

A legislação concernente ao assunto, no Brasil, é reduzida, e seu conhecimento é restrito a poucos profissionais. Neste contexto, pode-se citar o Compêndio sobre a Legislação de Alimentos no Mercosul,

compilado e publicado pela ABIA (Associação Brasileira de Indústrias Alimentares).

Isto posto, se o Brasil quiser tomar parte ativa no comércio internacional, principalmente com a União Européia, deverá garantir a segurança dos alimentos, bem como adequar a legislação correlata, especialmente às exigências do Codex Alimentarius e demais normas alimentares consagradas internacionalmente.

### 3. Segurança alimentar no Brasil

Faz parte das políticas agrícolas e de saúde pública as normas sanitárias e fitossanitárias, pois é por meio delas que se garante o controle da inocuidade da cadeia produtiva do alimento.

O Preâmbulo da Constituição Federal destaca que o bem-estar do povo brasileiro é uma das finalidades do Estado.

Embora não faça parte do texto constitucional propriamente dito, e conseqüentemente não contenha normas constitucionais de valor jurídico autônomo, o disposto no Preâmbulo não é juridicamente irrelevante, uma vez que deve ser observado como elemento de interpretação e integração dos diversos artigos que lhe seguem.

Nesse sentido, toda a atuação do poder público deverá ser pautada, dentre outras finalidades, na busca do bem-estar geral, garantindo, dessa forma, mecanismos de efetiva promoção da saúde pública.

A República Federativa do Brasil tem como um de seus fundamentos a dignidade da pessoa humana, o que engloba, dentre outros direitos, o direito à vida e à saúde.

Como destaca José Afonso da Silva:

A saúde é concebida como direito de todos e dever do Estado, que a deve garantir mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos.

(...)

<sup>5</sup> GALLE, Telma. *Alimentação: urgência para a produção de alimentos seguros*. Disponível em: <<http://www.sbsnews.com.br>>. Acesso em: 20 maio 2004.

As ações e serviços de saúde são de relevância pública, por isso ficam inteiramente sujeitos à regulamentação, fiscalização e controle do Poder Público, nos termos da lei, a quem cabe executá-los diretamente ou por terceiros, pessoas físicas ou jurídicas de direito privado.<sup>6</sup>

A competência administrativa para cuidar da saúde pública é comum entre a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios. A competência legislativa é concorrente entre a União, os Estados e o Distrito Federal, conforme preceitua a Constituição Federal.

Esta previsão é complementada pelo art. 200, I da CF/88, que prevê competir ao Sistema Único de Saúde executar as ações de vigilância sanitária e epidemiológica, fiscalização e inspeção de alimentos, compreendido o controle de seu teor nutricional, bem como de bebidas e águas para consumo humano.

A Constituição adotou a competência concorrente não-cumulativa ou vertical, de forma que a competência da União está limitada ao estabelecimento de normas gerais, devendo os Estados e Distrito Federal especificá-las, por meio de suas respectivas leis. É a chamada competência suplementar e complementar dos Estados-membros e do Distrito Federal, prevista no art. 24, § 2º da CF/88.

O Município pode, utilizando-se da competência suplementar, atendendo às peculiaridades locais (interesse local), e em respeito às legislações federal e estadual, estabelecer normas de fiscalização para vigilância sanitária de alimentos.

### 3.1. Regulamentação da matéria

O Decreto-Lei nº. 989, de 21 de outubro de 1969, regula a defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante aos alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo.

A Portaria nº. 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, aprova o Regulamento

Técnico “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, tendo em vista a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde humana.

A Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002, aprova e dispõe sobre o Regulamento Técnico de “Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos” e a “Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.

### 3.2. Projetos desenvolvidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

A segurança sanitária dos alimentos destinados ao consumo da população é um dos desafios da saúde pública, que, com o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, busca proteger a população por meio de mecanismos mais efetivos de segurança alimentar.

Segundo a Professora Adriana Lara Fonseca, especialista em segurança alimentar, um fator de grande importância no que diz respeito à segurança dos alimentos é o treinamento do manipulador, pois é ele o elemento central de qualquer sistema de segurança nesta área; é ele quem faz a qualidade do produto ou serviço.<sup>7</sup>

Tendo em vista esse objetivo, a ANVISA está desenvolvendo o Projeto de Capacitação de Recursos Humanos em Sistemas Modernos de Inspeção Sanitária de Alimentos, que teve seu início em julho de 2001, em parceria com a organização Pan-Americana de Saúde (OPAS/INPPAZ).

Os principais objetivos desse projeto consistem em desenvolver e fortalecer as atividades de vigilância sanitária dos alimentos, por meio da implantação de instrumentos e metodologias de inspeção que contribuam para a avaliação do processo produtivo; promover a

<sup>6</sup> SILVA, José Afonso da. *Curso de direito constitucional positivo*. 10. ed. São Paulo: Malheiros, 2000. p. 697.

<sup>7</sup> FONSECA, Adriana Lara. Op. cit., p. 6.

uniformidade das inspeções; contribuir no aumento da segurança e da qualidade dos alimentos; e formar um núcleo de instrutores nos Estados, para a difusão desses conhecimentos.

Até o presente momento, já foram realizados vinte e oito cursos, divididos em quatro etapas, quais sejam: boas práticas de produção de alimentos (GMP); procedimentos-padrão de higiene operacional (SSOP); análise de perigos e pontos críticos de controle (HACCP); e auditoria e metodologia.<sup>8</sup>

Esse repasse do conhecimento de novos instrumentos e metodologias de inspeção e de processo pedagógico permitiu a sua difusão para os técnicos das vigilâncias sanitárias municipais, aumentando a cobertura e agilizando as ações. Estas visam, principalmente, além da adoção de medidas preventivas, aumentar e melhorar as técnicas de segurança alimentar, bem como preparar os técnicos de alimentos para exigir que a produção industrial seja realizada de forma mais ativa, trabalhando com instrumentos e ferramentas que possam avaliar a inocuidade dos alimentos ofertados à população.

A ANVISA também participou do Projeto APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), desenvolvido para garantir a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor.

Uma das ações do projeto é a criação do Sistema APPCC, que tem como pré-requisitos as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a Resolução RDC nº. 275/2002 sobre Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO).

Esses pré-requisitos identificam os perigos potenciais à segurança do alimento, desde a obtenção das matérias-primas até o consumo, estabelecendo em determinadas etapas (Pontos Críticos de Controle), medidas de controle e monitoração que garantam, ao final do processo, a obtenção de um alimento seguro e com qualidade.

O Sistema APPCC permite levantar os perigos significativos que podem ocorrer na produção de um determinado alimento em uma determinada linha de processamento, e controlá-los, nos Pontos Críticos de Controle, durante a produção.

Assim, é um sistema dinâmico, e quando aplicado corretamente, o alimento produzido já tem a garantia de não ter os perigos considerados, já que foram controlados no processo. Não há necessidade, destarte, da análise de todos os lotes do produto, sendo estas necessárias apenas para averiguar se o sistema está funcionando adequadamente.

Técnicos das Vigilâncias Sanitárias estaduais e municipais e técnicos em empresas produtoras de alimentos recebem capacitação por meio de aulas e seminários oferecidos pelo SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial), com o apoio da ANVISA e das Vigilâncias estaduais e municipais.

A primeira fase do Projeto APPCC consistiu em elaborar todo o material técnico, desenvolver a metodologia dos seminários e do material didático, selecionar e treinar equipes para os cursos de formação de consultores e para a capacitação de técnicos de empresas, bem como realizar os referidos cursos e seminários.

No ano 2000, foram iniciadas negociações com outros parceiros para a expansão do projeto para os segmentos Campo (produção primária) e Mesa (alimentos prontos para consumo), bem como a previsão para atuar em toda a cadeia de produção de alimentos. Assim, foram criados diversos subprojetos, como, por exemplo, APPCC-Distribuição, APPCC-Transporte, APPCC-Campo, APPCC-Indústria e APPCC-Mesa.

Em 2002, devido à expansão do Projeto APPCC e da natureza de sua atuação, que não mostra um horizonte para o seu término, já que a atividade de implantação deverá ser demandada continuamente, devido ao grande número de empresas no país, o mesmo foi transformado no Programa Alimentos Seguros (PAS).

O PAS tem por objetivo disseminar e apoiar a implantação das Boas Práticas e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle nas empresas de alimentos e alimentação, em todo o país.

Esse programa atinge toda a cadeia de alimentos, e é composto por uma parceria abrangente, como EMBRAPA, SENAR, SENAI, SESI, SENAC, SESC SEBRAE, dentre outros.

Seu objetivo é aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos para a população brasileira, aumentar a exportação de alimentos, preparando o setor produtivo brasileiro para atender a

<sup>8</sup> MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Segurança Alimentar*. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 29 set. 2004.

exigências dos países importadores em termos de segurança dos alimentos, e aumentar a competitividade das empresas brasileiras.

### 3.3. Órgãos de vigilância sanitária dos Estados e do Distrito Federal

Os órgãos de vigilância sanitária (VISA) dos Estados e do Distrito Federal têm como competência realizar inspeção sanitária em estabelecimentos alimentares e análise fiscal de alimentos expostos ao consumo, objetivando averiguar se as condições sanitárias das unidades fabris e dos alimentos estão em conformidade com os regulamentos legais e, portanto, não acarretam riscos à saúde da população, que deles se utiliza.

Quando são identificadas irregularidades, os órgãos competentes devem adotar as medidas legais cabíveis para prevenir possíveis danos à saúde da população, impedindo a circulação do produto e/ou interrompendo sua fabricação.

As ações de vigilância sanitária estão incluídas no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS); portanto, a responsabilidade pela execução é compartilhada pela União, pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios, de acordo com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº. 8080/1990.

### 3.4. Conselho de Segurança Alimentar de Minas Gerais – CONSEA/MG

Em Minas Gerais, o órgão responsável pela segurança alimentar é o CONSEA/MG, criado pelo Decreto nº. 40.324.

É integrado por 12 (doze) Secretários de Estado, 1 (um) deputado representante da Assembléia Legislativa de Minas Gerais e 26 (vinte e seis) representantes da sociedade civil, eleitos entre os integrantes do Fórum Mineiro de Segurança Alimentar, contemplada a representação das Comissões Regionais de Segurança Alimentar Nutricional Sustentável.

É função do Conselho apresentar ao Governador do Estado e à sociedade o Plano Estadual de Segurança Alimentar.

### 4. Responsabilidade solidária na cadeia agro-industrial do setor alimentar

Diante do exposto, surge a necessidade de analisar a quem cabe a responsabilidade pelos vícios e danos, quando haverá solidariedade e em quais casos a responsabilidade será excluída.

Para isso, deve ser analisada toda a cadeia alimentar, desde a sua produção até o seu fornecimento, e averiguar em quais etapas da cadeia houve a causa para o vício e onde deve incidir a responsabilização.

Referida análise é essencial para garantir a boa-fé, as relações contratuais de consumo e constitucionais.

Como ensina o Prof. Arnoldo Wald,<sup>9</sup> a solidariedade não se presume, ela resulta da lei ou da vontade das partes. Essa solidariedade é necessária para conferir maior segurança à matéria tratada, impondo-se uma análise minuciosa da questão, a fim de ser encontrada a melhor solução para a proteção e garantia do ordenamento jurídico e dos direitos lesados.

A contaminação dos gêneros alimentícios representa um risco real para a segurança dos alimentos. Impor sanções aos responsáveis por esse risco faz com que haja maior diligência e, desta forma, sejam reduzidos o índice de contaminação dos alimentos e os riscos na cadeia alimentar.

Essa idéia, aliada ao fato de se resguardar o direito do consumidor, de efetivar a proteção à vida e à saúde e de garantir um direito lesado, faz com que se erija a necessidade de averiguar a responsabilidade na cadeia alimentar, sendo necessário não apenas constatar os responsáveis, mas também verificar se as normas existentes são efetivas para esse fim.

<sup>9</sup> WALD, Arnoldo. *Curso de direito civil brasileiro – obrigações e contratos*. 12. ed., São Paulo: Revista dos Tribunais, 1995. p. 62.

#### 4.1. Responsabilidade solidária na cadeia agro-industrial no Código de Defesa do Consumidor

O Código de Defesa do Consumidor brasileiro é um avançado instrumento normativo de defesa do consumidor, evidenciando as responsabilidades e dando ênfase à solidariedade, além da inversão do ônus probatório e diversos outros preceitos em favor do consumidor lesado, obedecendo, destarte, aos Princípios da Carta Magna.

Todo produto ou serviço, por mais seguro e inofensivo que seja, traz sempre uma margem de insegurança para o consumidor, podendo, inclusive, culminar em dano para ele, gerando prejuízo, a ser apurado por meio das responsabilidades contratual e extracontratual.

O CDC abarca duas espécies de responsabilidade civil, pelo fato e pelo vício do produto, além de prever, expressamente, em seu art. 25, § 1º, a solidariedade entre os responsáveis pelo dano.

O CDC elegeu a teoria moderada do risco, ou seja, prevalece a responsabilidade sem culpa, mas permitem-se exceções para isentar o fornecedor de reparar danos, quais sejam:

- a) não-colocação do produto no mercado;
- b) inexistência do defeito;
- c) culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro;
- d) normas administrativas imperativas, com grau elevado de taxatividade, não permitindo qualquer margem de alternatividade para o fornecedor;
- e) caso fortuito e força maior.

De modo geral, o CDC impõe a responsabilidade objetiva e solidária a todos os operadores da cadeia agro-industrial, tendo o comerciante responsabilidade direta no caso de má conservação de produtos perecíveis e solidária nos demais casos.

#### 5. Conclusão

Em geral, as normas de segurança alimentar no Brasil prescrevem como deve ser a conduta, mas não impõem penalidades em caso de descumprimento, existindo essa penalidade basicamente nas normas de vigilância sanitária, além de não existir uma fiscalização rígida no concernente ao assunto.

O Brasil busca, cada vez mais, adequar suas normas de segurança alimentar às exigências do mercado internacional, por meio de cursos de capacitação neste domínio e da edição de normas mais rígidas, mas ainda há muito que avançar nesta área.

As normas brasileiras que traçam a matéria e a fiscalização nesse campo são extremamente deficientes, o que dificulta a entrada do país nas negociações internacionais, principalmente com a União Européia, que exige o preenchimento de determinados requisitos de segurança para a comercialização de produtos alimentares.

Efetivar os princípios preventivos dos sistemas de análise de risco, desenvolver a indústria nacional, conscientizar o consumidor e participar das atividades da Comissão do *Codex Alimentarius*, bem como aplicar os princípios do Acordo SPS (Acordo de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias, efetivado pela OMC), de forma a objetivar a segurança alimentar, significam aos países em desenvolvimento, como o Brasil, passos para alcançar melhores condições de competitividade.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BAENA, Loris. *Segurança alimentar e Acordo SPS*. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2001.

BRASIL. Constituição (1988). *Constituição da República Federativa do Brasil*. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

BRASIL. Ministério da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Segurança alimentar*. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 29 set. 2004.

FONSECA, Adriana Lara. Segurança alimentar em restaurantes, lanchonetes, bares e cozinhas industriais. *Revista Tecnologia e Treinamento*. Viçosa, MG, ano 8, n. 31, 2004.

GALLE, Telma. *Alimentação: urgência para a produção de alimentos seguros*. Disponível em: <<http://www.bsbnews.com.br>>. Acesso em: 20 maio 2004.

SILVA, José Afonso da. *Curso de direito constitucional positivo*. 10. ed. São Paulo: Malheiros, 2000.

WALD, Arnoldo. *Curso de direito civil brasileiro – obrigações e contratos*. 12. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1995.

## NATUREZA JURÍDICA DA ASTREINTE

Jane Cristina Ladeira

Estudante de Graduação em Direito da UFV

**RESUMO:** O Estado, por meio do processo, busca solucionar uma diversidade de litígios. Principalmente no que tange à esfera do direito contratual, o processo é um instrumento hábil a tornar as convenções efetivas. Os contratos nascem, mormente, do acordo de vontades, e possuem como modo natural de extinção o adimplemento. Ocorre que, em alguns casos, o adimplemento voluntário não ocorre, surgindo, para o Estado-juiz, o dever de compelir o devedor ao pagamento. Para tanto, inúmeros instrumentos podem ser utilizados, dentre eles as *astreintes*, instrumento relevante na determinação do cumprimento das obrigações, sobre cuja natureza jurídica existe enorme divergência doutrinária. Destarte, com base na análise histórico-evolutiva, bibliográfica e jurisprudencial do tema, são apresentadas neste trabalho discussões a respeito da natureza jurídica da *astreinte*.

**PALAVRAS-CHAVE:** Estado; processo; contratos; adimplemento; instrumentos; *astreinte*; natureza jurídica; divergência doutrinária.

**SUMÁRIO:** 1. Introdução; 2. Referencial teórico; 2.1. O direito obrigacional e a *astreinte*; 2.2. Uma breve noção sobre as multas; 2.3. Multas em espécie; 2.4. Natureza jurídica da *astreinte*; 3. Considerações finais.

### I. Introdução

O Estado tomou para si a função jurisdicional de tutelar os interesses conflitantes, com o intuito de promover a pacificação social. Não há como ser de modo diverso, já que o homem moderno vive em sociedade, e, para que essa coabitação seja possível, fazem-se necessárias normas reguladoras, que, embasadas em valores de justiça, moralidade e