

A RESPONSABILIDADE DA INDÚSTRIA FRIGORÍFICA NA SAÚDE DO CONSUMIDOR POR DANOS CAUSADOS NO PROCESSO PRODUTIVO

RESUMO

Bacharelado em Direito

Período: 5º período

Orientador

Professor Esp. Ana Clara Peixoto
Urbano Branco

Autores

- Amanda Romero de Souza Cristo;
- Ariosvaldo de Oliveira Junior;
- Franciele dos Santos Souza Pugin;
- Márcia Fabíola de Fátima Carvalho;
- Raquel Kaminski Ferreira de Almeida;
- Victor Augusto Albach Fagundes.

A indústria frigorífica tem como principal característica a industrialização de carnes, podendo ser suínos, bovinos, aves ou outros, sendo que estão incluídas nessa atividade econômica empresas que realizam o abate, o processamento e a armazenagem das carnes. Por ser um produto muito sensível e suscetível à contaminação, o processo produtivo deve ser planejado e pautado em regras rigorosas, para que sejam evitados os riscos inerentes a essa atividade. Será analisado, por meio de pesquisa bibliográfica, qual seria a responsabilidade dessas indústrias por possíveis danos causados na saúde dos consumidores por falhas no processo produtivo. Além do mais, será apresentado um estudo sobre a operação “carne fraca”, realizada pela Polícia Federal deflagrada no ano de 2017 no Brasil, que investigou as maiores empresas do ramo frigorífico acusadas de adulterar a carne que vendiam nos mercados interno e externo. É um tema relevante, pois o Brasil é um dos maiores produtores de carnes e derivados do mundo e o processo produtivo deve seguir o cumprimento de regras rigorosas devido ao alto risco de contaminação.

Palavras-chave: 1 – Indústria Frigorífica; 2 – Abate; 3 – Responsabilidade.

RESUMO EXPANDIDO

1. INTRODUÇÃO

O resumo foi elaborado a partir de leitura de artigos, sites, pesquisas científicas e reportagens, visto que tratará de um caso famoso. Como principal estudo para abordar o tema, há o artigo “A prevenção dos riscos ambientais na indústria do abate e processamento de carnes e derivados: a saúde coletiva e dos trabalhadores”, de Gustavo Abrahão dos Santos, mestre em Direito Ambiental.

Como base legal para o estudo há o Código de Processo Civil de 2015, o Código de Defesa do Consumidor de 1990, a Lei nº 9.605/98 que dispõe sobre as sanções penais e administrativas de condutas e atividades nocivas ao meio ambiente e o Código Civil de 2002, além de leis ambientais e de fiscalização específicas.

Apenas para estudo será tratado de um caso concreto que consiste em uma ação de danos morais em face de uma empresa que possui responsabilidade na intoxicação alimentar causada por ingestão de carnes vendidas pelo estabelecimento.

Para o desenvolvimento da pesquisa a equipe abordou o famoso caso da “Carne Fraca” que se trata de uma operação feita pela Polícia Federal onde foram investigadas fraudes laboratoriais no M.A.P.A. (Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento) e irregularidades cometidas por frigoríficos de grandes companhias, como a JBS e a BRF.

2. DESENVOLVIMENTO

A indústria frigorífica tem como principal característica a industrialização de carnes em geral, podendo ser a responsável pelo abate, processamento, embalagem, armazenagem e distribuição, estando, conseqüentemente, ligada a indústria da carne, onde temos o que chamamos de “pecuária industrializada”.

O Brasil é o maior produtor e exportador de carne do mundo, essa posição deve-se, principalmente, à relação entre custo de produção, qualidade e quantidade produzida. Economicamente estamos falando de um dos setores que mais se movimenta, visto que o mesmo possui um alto valor tanto para importação, quanto para exportação.

O produto pode ser contaminado no processo de abate, pois dentro do ambiente os microrganismos encontrados nas carcaças são provenientes de diversas partes dos animais como pele, pelos ou penas, trato intestinal etc.

Alguns erros cometidos durante a higienização e desinfecção podem comprometer seriamente a qualidade do mesmo, sendo alguns muito recorrentes, como o uso de substâncias

não autorizadas, processo conduzido de forma incorreta e concentrações que não atendam as orientações dos fornecedores.

Ao longo do processo, o alimento acaba entrando em contato com o ar, espalhando esses microrganismos e contaminando o produto. Esse tipo de contaminação depende da eficiência das medidas sanitárias tomadas nas diferentes etapas do abate. A maior parte da contaminação com bactérias de origem humana ocorre na manipulação da carne, sendo o risco maior na desossa no açougue, não só pela manipulação preparada no local, mas também pelo risco de contaminação durante o transporte da carcaça.

Para assegurar a qualidade e segurança no processamento da carne, os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) devem estar presentes em todo o processo. Desta forma um dos procedimentos essenciais será o controle da temperatura de resfriamento da carcaça, desossa e dos cortes embalados, e com a higienização de dos itens pessoais, ambiente de trabalho e dos equipamentos e utensílios.

Como exemplo prático de uma empresa sendo responsabilizada pela ineficiência da conservação do produto, há o caso de uma pessoa física que teve intoxicação alimentar após consumir carne comprada do mercado Extra.

O autor conseguiu comprovar o dano juntamente ao nexo de causalidade, ficando evidente o fato de o produto estar sem condições de ser vendido e comercializado pela empresa, sem processos higiênicos e estando acondicionado indevidamente, ocasionando assim, uma lesão ao comprar e ingerir o alimento. O juiz responsável julgou procedente o pedido e condenou a empresa ao pagamento de R\$4.000,00 (quatro mil reais) a título de danos morais.

Como o principal estudo o caso da Carne Fraca, uma operação feita pela Polícia Federal iniciada em março de 2017 onde foram investigadas fraudes laboratoriais no M.A.P.A. (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e irregularidades cometidas por frigoríficos de grandes companhias, como a JBS e a BRF.

Foram investigados 30 frigoríficos em 6 estados e o Distrito Federal. A Polícia Federal conseguiu concluir que os funcionários ofereciam propina por certificados de qualidade adulterados, sendo possível a partir de depoimentos e escutas telefônicas.

Os setores de análise da BRF também foram investigados, pois a Polícia Federal dizia que os funcionários fraudavam os resultados de exames com conhecimento dos executivos do grupo, em 2018 eles foram presos preventivamente na 3ª fase da operação. Além da prisão, a CIA sofreu impactos bilionários por conta do escândalo gerado.

O juiz federal de Curitiba, deu a sentença de 7 acusados da Justiça Federal do Paraná em março de 2020, sua tese foi centrada no perigo que consumir carne de má qualidade gerava para a sociedade.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos fatos apresentados e estudados, pode-se concluir que é necessário um controle rigoroso na linha de produção. Entretanto, partindo de pesquisas, pôde-se perceber que a legislação brasileira é bastante completa e rigorosa no sentido de regulamentar o funcionamento desses estabelecimentos e assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos que atendam aos padrões de qualidade e que não apresentem risco a segurança e ao interesse do consumidor.

Como principais leis federais há a nº 1.283/1950, nº 7.889/1989, Decreto Federal nº 9.013/2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283/50 e a Lei nº 7.889/89, a Lei nº 1.283/50 e a nº 7.889/89 foram regulamentadas pelos decretos nº 9.013/2017 e nº 10.468/2020.

Os pontos principais que garantem a segurança do processamento dos produtos para a saúde do consumidor são: controle contínuo e eficaz de pragas e vetores; os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados, sendo que quem manipula produto comestível deve utilizar uniforme na cor branca ou clara, trabalhadores de outras áreas devem utilizar cores diferentes para cada setor; proibir a circulação de funcionários uniformizados entre as áreas de diferentes riscos sanitários; e higienização das instalações e alojamento dos animais vivos.

As inspeções industriais e sanitárias desses produtos são de competência da união, através do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento, em conjunto com os órgãos específicos dos estados e municípios. No Paraná temos, além de legislação própria, o ADAPAR (Agência de Defesa Agropecuária do Paraná) junto com a vigilância sanitária, entretanto para o funcionamento dos estabelecimentos é obrigatório o registro na ADAPAR.

Todos os produtos que atendem aos padrões de higiene e qualidade recebem o selo da Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) que garante aos consumidores do Brasil e do mundo a qualidade dos produtos nacionais de origem animal.

Sendo assim, o maior risco para a saúde do consumidor não está nos produtos com procedência e sim nos estabelecimentos clandestinos onde não existe inspeção e fiscalização que garantam a qualidade dos produtos para o consumidor.

4. REFERÊNCIAS

ABUJAMRA, Tereza. **Abate de bovinos: etapas, legislação e definições.** Disponível em <<https://blog.ifope.com.br/abate-de-bovinos/>>. Publicado em 14 de dezembro de 2021. Acesso em 12 de abril em 2022.

EMBRAPA. **Qualidade da carne, do campo à mesa.** Disponível em <<https://www.embrapa.br/qualidade-da-carne/carne-bovina/seguranca-do-alimento>>. Acesso em 12 de abril de 2022.

IFOPE. **Abate de bovinos: etapas, legislação e definições.** Disponível em <<https://blog.ifope.com.br/abate-de-bovinos/>>. Publicado em 14 de dezembro de 2021. Acesso em 12 de abril de 2022.

JUSTIÇA FEDERAL. **Operação Carne Fraca tem nova sentença.** Disponível em <<https://www.jfpr.jus.br/noticias/operacao-carne-fracas-tem-nova-sentenca/>>. Publicado em 19 de outubro de 2020. Acesso em 26 de abril de 2022.

NOVAES, Dulcineia. **Operação revela venda de carne vencida e moída com papelão.** Disponível em <<https://g1.globo.com/jornal-hoje/noticia/2017/03/operacao-revela-venda-de-carne-vencida-e-moída-com-papelao.html>>. Publicado em 17 de março de 2017. Acesso em 12 de abril de 2022.

PRÓBIOS. **BRF recolhe carne após detectar frango contaminado por salmonela em MS.** Disponível em <<https://probiolaboratorios.com.br/noticias/brf-recolhe-carne-apos-detectar-frango-contaminado-por-salmonella-em-ms/>>. Acesso em 12 de abril de 2022.

SALOMÃO, Karin. **Entenda o que é a Operação Carne Fraca e os impactos para a BRF.** Disponível em <<https://exame.com/negocios/entenda-o-que-e-a-operacao-carne-fracas-e-os-impactos-para-a-brf/>>. Publicado em 05 de março de 2018. Acesso em 12 de abril de 2022.

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE MINAS GERAIS. **TJMG - 9031125-64.2013.8.13.0024.** Disponível em <<https://tj-mg.jusbrasil.com.br/jurisprudencia/1104969601/90311256420138130024-mg/inteiro-teor-1104969734>>. Publicado em 11 de outubro de 2013. Acesso em 12 de abril de 2022.

TRIBUNAL REGIONAL FEDERAL DA 4ª REGIÃO. **Tribunal Regional Federal da 4ª Região TRF-4 – APELAÇÃO CRIMINAL: ACR 5019222-65.2020.4.04.7000 PR 5019222-65.2020.4.04.7000 – Inteiro Teor.** Disponível em <<https://trf-4.jusbrasil.com.br/jurisprudencia/876931482/apelacao-criminal-acr-50192226520204047000-pr-5019222-6520204047000/inteiro-teor-876931517>>. Publicado em 15 de julho de 2020. Acesso em 26 de abril de 2022.

APRESENTAÇÃO DOS TRABALHOS DE JORNADA DE APRENDIZAGEM DA FACULDADE DA INDÚSTRIA – 5º PERÍODO

08 DE JUNHO DE 2022 – SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, PR

A responsabilidade da indústria frigorífica na saúde do consumidor por danos causados no processo produtivo

AMANDA ROMERO DE SOUZA CRISTO ¹, ARIOSVALDO DE OLIVEIRA JUNIOR ², FRANCIELE DOS SANTOS SOUZA PUGIN ³, MARCIA FABÍOLA DE FATIMA CARVALHO ⁴, RAQUEL KAMINSKI FERREIRA DE ALMEIDA ⁵ e VICTOR AUGUSTO ALBACH FAGUNDES ⁶

¹ Acadêmico, amanda.romero5@outlook.com

² Acadêmico, ariosvaldojunior@gmail.com

³ Acadêmico, franspugin@gmail.com

⁴ Acadêmico, marciafcarvalho555@gmail.com

⁵ Acadêmico, raquelkferreira98@gmail.com

⁶ Acadêmico, victor.afagundes@gmail.com

Introdução



Método



Conclusão

