

TRABALHOS FORENSES/CASE STUDIES

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE MINAS GERAIS
PROCESSO: 011407089105-5

DISTRIBUIÇÃO: 12.11.2007
CLASSE: INDENIZAÇÃO
MUNICÍPIO DO PROCESSO: IBIRITÉ/MG
COMPETÊNCIA: RELAÇÃO DE CONSUMO
JUIZ(ÍZA): WAGNER DE OLIVEIRA CAVALIERI

DIREITO DO CONSUMIDOR: LARVA EM BOMBOM GERA INDENIZAÇÃO POR DANOS MORAIS

*CONSUMERS' RIGHT:
LARVA IN A BOMBOM RESULTS IN REPARATION
DUE TO MORAL INJURIES*

Pedro Manuel Leal Germano^()
Andréa Barbosa Boanova^(**)
Maria Izabel Simões Germano^(***)*

INTRODUÇÃO

O juiz de direito da vara do Juizado Especial Cível da comarca de Ibirité, Wagner de Oliveira Cavaliéri, condenou uma grande empresa fabri-

(*) Médico Veterinário Sanitarista, Professor Titular da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

(**) Médica Veterinária Sanitarista da Secretaria da Saúde do Município de São Paulo. *E-mail*: <abboanova@gmail.com>.

(***) Pedagoga. Doutorada pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Recebido em 02.10.08. Aprovado em 20.01.09.

cante de chocolates no país, com sede em Vila Velha/ES, a indenizar uma consumidora em R\$ 7.600,00 por danos morais. A consumidora encontrou em um dos bombons, de uma caixa produzida pela empresa, um corpo estranho que, segundo ela, parecia uma larva de inseto.

Este incidente é merecedor do comentário forense à decisão do Tribunal de Justiça de Minas Gerais, apresentado a seguir.

O direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, caracteriza a definição de segurança alimentar e nutricional⁽¹⁾ compreendendo-se os vocábulos segurança, como a condição daquele ou daquilo em que se pode confiar, e inocuidade, por aquele que não causa dano, por ser inofensivo⁽²⁾. De acordo com esta premissa, a inocuidade está contida na segurança alimentar. Todavia, qualquer que seja o vocábulo empregado, segurança ou inocuidade alimentar objetivam diminuir a ocorrência das doenças transmitidas por alimentos⁽³⁾.

Por extensão, deve-se acrescentar que a segurança nutricional deve ser assegurada, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis⁽⁴⁾.

De acordo com a Food and Agricultural Organization — FAO⁽⁵⁾, o desenvolvimento social e econômico, de qualquer grupo populacional, onde quer que ele esteja assentado, depende de pessoas bem alimentadas; mais de 900 milhões de pessoas sofrem de fome no mundo. Ou seja, há segurança alimentar quando todas as pessoas têm, a qualquer momento, acesso físico e econômico a alimentos suficientes, inócuos e nutritivos para satisfazer suas necessidades nutricionais e suas preferências alimentares, a fim de levar uma vida ativa e sadia

No caso particular do Brasil, e de outros países em desenvolvimento, o aumento sustentado da produção de alimentos é possível, mas ainda há milhões de pessoas que não se alimentam adequadamente, em virtude do descaso dos governos, ao desperdício, à especulação que encarece o preço

(1) BRASIL. CONSEA — Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/programas/seguranca-alimentar-san>>. Acesso em: 29 set. 2008.

(2) FERREIRA, A. B. de H. *Aurélio século XX: o dicionário da língua portuguesa*. São Paulo: Nova Fronteira, 1999.

(3) OMS. Organización Mundial de la Salud. *Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo*. Ginebra: OMS, 1984. (Serie de informes técnicos, 705).

(4) BRASIL. CONSEA — Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/programas/seguranca-alimentar-san>>. Acesso em: 29 set. 2008.

(5) FAO — Food and Agriculture Organization of the United Nations: mais de 900 milhões de pessoas sofrem de fome no mundo, devido à subida dos preços dos alimentos. Público, Portugal. Disponível em: <<http://ultimahora.publico.clx.pt/noticia.aspx?id=1343051>>. Acesso em: 17 set. 2008.

dos alimentos e à imensa concentração de renda e terra⁽⁶⁾. Nestes países, os aspectos básicos apontados como comprometedores da segurança alimentar são: a exclusão social, a pobreza extrema, o desemprego, a concentração de renda, a desnutrição, a violência e a coexistência de grupos socialmente excluídos.

Assim, de acordo com o exposto, a inocuidade dos alimentos não só contribui para a proteção da saúde do consumidor, mas também, auxilia a constituir uma força de trabalho saudável, a qual, entre outros objetivos, permitirá a erradicação da pobreza e reduzirá a mortalidade infantil⁽⁷⁾.

Desde 2001, a FAO vem enfatizando que a inocuidade dos alimentos constitui ainda uma questão de saúde pública que se reveste de importância crescente e para a qual os governos de todo o mundo vêm intensificando esforços⁽⁸⁾.

I. A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

A relevância da indústria de alimentos reside no fato de transformar matérias-primas alimentares em produtos adequados ao consumo humano e de longa vida de prateleira. No entanto, por mais que se procure preservar os alimentos industrializados, em alguma medida, sempre há alteração de sua composição nutricional, mesmo que discreta⁽⁹⁾.

Ao nível industrial, a matéria-prima, qualquer que seja sua origem, deve chegar em boas condições sanitárias, embora possa ter sido contaminada, ou ter-se deteriorado, no trajeto entre a fonte produtora e a indústria propriamente dita. A seguir, é submetida a diferentes tipos de tratamento, alguns deles esterilizantes, mas incapazes de remover ou destruir substâncias tóxicas, geralmente termorresistentes, bem como resíduos indesejáveis⁽¹⁰⁾. O próprio tratamento industrial, se deficientemente empregado, durante as diferentes etapas do processo, pode constituir-se em fator de deterioração ou de contaminação.

Máquinas em mau estado de conservação, higiene deficiente, manipulação e manipuladores de baixo nível técnico, utensílios contaminados, água de procedência suspeita ou não tratada de acordo com os padrões de potabilidade, e substâncias de uso industrial como aditivos, conservado-

(6) BRASIL. CONSEA — Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, cit.

(7) PNUD — Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. Objetivos do Desenvolvimento do Milênio – PDMs. *Relatório sintético das atividades do PNUD no Brasil: 1960-2006*. Disponível em: <<http://www.pnud.org.br/odm/>>. Acesso em: 17 set. 2008.

(8) FAO — Food and Agriculture Organization of the United Nations: mais de 900 milhões de pessoas sofrem de fome no mundo, devido à subida dos preços dos alimentos, cit.

(9) EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. 2. ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 1994.

(10) GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Qualidade das matérias-primas. In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. 3. ed. Barueri: Manole, 2008. p. 29-52.

res, corantes, condimentos, entre outros, em concentrações indesejáveis constituem as causas mais frequentes responsáveis por alimentos industrializados de má qualidade e, sobretudo, oferecem um potencial de risco à saúde pública⁽¹¹⁾.

Assim, os alimentos devem ser tratados de forma a que possam manter suas propriedades por tempo superior aos dos produtos *in natura*. As técnicas utilizadas buscam reduzir as oportunidades de contaminação e deterioração, seja por meio de agentes físicos, químicos ou biológicos⁽¹²⁾.

Por estes motivos, o Manejo Integrado de Pragas é um componente essencial no desenvolvimento de agroecossistemas sustentáveis, os quais proporcionam matérias-primas com qualidade e com elevados graus de segurança e inocuidade⁽¹³⁾.

II. A PRODUÇÃO DE CHOCOLATE

O chocolate é um alimento essencialmente energético, com calorias provenientes da manteiga e do açúcar, fornecendo, assim, carboidratos, lipídeos e proteínas. Por isto mesmo, seu consumo agrada a todas as camadas sociais, independentemente de sexo, idade, poder aquisitivo e nível cultural, não sofrendo restrições de ordem religiosa⁽¹⁴⁾.

Mas, como todo produto industrial, sua inocuidade pode ser comprometida por inúmeras razões, desde as de natureza técnica até as de natureza fraudulenta, todas elas prejudiciais à saúde dos consumidores.

Os eventuais problemas de ordem sanitária do chocolate iniciam-se com a qualidade das denominadas amêndoas ou favas e com a padronização do produto, de acordo com o mercado consumidor⁽¹⁵⁾. Desta maneira, dentre os chamados defeitos graves são apontados, desde o mofo, que além de alterar o sabor, pode sugerir a possibilidade de que outros fungos, produtores de micotoxinas, estejam presentes, até infestação por insetos, suas larvas e excrementos⁽¹⁶⁾.

(11) GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. op. cit., p. 29-52.

(12) Id. loc. cit.

(13) HEINRICH, E. A. A new paradigm for implementing ecologically: based participatory IPM in a global context: the IPM CRSP model. *Neotropical Entomology*, v. 34, n. 2, p. 143-153, Mar./Apr. 2005.

(14) RICHTER, M.; LANNES, S. C. S. Ingredientes usados na indústria de chocolates. *Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas*, v. 43, n. 3, p. 357-369, 2007.

(15) OETTERER, M. Tecnologias de obtenção do cacau, produtos do cacau e do chocolate. In: OETTERER, M.; REGITANOS D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. *Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos*. Barueri: Manole, 2006. p. 1-48.

(16) PÉREZ DE LA CRUZ, M.; SÁNCHEZ-SOTO, S.; ORTÍZ-GARCÍA, C. F.; ZAPATA-MATA, R.; LA CRUZ-PÉREZ, A. de. Diversidad de insectos capturados por arañas tejedoras (Arachnida: Araneae) en el agroecosistema cacao en Tabasco, México. *Neotropical Entomology*, v. 36, n.1. p. 90-101, 2007.

O armazenamento das amêndoas ou favas é crucial para garantir a segurança do produto, pois, climas quentes e úmidos favorecem a ação de insetos e roedores, os quais lesam as paredes destas estruturas, favorecendo a penetração de microrganismos e fungos na parte interna do produto.

Para evitar estes problemas, de acordo com *Oetterer e cols.*⁽¹⁷⁾, a Comissão Executiva do Plano de Lavoura Cacaueira (CEPLAC), vinculada ao Ministério da Agricultura, na região cacaueira da Bahia, oferece aos agricultores assistência técnica para a conservação de armazéns, informando como controlar o ataque de insetos e roedores, manter um bom nível de higiene, exterminar pragas e, finalmente, controlar umidade e temperatura.

Deste modo, as indústrias de chocolate, para assegurar o controle de qualidade de seus produtos, têm de levar em consideração, sobretudo, as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais⁽¹⁸⁾, desde o fornecimento das matérias-primas as quais incluem, basicamente, além da massa de cacau, leite, manteiga e sacarose ou xarope de milho anidro ou mesmo sorbitol, quando indicado para dietas hipoglicêmicas, emulsificantes e aromatizantes até o produto final¹⁹. A vida útil do chocolate varia de cinco meses a um ano, sendo umidade, temperatura e condições de armazenamento inadequadas suas principais causas de deterioração e ataque por pragas.

O processo de fabricação, propriamente dito, também é fundamental para garantir um chocolate sem alterações nas propriedades sensoriais, dentre as quais se destacam pH, ponto de fusão, índice de peróxido, solubilidade e umidade, firmeza e viscosidade⁽²⁰⁾.

Deve-se destacar que o emprego de boas práticas de fabricação (BPFs), associadas aos procedimentos operacionais padronizados (POPs), é essencial para garantir a inocuidade do chocolate.

Na realidade, cada segmento da indústria de alimentos deve fornecer as condições necessárias para proteger os alimentos, enquanto estes estiverem sob seu controle⁽²¹⁾⁽²²⁾.

(17) OETTERER, M. op. cit., p. 1-48.

(18) MARTINI, M. H.; TAVAREZ, D. de Q. Reservas das sementes de sete espécies de *Theobroma*: revisão/Seed reserves from seven species of the genus *Theobroma*: a review. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 64, p. 10-19, 2005.

(19) OETTERER, M. op. cit., p. 1-48.

(20) RICHTER, M.; LANNES, S. C. S. op. cit., p. 357-369.

(21) OPAS — Organização Pan Americana da Saúde. *HACCP*: instrumento essencial para a inocuidade de alimentos. Buenos Aires, Argentina: OPAS/Inpaa, 2001.

(22) RODRIGUEZ, C. G.; VACAFLOR, M. R. P. *Manual del inspector sanitario de alimentos*. La Paz, UNICEF, 2003. 46 p.

III. OS PERIGOS DO CONSUMO DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

A presença de matérias estranhas ao alimento tem sido constatada com frequência, apesar da preocupação das indústrias no controle da qualidade de seus produtos, sendo objeto de estudo da Microscopia⁽²³⁾.

São consideradas como matérias estranhas, ou sujidades, os elementos que não fazem parte da composição normal de um produto, tais como os de origem biológica (inseto e larva vivos e/ou mortos, ovo, dejeção e fragmento de inseto, ácaro vivo e/ou morto e ovo, pelo e excremento de roedor, parasitas, protozoários, helmintos e outros) e os de origem não biológica (pedras, partículas metálicas, vidro, entre outras)⁽²⁴⁾.

Deste modo, a análise microscópica tem como objetivo a identificação de elementos histológicos, sejam constituintes característicos, sejam constituintes estranhos, causados por parasitismo ou mesmo por fraudes. Dentre estes, são apontadas as pragas de grãos de cereais, largamente utilizados na indústria de chocolate e derivados⁽²⁵⁾. Estas pragas podem ser primárias internas —, quando se alojam dentro dos produtos, alimentando-se do seu conteúdo; primárias externas que se alimentam da parte externa dos grãos, favorecendo o ataque de outras pragas incapazes de romper a película protetora — e, secundárias, que de modo geral atacam produtos que já haviam sido, anteriormente, danificados⁽²⁶⁾.

A legislação aplicável é a Resolução RDC n. 175⁽²⁷⁾, de 08 de julho de 2003, do Ministério da Saúde, denominada “Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados”. Esta Resolução estabelece as disposições gerais para avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados, inclusive bebidas e águas envasadas, relacionadas aos riscos à saúde humana.

Antes da vigência da RDC n. 175/2003⁽²⁸⁾, a legislação utilizada era a Resolução CNNPA n. 12, de 24 de julho de 1978⁽²⁹⁾, que determinava ausên-

(23) CORREIA, M.; GERMANO, P. M. L.; RONCADA, M. J. Incidência de matérias estranhas em queijos de feiras-livres da Cidade de São Paulo. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 56, n. 2, p. 47-52, 1996.

(24) Id. *Ibid.*

(25) PÉREZ DE LA CRUZ, M.; SÁNCHEZ-SOTO, S.; ORTÍZ-GARCÍA, C. F.; ZAPATA-MATA, R.; LA CRUZ-PÉREZ, A. de. op. cit., p. 90-101.

(26) OETTERER, M. op. cit., p. 1-48.

(27) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada, RDC n. 175, de 8 de julho de 2003. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=7957>>. Acesso em: 13 set. 2008.

(28) Id. *Ibid.*

(29) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução CNNPA. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_78_farina_trigo.htm>. Acesso em: 13 set. 2008.

cia de sujidades, parasitos e larvas. Com o advento da RDC n. 175/2003⁽³⁰⁾, a presença de matérias estranhas passou a ser tratada como matérias relacionadas ao risco à saúde, sendo os alimentos classificados em próprio ou impróprio, pela presença de risco⁽³¹⁾.

São consideradas matérias de riscos a presença de moscas, baratas, roedores e pombos. De importância sanitária, apenas as moscas domésticas, varejeiras e moscas de ralos. Por outro lado, não são considerados de risco, mas denotam falha de boas práticas, a presença de ácaros, carunchos, pulgões, formigas, mariposas, areia, terra e pelos de animais, exceto de roedores⁽³²⁾.

Vale destacar que, quaisquer que sejam as substâncias estranhas contaminantes, encontradas nos alimentos industrializados, elas devem ser consideradas como prejudiciais à saúde dos consumidores. Muitas das manifestações clínicas podem ser traduzidas por distúrbios gastroentéricos, por reações alérgicas e mesmo por obstrução do orofaringe, quando ingeridas, acidentalmente, por crianças de pouca idade.

A presença de matérias estranhas em alimentos representa lesão aos bens protegidos pelas normas do direito do consumidor, do direito civil e do direito penal, podendo gerar demandas judiciais.

Há, inclusive, crescente interesse na investigação forense da microscopia eletrônica, que permite a identificação de presença de matérias estranhas e da entomologia forense, onde a fase de desenvolvimento de insetos pode fornecer dados importantes para as investigações⁽³³⁾.

A Resolução RDC n. 175/2003⁽³⁴⁾ se aplica a qualquer estabelecimento que produza, industrialize, fracione, armazene ou transporte alimentos, devendo este atender às condições higiênico-sanitárias e às BPFs, inclusive nas matérias-primas e insumos, garantindo a qualidade sanitária do produto final e a obtenção de alimento seguro⁽³⁵⁾.

O Manejo Integrado de Pragas (MIP) é um componente essencial no desenvolvimento de agroecossistemas sustentáveis.

(30) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada, RDC n. 175, de 8 de julho de 2003, cit.

(31) LÍRIO, V. S.; DIAS, C. S. C.; MANTESSO, I. S.; CARNEIRO, R. J.; SOUZA, R. de C.; FERREIRA, M. A.; AZEVEDO, W. J. S. Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos produzidos artesanalmente. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 18, n. 126/127, p. 71-74, 2004.

(32) MARTINI, M. H.; CHIARINI, P. F. T.; SILVA, C. L. E.; DAROS, V. dos S. M. G.; PEREIRA, U.; SAVIGNANO, L. V. Observações macro e microscópicas de matérias estranhas em alimentos, segundo denúncias do consumidor, no período de 1997 a 2001 nas regiões de Campinas e Santo André / SP. *Higiene Alimentar*, v. 18, n. 116/117, p. 47-49, 2004.

(33) RODRIGUES, R. M. M. S.; MARTINI, M. H.; CHIARINI, P. F. T.; PRADO, S. de P. T. Matérias estranhas e identificação histológica em manjerona (*Origanum majorana* L), orégano (*Origanum vulgare* L) e salsa (*Petroselinum sativum* Hoffm), em flocos, comercializados no Estado de São Paulo. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 64, 1, p. 25-30, 2005.

(34) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada, RDC n.175, de 8 de julho de 2003, cit.

(35) RODRIGUES, R. M. M. S.; MARTINI, M. H.; CHIARINI, P. F. T.; PRADO, S. de P. T. op. cit., p. 25-30.

Cabe salientar alguns aspectos da legislação de importância para o caso em pauta:

O item 2.1 da Resolução RDC n. 175/2003⁽³⁶⁾ define:

2.3.1. *Para efeito deste Regulamento considera-se: Vetores mecânicos os animais que veiculam o agente infeccioso desde o reservatório até o hospedeiro potencial, agindo como transportadores de tais agentes, carreando contaminantes para os alimentos, causando agravos à saúde humana, mas não são responsáveis pelo desenvolvimento de qualquer etapa do ciclo de vida do contaminante biológico.*

O item 2.1.4, do mesmo regulamento informa:

(...) matéria prejudicial à saúde humana é aquela detectada macroscopicamente e ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange os insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos (grifo nosso).

IV. REVISÃO DE CASOS SEMELHANTES NA LITERATURA FORENSE

É relevante o número de consumidores que recorrem à justiça para pedir indenizações pela presença de matérias estranhas no alimento. Conforme⁽³⁷⁾ advogado, representante de um consumidor que identificou a presença de formigas em um botijão de água mineral, solicitando indenização da empresa envasadora, assim justifica sua causa de pedir:

É clarividente que a presença de matéria prejudicial à saúde humana (os fragmentos de insetos), no interior do garrafão de água mineral, tornou o produto impróprio para o consumo humano. De fato, a demandada pôs a saúde do autor em risco quando colocou no mercado produto inadequado ao consumo, devendo responsabilizar-se pelo ato ilícito cometido, devendo o Poder Judiciário contribuir com a missão maior da ANVISA, atribuindo exemplaridade e desestímulo à demandada, para que fatos como esses não ocorram jamais.

O incidente se deu quando um consumidor adquiriu um garrafão de água mineral e, ao manuseá-lo, constatou um corpo estranho no seu interior e acreditou, inicialmente, que se tratava de uma aranha. Expõe o advogado na petição inicial que:

(36) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada, RDC n.175, de 8 de julho de 2003, cit.

(37) CARDOSO, H. A. *Petição inicial. Formiga em botijão de água mineral. Indenização*. Disponível em: <<http://jusvi.com/pecas/32172/2>>. Acesso em: 6 set. 2008.

(...) O fato gerou um extremo abalo para o exponente, a ponto de pensar em realizar alguns exames, inclusive de urina, fezes, etc., para ver se constatava alguma sequela de águas anteriores adquiridas e já consumidas do mesmo fabricante, no caso a demandada, proprietária da marca água mineral.

Diante do ocorrido, o autor levou o garrafão de água mineral, ainda lacrado, à SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO (...), para exame e constatação do corpo estranho existente no interior do garrafão, o qual, é bom que se diga, permanecia integralmente lacrado, conforme se vê da constatação do LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA — LACEN. Realizada a perícia no citado garrafão de água mineral, foi constatado que o corpo estranho era proveniente de fragmentos de insetos (FORMIGA), conforme se vê claramente pelo inteiro teor da conclusão do laudo pericial efetivado pelo LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA — LACEN, in verbis:

“Resultado: PRESEÇA DE FRAGMENTOS DE INSETOS (FORMIGA)”.

O procurador do autor da ação alegou que todos os incômodos, aborrecimentos e constrangimentos decorrentes do fato caracterizavam o dano moral, cuja reparação deveria ser, exemplarmente, indenizada, uma vez que a água é **a base de componente do corpo humano, indispensável para proporcionar uma vida saudável** (grifo nosso).

Nas razões de direito, o advogado transcreveu o art. 186 do Código Civil que dispõe:

Art. 186. Aquele que, por ação ou omissão voluntária, negligência ou imprudência, violar direito, ou causar dano a outrem, ainda que exclusivamente moral, comete ato ilícito.

Nos termos do Código do Consumidor, Lei Federal n. 8.078⁽³⁸⁾, de 11 de setembro de 1990, o autor comprovou que houve nexo de causalidade evidente entre a lesão e produto defeituoso, em consonância com o art. 12, § 3º, II.

Invocou o procurador também a Constituição Federal⁽³⁹⁾, art. 5º e seus incisos que tratam das proteções constitucionais. Quanto ao dano moral, alegou que o mesmo prescinde de produção de provas, pois, só o fato de haver fragmentos de insetos no interior do produto já evidencia o dano moral puro.

Outro caso de matéria estranha nos alimentos, citado por *Cardoso*⁽⁴⁰⁾, fez jurisprudência na 2ª Turma Recursal dos Juizados Especiais Cíveis e

(38) BRASIL. Lei Federal n. 8.078, de 11 de setembro de 1990. Código do Consumidor. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8078.htm>. Acesso em: 20 set. 2008.

(39) BRASIL. Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%c3%A7ao.htm>. Acesso em: 20 set. 2008.

(40) CARDOSO, H. A. op. cit.

Criminais do Tribunal de Justiça do Distrito Federal, quando a empresa responsável pelo fornecimento de sorvete com matéria estranha recorreu da decisão judicial que a obrigava a pagar indenização por danos morais causado a uma consumidora de sorvetes:

CIVIL. DANO MORAL. CDC. FORNECEDORA DE PRODUTOS. RISCO À SAÚDE. INSETO ENCONTRADO EM SORVETE POR CONSUMIDORA. DEVER DE VIGILÂNCIA NÃO OBSERVADO. DANO MORAL CONFIGURADO. MANUTENÇÃO DO QUANTUM ARBITRADO. 1. A Empresa do ramo de lanchonetes, na qualidade de fornecedora de serviços, responde objetivamente pelos danos morais que causar a consumidor. 2. Fornecedora de produtos alimentícios, que não age com a vigilância devida, permitindo que inseto (barata) contamine alimento que comercializa, além de acarretar risco à saúde de quem os consome, pode causar-lhe dano moral. 2.1. É que, consoante as regras de experiência comum revelam, notoriamente, se alguém, ao ingerir um sorvete, nota algo estranho no paladar e constata tratar-se de um inseto (barata), quando já engoliu parte dele, evidentemente, assoma-lhe imediata e pronta repulsa, cujo asco lhe dá enorme ojeriza momentânea a tudo — mormente porque se trata de inseto repugnante, que habita locais como esgoto, fossas, etc. — acometendo-lhe repercussões gástricas, com vômito imediato. Além do mais, intimamente, ela se sente frustrada e passa a ter ojeriza de si própria. Assola-lhe o sentimento que fere seu amor próprio (luta incessantemente para se limpar e ver-se livre do indesejável gosto daquele animal asqueroso, que lhe dá a sensação de que ali permanecerá para sempre) e macula seu âmago, causando-lhe tremendo mal-estar psicológico e, em consequência, danos morais. 3. Mostra-se razoável, merecendo ser mantido, porque inexistente recurso da parte adversa, o valor da condenação, quando arbitrado aquém do valor que seria justo. 4. Recurso conhecido e improvido, para o fim de manter íntegra a sentença recorrida.

Durante a petição, o procurador da vítima do incidente cita ainda mais dois casos que ensejaram ações pleiteando dano moral:

TRANSPORTE AÉREO INTERNACIONAL. RESPONSABILIDADE CIVIL DE EMPRESA DE TRANSPORTE AÉREO. FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO. PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS. MÁ-EXECUÇÃO. DANO MORAL. Danos morais. Passageira que, durante voo comercial, é surpreendida com a presença de inseto na comida que lhe foi servida pela transportadora. Notório defeito na prestação do serviço prestado por esta, em que se inclui o fornecimento de refeições aos viajantes. Responsabilidade civil não elidida por qualquer das causas de afastamento da mesma. Sentença condenatória. Parcial reforma do julgado, apenas para reduzir o valor da condenação⁽⁴¹⁾.

(41) CARDOSO, H. A. op. cit.

APELAÇÃO CÍVEL. AÇÃO INDENIZATÓRIA. DANO MORAL. AQUISIÇÃO E INGESTÃO DE REFRIGERANTE CONTENDO INSETO EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. DOR PSICOLÓGICA. RESSARCIMENTO DEVIDO. Merece ressarcimento pela dor psicológica sofrida quem adquire e ingere refrigerante contendo inseto em estado de decomposição, independentemente de qualquer consideração a respeito do dolo ou culpa do produtor⁽⁴²⁾.

A presença de matérias estranhas também está tipificada no art. 272 do Código Penal que prevê que é crime corromper, adulterar, falsificar ou alterar substância alimentícia ou produto alimentício destinado ao consumo, tornando-o nocivo à saúde ou reduzindo-lhe o valor nutritivo, atribuindo, ainda, pena de reclusão de 4 a 8 anos e multa⁽⁴³⁾.

Segundo Lírio *et al.*⁽⁴⁴⁾, no município de São Paulo, a Seção Técnica de Microscopia Alimentar do Laboratório de Controle de Alimentos, da Coordenação de Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal da Saúde, analisou macroscópica e microscopicamente, no período de janeiro de 2001 a junho de 2007, 80 amostras de alimentos, conforme metodologia da Official Methods of AOAC International (AOAC) e Food and Drug Administration (FDA).

Entre os tipos de alimentos analisados, 36,3% constituíam pães, massas e produtos de panificação; 18,8% leite e derivados; 12,6% carnes e derivados; 7,5% grãos e cereais; 6,2% produtos à base de chocolate; 5,0% refrigerantes; 3,7% derivados de tomate; 2,6% produtos vegetais; 3,7% balas e doces; e, 2,5% salgadinhos de pacote. Do total de amostras analisadas, 16,2% apresentaram resultado negativo para a presença de matérias estranhas; 27,5% apresentaram insetos, seus estágios de desenvolvimento, fragmentos e secreções; 25,0% fungos e leveduras; 8,7% material carbonizado ou substância caramelizada; 5,0% roedores (fezes e pelos); 3,7% parasitas (nematoides); 3,7% alterações sensoriais; 2,5% pêlo de suíno; 2,5% presença de lagartixa; 1,3% substância gordurosa não identificada; 1,3% parte de vegetal não comestível; 1,3% carrapatos e pelo de bovino; e, 1,3% pelo humano⁽⁴⁵⁾.

Os autores descrevem que as matérias estranhas, mesmo quando não associadas ao risco à saúde, podem gerar repugnância e indicar desvios de qualidade e falhas na aplicação de BPFs, devendo os responsáveis pela contaminação implantar medidas eficazes de controle e monitoramento em toda cadeia produtiva para evitar perdas, rejeição por parte dos consumidores e garantir a obtenção de alimentos seguros.

(42) CARDOSO, H. A. op. cit.

(43) MIRABETE, J. F. *Manual de direito penal*. São Paulo: Atlas, 2001. v. 3, p. 152-156.

(44) LÍRIO, V. S.; DIAS, C. S. C.; MANTESSO, I. S.; CARNEIRO, R. J.; MELÃO, J. C.; MAZZOCATO, J. A.; FERREIRA, M. A. M. *Matérias estranhas em alimentos provenientes de denúncias de consumidores no município de São Paulo*. Disponível em: <<http://www.inscricoes.fmb.unesp.br/principal.asp>>. Acesso em: 7 set. 2008.

(45) Id. *Ibid.*

Conforme o Informe-net do Centro de Vigilância Epidemiológica, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, sobre a enfermidade causada pelo protozoário *Hymenolepis nana*, há indicação de que a ingestão de ovos do agente por caruncho de cereais e pulgas (principalmente de roedores) pode promover liberação de larvas na cavidade geral do inseto, que são infectantes aos seres humanos, se ingeridas acidentalmente, sendo importante, entre outros cuidados, a prevenção e o controle de pragas no ambiente de manipulação e preparo de alimentos. Os mesmos cuidados devem estar presentes para evitar contaminações bacterianas de alimentos por meio de vetores, tais como acontece na salmonelose⁽⁴⁶⁾⁽⁴⁷⁾.

Em 2005, houve um surto de transmissão por via oral de Doença de Chagas associado ao consumo de caldo-de-cana em Florianópolis (SC), com 31 casos confirmados levando a um aumento de notificação do inseto “barbeiro” por parte da população, tão logo foi divulgada a ocorrência do surto. O fato levou a mudanças nas estratégias da vigilância epidemiológica com a implementação de ações de orientação à população para adequação no ambiente peridomiciliar⁽⁴⁸⁾.

V. O INCIDENTE DE MINAS GERAIS GERADO POR LARVA DE INSETO EM BOMBOM DE CHOCOLATE

Consta dos autos que a consumidora, no dia 26 de março de 2007, dirigiu-se a um supermercado da cidade, onde adquiriu uma caixa de bombons sortidos. Ao chegar ao seu serviço e na presença dos colegas de trabalho, abriu a caixa e começou a consumir os chocolates quando percebeu que, em um deles, havia um corpo estranho, parecido com uma larva. Logo entrou em contato com o fabricante, o qual prometeu recolher o produto, no prazo de três dias, o que não aconteceu.

Assim, a consumidora acondicionou o bombom e registrou um boletim de ocorrência, fotografando o chocolate que, em tempo, não tinha sido consumido. Apreendido e levado à análise pericial da Polícia Civil, ficou constatado que se tratava mesmo de uma larva de inseto e que o produto seria impróprio ao consumo.

A empresa que fabrica os chocolates se defendeu em juízo, alegando que a causa não poderia prosseguir ante a necessidade de se produzir prova pericial, o que não condiz com os procedimentos adotados em sede

(46) SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Epidemiológica. *Hymenolepis nana/Himenolepiase*. Disponível em: <<http://www.cve.saude.sp.gov.br/html/hidrica/Himeno.htm>>. Acesso em: 7 set. 2008.

(47) SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Epidemiológica. *Salmonella enteritidis/salmoneloses*. Disponível em: <http://www.cve.saude.sp.gov.br/html/hidrica/IF_59Sen.htm>. Acesso em: 7 set. 2008.

(48) SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Epidemiológica. *Doença de Chagas*. Disponível em: <http://www.cve.saude.sp.gov.br/agencia/bepa38_chagas.htm>. Acesso em: 7 set. 2008.

de juizados especiais. Argumentou também, juntando ao processo fotos e demais documentos, que a contaminação dentro de sua fábrica seria impossível, em razão do rigoroso processo de qualidade ao qual seus produtos são submetidos antes de chegarem no mercado. Alegou ainda que a consumidora não teria conseguido provar que a contaminação teria ocorrido na sede da fábrica e que, portanto, não existiria razão de indenizar, sendo que o inseto que ali estava, certamente, seria culpa da má manipulação de terceiros, como distribuidores e comerciantes, senão da própria consumidora.

Por sua vez, o juiz responsável pelo caso não aceitou os argumentos de defesa da fabricante de chocolates, não vislumbrando a necessidade, nem a possibilidade, de se produzir prova pericial e ainda considerou como robustas as provas trazidas nos autos pela consumidora, tanto as documentais — como o laudo do Instituto de Criminalística, as fotos e o boletim de ocorrência —, como as testemunhais, que afirmaram que foi mesmo a autora que tinha comprado o produto e que este estava, no momento do incidente, com a sua embalagem intacta e sem indícios de violação.

Frisou o magistrado igualmente que, por si só, o fato de se encontrar uma larva, contaminando um produto alimentício, feriu a confiança e atentou contra a saúde e segurança da autora, surgindo assim o dever indenizatório por parte da ré. Acrescentou ainda que, em razão da inversão do ônus da prova que foi imposta à empresa, esta não cuidou de provar a culpa exclusiva de terceiro envolvido na cadeia de distribuição do chocolate, ou mesmo da consumidora, o que poderia eximi-la de responsabilidade pelo evento.

Teceu acerca de problemas como o caso dos autos que, diante da falta de atenção dada aos consumidores de uma maneira geral, da falta de cuidado dos fornecedores de produtos e serviços no trato da prevenção e reparação rápida a lesões como essa, alinhados à motivação diante de indenizações irrisórias que têm sido aplicadas frente ao grande poderio econômico desses fornecedores, têm propiciado uma grande procura ao Judiciário, o que já tem se caracterizado, no país, como uma questão de cultura que precisa ser mudada, aplicando-se punições mais duras com valores que, realmente, cumpram o caráter pedagógico das indenizações em relações de consumo.

Ao fixar o valor de 7 mil e 600 Reais o magistrado condenou a empresa responsável pela produção do chocolate a indenizar a autora por danos morais, destacando, na linha contrária do que se tem propagado em nossa sociedade pelos fornecedores de produtos e serviços, que o Poder Judiciário não tem o ideal de fomentar a denominada “indústria das indenizações”, mas sim de buscar extinguir, na atual realidade, duas outras indústrias; a “da falta de respeito pelo consumidor” e a da “má prestação de serviços”, sendo que aquela só tem existido em razão da preexistência dessas duas últimas. Essa é uma decisão de 1ª Instância e contra ela ainda caberá recurso a uma das Turmas Recursais dos juizados especiais⁽⁴⁹⁾.

(49) BRASIL. Tribunal de Justiça de Minas Gerais. Larva em bombom gera indenização. Disponível em: <<http://www.tjmg.gov.br/anexos/nt/noticia.jsp?codigoNoticia=9803>>. Acesso em: 13 set. 2008.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É sobejamente reconhecido que os denominados vetores, seja no sentido lato ou estrito, direta ou indiretamente, podem ser prejudiciais à saúde humana. Insetos (e seus fragmentos) e ácaros podem disseminar doenças pelo transporte de fungos, vírus, bactérias, protozoários e helmintos. Por outro lado, a presença de pelos de animais pode indicar contato do produto com mamíferos ou com seus excrementos e/ou urina, indicando possível contaminação com bactérias fecais, protozoários e vírus.

Qualidade é a arma contra vetores e para isso existem procedimentos capazes de minimizar ou eliminar sua ocorrência, apoiados em sólida legislação, sobretudo as exaradas no âmbito do Ministério da Saúde, através de sua Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)⁽⁵⁰⁾, traduzidas pelas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs). Dentre elas, destacando-se, sobretudo, os POPs e as BPFs, respectivamente, RDC n. 275/2003⁽⁵¹⁾ e RDC n. 216/2004⁽⁵²⁾.

Além destes documentos de ordem legal, são apontadas ainda as instruções no âmbito da indústria de alimentos, a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, tudo isto suportado, principalmente, por medidas de educação, onde o treinamento de recursos humanos é fundamental para o sucesso destas medidas e a obtenção de produtos inócuos, com alto padrão de qualidade.

Diante destas considerações teóricas e práticas sobre segurança e inocuidade alimentares, permeadas por queixas de consumidores e decisões judiciais, onde as empresas são denunciadas e punidas por provocar danos morais, tendo de indenizar pecuniariamente os reclamantes, é no mínimo uma desfaçatez da indústria desconsiderar os princípios mínimos higiênico-sanitários, desde a aquisição das matérias-primas até sua distribuição como produto industrializado.

A seleção de fornecedores de matérias-primas e demais ingredientes exigidos para o processo de fabricação, assim como, equipamentos, pessoal técnico, manipuladores, instalações, transporte, conservação, embalagem, distribuição constitui etapa essencial para assegurar a segurança dos produtos industrializados, ao lado de sua qualidade.

Portanto, no processo em pauta, o juiz agiu de modo correto, responsabilizando a empresa por danos morais à vítima e aplicando-lhe uma multa

(50) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos, cit.

(51) BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada — RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=8134>>. Acesso em: 29 set. 2008.

(52) BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada — RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 29 set. 2008.

pecuniária, que se de um lado não vai eliminar o mau estado do produto e a sensação de mal-estar diante do achado, por parte do reclamante, no mínimo, deixa claro para a indústria que ela não pode manter-se alheia às BPFs, em detrimento do consumidor.

Qualquer que seja a dimensão de sua planta, o volume de produção, a quantidade e nível de especialização de seus funcionários e sua situação econômica, nada a autoriza a comprometer a saúde da população, colocando no mercado varejista, para venda, produtos, no caso chocolates, contendo substâncias estranhas prejudiciais à saúde.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/index.htm> 2008g>. Acesso em 20 de setembro de 2008g.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA. Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução CNNPA. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_78_farinha_trigo.htm>. Acesso em: 13 set. 2008c.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada — RDC n. 175, de 8 de julho de 2003. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=7957>>. Acesso em: 13 set. 2008b.

_____. CONSEA — Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/programas/seguranca-alimentar-san>>. Acesso em: 29 set. 2008a.

_____. Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%c3%A7ao.htm>. Acesso em: 20 set. 2008e.

_____. Lei Federal n. 8.078, de 11 de setembro de 1990. Código do Consumidor. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8078.htm>. Acesso em: 20 set. 2008d.

_____. Resolução de Diretoria Colegiada — RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 29 set. 2008i.

_____. Resolução de Diretoria Colegiada — RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=8134>>. Acesso em: 29 set. 2008h.

_____. Tribunal de Justiça de Minas Gerais. Larva em bombom gera indenização. Disponível em: <<http://www.tjmg.gov.br/anexos/nt/noticia.jsp?codigoNoticia=9803>>. Acesso em: 13 set. 2008f.

CARDOSO, H. A. *Petição inicial. Formiga em botijão de água mineral. Indenização*. Disponível em: <<http://jusvi.com/peças/32172/2>>. Acesso em: 6 set. 2008.

CORREIA, M.; GERMANO, P. M. L.; RONCADA, M. J. Incidência de matérias estranhas em queijos de feiras-livres da Cidade de São Paulo. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 56, n. 2, p. 47-52, 1996.

EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. 2. ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 1994.

FAO — Food and Agriculture Organization of the United Nations. The state of food insecurity in the world 2001. Food insecurity: when people live with hunger and fear starvation. The food insecurity in the world. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/003/Y1500E/y1500e00.HTM>>. Acesso em: 17 set. 2008a.

FAO — Food and Agriculture Organization of the United Nations: mais de 900 milhões de pessoas sofrem de fome no mundo, devido à subida dos preços dos alimentos. Público, Portugal. Disponível em: <<http://ultimahora.publico.clix.pt/noticia.aspx?id=1343051>> . Acesso em: 17 set. 2008b.

FERREIRA, A. B. de H. *Aurélio século XXI: o dicionário da língua portuguesa*. São Paulo: Nova Fronteira, 1999.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Qualidade das matérias-primas. In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. 3. ed. Barueri: Manole, 2008. p. 29-52.

HEINRICHS, E. A. A new paradigm for implementing ecologically: based participatory IPM in a global context: the IPM CRSP model. *Neotropical Entomology*, v. 34, n. 2, p. 143-153, Mar./Apr. 2005.

LÍRIO, V. S.; DIAS, C. S. C.; MANTESSO, I. S.; CARNEIRO, R. J.; MELÃO, J. C.; MAZZOCATO, J. A.; FERREIRA, M. A. M. *Matérias estranhas em alimentos provenientes de denúncias de consumidores no município de São Paulo*. Disponível em: <<http://www.inscricoes.fmb.unesp.br/principal.asp>>. Acesso em: 7 set. 2008.

_____; _____; _____; _____; SOUZA, R. de C.; FERREIRA, M. A.; AZEVEDO, W. J. S. Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos produzidos artesanalmente. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 18, n. 126/127, p. 71-74, 2004.

MARTINI, M. H.; CHIARINI, P. F. T.; SILVA, C. L. E.; DAROS, V. dos S. M. G.; PEREIRA, U.; SAVIGNANO, L.V. Observações macro e microscópicas de matérias estranhas em alimentos, segundo denúncias do consumidor, no período de 1997 a 2001 nas regiões de Campinas e Santo André/SP. *Higiene Alimentar*, v. 18, n. 116/117, p. 47-49, 2004.

_____; TAVAREZ, D. de Q. Reservas das sementes de sete espécies de Theobroma: revisão/Seed reserves from seven species of the genus Theobroma: a review. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 64, p. 10-19, 2005.

MIRABETE, J. F. *Manual de direito penal*. São Paulo: Atlas, 2001. v. 3, p. 152-156.

OETTERER, M. Tecnologias de obtenção do cacau, produtos do cacau e do chocolate. In: OETTERER, M.; REGITANOS D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. *Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos*. Barueri: Manole, 2006. p. 1-48.

OMS — Organización Mundial de la Salud. *Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo*. Ginebra: OMS, 1984. (Serie de informes técnicos, 705).

OPAS. Organização Pan Americana da Saúde. *HACCP: instrumento essencial para a inocuidade de alimentos*. Buenos Aires, Argentina: OPAS/Inpaz, 2001.

PÉREZ DE LA CRUZ, M.; SÁNCHEZ-SOTO, S.; ORTÍZ-GARCÍA, C. F.; ZAPATA-MATA, R.; LA CRUZ-PÉREZ, A. de. Diversidad de insectos capturados por arañas tejedoras (Arachnida: Araneae) en el agroecosistema cacao en Tabasco, México. *Neotropical Entomology*, v. 36, n.1. p. 90-101, 2007.

PNUD — Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. Objetivos do Desenvolvimento do Milênio – PDMs. *Relatório sintético das atividades do PNUD no Brasil: 1960-2006*. Disponível em: <<http://www.pnud.org.br/odm/>>. Acesso em: 17 set. 2008.

RICHTER, M.; LANNES, S. C. S. Ingredientes usados na indústria de chocolates. *Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas*, v. 43, n. 3, p. 357-369, 2007.

RODRIGUES, R. M. M. S.; MARTINI, M. H.; CHIARINI, P. F. T.; PRADO, S. de P. T. Matérias estranhas e identificação histológica em manjerona (*Origanum majorana* L), orégano (*Origanum vulgare* L) e salsa (*Petroselinum sativum Hoffm*), em flocos, comercializados no Estado de São Paulo. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 64, 1, p. 25-30, 2005.

RODRIGUEZ, C. G; VACAFLOR, M. R. P. *Manual del inspector sanitario de alimentos*. La Paz, UNICEF, 2003. 46 p.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Epidemiológica. *Hymenolepis nana/Himenolepíase*. Disponível em: <<http://www.cve.saude.sp.gov.br/html/hidrica/Himeno.htm>>. Acesso em 7 set. 2008a.

_____. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Epidemiológica. *Salmonella enteritidis/salmoneloses*. Disponível em: <http://www.cve.saude.sp.gov.br/html/hidrica/IF_59Sen.htm>. Acesso em: 7 set. 2008b

_____. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Epidemiológica. Doença de Chagas. Disponível em: <http://www.cve.saude.sp.gov.br/agenacia/bepa38_chagas.htm>. Acesso em: 7 set. 2008c.