



PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
PRO-REITORIA DE GRADUAÇÃO
ESCOLA DE DIREITO, NEGÓCIOS E COMUNICAÇÃO
CURSO DE DIREITO
NÚCLEO DE PRÁTICA JURÍDICA
COORDENAÇÃO ADJUNTA DE TRABALHO DE CURSO
MONOGRAFIA

**A VIGILÂNCIA SANITÁRIA E O DIREITO À SEGURANÇA
ALIMENTAR NO SETOR DA CONFEITARIA: ANÁLISE DE RISCOS E
PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR**

ORIENTANDO (A) – ISADORA RODARTE MOREIRA
ORIENTADOR: PROF.: FRANCISLENE PEREIRA DA SILVA

GOIÂNIA-GO
2025

ISADORA RODARTE MOREIRA

**A VIGILÂNCIA SANITÁRIA E O DIREITO À SEGURANÇA
ALIMENTAR NO SETOR DA CONFEITARIA: ANÁLISE DE RISCOS E
PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR**

Projeto de Monografia Jurídica apresentado à disciplina Trabalho de Curso II, da Escola de Direito, Negócios e Comunicação da Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUCGOIÁS).
Prof. (a) Orientador (a) – Francislene Pereira da Silva

GOIÂNIA-GO

2025

ISADORA RODARTE MOREIRA

**A VIGILÂNCIA SANITÁRIA E O DIREITO À SEGURANÇA
ALIMENTAR NO SETOR DA CONFEITARIA: ANÁLISE DE RISCOS E
PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR**

Data da Defesa: ___ de ___ de ___

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof.:FRANCISLENE PEREIRA DA SILVA Nota

Examinador (a) Convidado (a): Prof. (a): ADRIANA DA CUNHA BORGES Nota

SUMÁRIO

RESUMO.....	6
INTRODUÇÃO.....	7
1.SEGURANÇA ALIMENTAR E O DIREITO DO CONSUMIDOR.....	8
1.1 PRINCÍPIOS DO DIREITO DO CONSUMIDOR APLICADOS À SEGURANÇA ALIMENTAR.....	9
1.2 O DIREITO À ALIMENTAÇÃO SEGURA COMO DIREITO FUNDAMENTAL.....	10
2. VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO BRASIL.....	12
2.1 ANVISA E OS ÓRGÃOS ESTADUAIS E MUNICIPAIS DE FISCALIZAÇÃO.....	12
2.2 PRINCIPAIS NORMAS APLICÁVEIS AO SETOR DA CONFEITARIA.....	13
3. RISCOS SANITÁRIOS NA CONFEITARIA.....	15
3.1 ARMAZENAMENTO E MANIPULAÇÃO INADEQUADA DE INGREDIENTES.....	15
3.2 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) NA CONFEITARIA.....	16
4.RESPONSABILIDADE DOS ESTABELECIMENTOS E PROFISSIONAIS NO CUMPRIMENTO DAS NORMAS SANITÁRIAS.....	18
4.1 PENALIDADES PARA ESTABELECIMENTOS QUE DESCUMPREM NORMAS SANITÁRIAS.....	18
4.2 RESPONSABILIDADE CIVIL E PENAL POR DANOS AO CONSUMIDOR.....	19
5. FISCALIZAÇÃO E PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR.....	21
5.1 PRINCIPAIS DIFICULDADES NA FISCALIZAÇÃO.....	21

5.2 ESTUDOS DE CASOS DE AUTUAÇÕES E INTERDIÇÕES NO SETOR DA CONFEITARIA.....	22
6. DIREITOS DO CONSUMIDOR EM CASOS DE INFRAÇÃO	
SANITÁRIA.....	23
6.1 AÇÕES JUDICIAIS E ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS.....	23
CONCLUSÃO.....	25
REFERÊNCIAS.....	27

A VIGILÂNCIA SANITÁRIA E O DIREITO À SEGURANÇA ALIMENTAR NO SETOR DA CONFEITARIA: ANÁLISE DE RISCOS E PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR

Isadora Rodarte Moreira¹

RESUMO

A segurança alimentar é um direito fundamental do consumidor, diretamente ligado à atuação da vigilância sanitária na fiscalização da produção e comercialização de alimentos. No setor da confeitaria, onde há um alto risco de contaminação devido à manipulação de ingredientes perecíveis, a regulamentação sanitária desempenha um papel essencial na proteção da saúde pública. Este trabalho tem como objetivo analisar a atuação da vigilância sanitária na garantia da segurança alimentar no setor da confeitaria, destacando os principais riscos sanitários, a legislação aplicável e a responsabilidade dos estabelecimentos. A pesquisa baseia-se em uma revisão bibliográfica e documental, com a análise de normas jurídicas, doutrinas e jurisprudências sobre o tema. Conclui-se que a fiscalização eficiente e o cumprimento das boas práticas de fabricação são essenciais para minimizar riscos e garantir a qualidade dos produtos ofertados ao consumidor.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária, Segurança Alimentar, Direito do Consumidor, Confeitaria, Fiscalização.

¹ Graduanda em Direito na Pontifícia Universidade Católica, email: rodarteisadora@gmail.com

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é um direito essencial garantido ao consumidor e diretamente relacionado à qualidade dos alimentos comercializados. No setor da confeitaria, a manipulação de ingredientes perecíveis, como ovos, leite e cremes, torna o cumprimento das normas sanitárias fundamental para evitar riscos à saúde pública. A vigilância sanitária, por meio de legislações específicas e fiscalização, desempenha um papel crucial na proteção do consumidor contra práticas inadequadas que possam resultar em contaminações, intoxicações ou outros danos à saúde.

Diante desse contexto, esta pesquisa busca analisar a atuação da vigilância sanitária no setor da confeitaria, com foco na segurança alimentar e na proteção do consumidor. Para isso, investiga-se a legislação vigente, os principais riscos sanitários inerentes à produção de confeitos e doces, bem como a responsabilidade dos estabelecimentos na adoção de boas práticas de fabricação.

A relevância deste estudo se justifica pela necessidade de garantir que os produtos comercializados no setor da confeitaria estejam em conformidade com as normas sanitárias, prevenindo danos à saúde dos consumidores. Além disso, compreender a fiscalização e os desafios enfrentados pelos órgãos responsáveis possibilita um debate mais amplo sobre a efetividade das regulamentações no Brasil.

Para alcançar os objetivos propostos, a pesquisa adota uma abordagem qualitativa, baseada na revisão bibliográfica e documental, com análise de legislações, doutrinas e jurisprudências pertinentes ao tema. Dessa forma, busca-se contribuir para o entendimento sobre a importância da vigilância sanitária no setor alimentício, especialmente na confeitaria, e seus reflexos na garantia da segurança alimentar.

1. SEGURANÇA ALIMENTAR E O DIREITO DO CONSUMIDOR

A segurança alimentar é um conceito que envolve o direito de todos os indivíduos a ter acesso a alimentos seguros, nutritivos e de qualidade, garantindo uma alimentação adequada para uma vida saudável. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), segurança alimentar ocorre quando todas as pessoas têm acesso físico, social e econômico a alimentos em quantidade e qualidade suficientes para atender às suas necessidades nutricionais.

No Brasil, a segurança alimentar está diretamente relacionada à atuação da vigilância sanitária, que regula a produção, comercialização e consumo de alimentos. Isso inclui o controle de riscos microbiológicos, químicos e físicos que possam comprometer a qualidade dos produtos alimentícios, especialmente em setores como a confeitaria, onde há grande manipulação de ingredientes perecíveis.

A alimentação segura é reconhecida como um direito fundamental e está prevista na Constituição Federal de 1988, no artigo 6º, que inclui a alimentação como um dos direitos sociais. Além disso, a Lei Nacional que trata de segurança alimentar e nutricional reforça esse direito, estabelecendo que o Estado deve garantir políticas públicas para assegurar alimentos seguros e de qualidade à população. (Brasil, 2006)

A segurança alimentar também se relaciona ao Código de Defesa do Consumidor, que protege os consumidores contra produtos impróprios para o consumo e determina que os fornecedores são responsáveis pela qualidade dos alimentos comercializados. No setor da confeitaria, isso significa que estabelecimentos devem seguir normas rigorosas de higiene, armazenamento e manipulação dos produtos para evitar riscos à saúde dos consumidores.

1.1 PRINCÍPIOS DO DIREITO DO CONSUMIDOR APLICADOS À SEGURANÇA ALIMENTAR

O direito do consumidor está diretamente ligado à segurança alimentar, pois garante que os produtos alimentícios oferecidos ao público sejam seguros e estejam dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias. Alguns princípios do direito do consumidor aplicáveis à segurança alimentar incluem:

- Princípio da Vulnerabilidade do Consumidor: O consumidor é a parte mais frágil na relação de consumo e deve ser protegido contra riscos à sua saúde, especialmente no caso de alimentos mal manipulados ou contaminados.

- Princípio da Informação: Os fornecedores devem garantir que os consumidores tenham informações claras e precisas sobre a composição, validade, ingredientes e riscos do alimento consumido. Rotulagem inadequada ou ausência de informações essenciais violam esse princípio.

-Princípio da Boa-fé e Equilíbrio: Os fornecedores devem agir com transparência e lealdade na produção e comercialização de alimentos, evitando práticas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

-Princípio da Responsabilidade Objetiva: O fornecedor é responsável pelos danos causados ao consumidor independentemente de culpa. Ou seja, se um alimento contaminado causar dano à saúde, o estabelecimento pode ser responsabilizado, mesmo sem intenção de prejudicar o cliente. (BRASIL, 1990)

A aplicação desses princípios fortalece a proteção do consumidor e exige que o setor alimentício, incluindo o ramo da confeitaria, adote medidas rigorosas de controle sanitário. A atuação da vigilância sanitária e o cumprimento das normas de segurança alimentar são essenciais para garantir a saúde pública e prevenir infrações que possam gerar riscos aos consumidores.

1.2 O DIREITO À ALIMENTAÇÃO SEGURA COMO DIREITO FUNDAMENTAL

O direito à alimentação segura é um desdobramento do direito à vida, à saúde e à dignidade da pessoa humana, sendo reconhecido como um direito fundamental no ordenamento jurídico brasileiro e no plano internacional. No Brasil, a Constituição Federal de 1988, por meio da Emenda Constitucional nº 64/2010, passou a incluir expressamente a alimentação como direito social no art. 6º, reforçando o dever do Estado de assegurar condições para o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade. Além disso, o art. 1º da Constituição consagra a dignidade da pessoa humana como fundamento da República, e o art. 5º garante direitos fundamentais que sustentam a proteção da vida e da saúde, diretamente relacionados à alimentação.

No plano internacional, o direito à alimentação é reconhecido em instrumentos como a Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e o Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (art. 11), dos quais o Brasil é signatário, assumindo, portanto, o compromisso de promovê-lo.

A alimentação segura, por sua vez, refere-se à garantia de que os alimentos consumidos estejam livres de contaminantes físicos, químicos ou biológicos, sendo produzidos e manipulados em conformidade com as normas sanitárias. Esse conceito se integra à ideia de segurança alimentar e nutricional que define como direito de todos o acesso a alimentos em quantidade suficiente e com qualidade adequada, de forma permanente. Nesse contexto, a Vigilância Sanitária desempenha papel essencial na fiscalização e normatização das práticas de produção, armazenamento e comercialização de alimentos, que estrutura o Sistema Único de Saúde (SUS).

Normas técnicas da ANVISA, como a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002, estabelecem parâmetros para as boas práticas de fabricação (BPF) em serviços de alimentação, sendo fundamentais para assegurar a saúde do consumidor. Paralelamente, o setor privado, especialmente empresas e pequenos empreendedores alimentícios, possui responsabilidade solidária na garantia desse direito, devendo adotar sistemas como o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e respeitar as exigências legais. O Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), em seus arts. 6º e 12, também garante a proteção do consumidor contra produtos

alimentícios impróprios ao consumo, assegurando o direito à informação, à prevenção de riscos e à reparação de danos. No entanto, a efetivação plena desse direito enfrenta desafios como a informalidade no setor de alimentos, a fiscalização limitada e a desigualdade no acesso a alimentos seguros. Assim, garantir a alimentação segura como direito fundamental requer políticas públicas integradas, fiscalização eficiente e conscientização da sociedade, a fim de concretizar um dos pilares da dignidade da pessoa humana.

2. VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO BRASIL

A Vigilância Sanitária é um dos pilares do Sistema Único de Saúde (SUS) e exerce uma função estratégica na proteção da saúde da população, por meio da regulação, controle e fiscalização de produtos, serviços e ambientes que possam representar risco à saúde pública.

Na Lei Orgânica da Saúde nº 8.080/1990, que regulamenta sobre o conceito da Vigilância Sanitária, na seguinte redação em seu artigo 6º e inciso I:

Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. (BRASIL, 1990)

O papel da Vigilância Sanitária é assegurar a qualidade, segurança e eficácia dos produtos e serviços submetidos ao seu controle, como alimentos, medicamentos, cosméticos, produtos de limpeza, serviços de saúde e ambientes públicos.

No setor de alimentos e confeitaria, a vigilância sanitária atua na inspeção de estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos; na fiscalização de condições higiênico-sanitárias; na avaliação de riscos microbiológicos e químicos; na regulação de rotulagem, conservação e manipulação de alimentos.

2.1 ANVISA E OS ÓRGÃOS ESTADUAIS E MUNICIPAIS DE FISCALIZAÇÃO

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é uma autarquia vinculada ao Ministério da Saúde, com competência nacional para normatizar, fiscalizar e controlar produtos e serviços que envolvam risco à saúde.

A ANVISA atua na formulação de normas sanitárias e na regulação técnica, sendo referência para os órgãos estaduais e municipais, que possuem competência executiva.

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) é composto pela ANVISA e pelas Vigilâncias Sanitárias Estaduais, Municipais e do Distrito Federal, funcionando de forma descentralizada:

- ANVISA (nível federal): regula normas técnicas, autoriza registros e atua em portos, aeroportos e fronteiras.
- ANVISA Estaduais: coordenam ações regionais, capacitam municípios e exercem fiscalização em estabelecimentos de maior porte.
- ANVISA Municipais: realizam a fiscalização de estabelecimentos locais, como padarias, confeitarias, supermercados e feiras.

Essa estrutura busca garantir uma atuação mais próxima da realidade sanitária local, promovendo eficácia na prevenção de riscos à saúde pública.

2.2 PRINCIPAIS NORMAS APLICÁVEIS AO SETOR DE ALIMENTOS E CONFEITARIA

A legislação brasileira no setor de alimentos é extensa, e diversas normas técnicas e legais se aplicam ao setor de confeitaria e produção artesanal ou industrial de alimentos. Abaixo, destaco as principais:

Resoluções da ANVISA:

- RDCnº275
Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Estabelece critérios de higiene e controle sanitário em estabelecimentos que manipulam alimentos, como confeitarias, restaurantes e padarias. (BRASIL, 2002)
- RDCnº216
Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Define procedimentos higiênico-sanitários que devem ser adotados por serviços de alimentação para garantir a qualidade dos alimentos. (BRASIL, 2004)
- RDCnº331
Estabelece os requisitos de rotulagem nutricional de alimentos embalados. Impacta diretamente confeitarias que vendem produtos industrializados ou pré-embalados. (BRASIL, 2019)

- RDCnº472

Dispõe sobre o controle sanitário da produção artesanal de alimentos de origem animal, o que é relevante para confeitarias artesanais que usam ingredientes como leite e ovos. (BRASIL,2021)

3. RISCOS SANITÁRIOS NA CONFEITARIA

A segurança dos alimentos é um aspecto essencial da saúde pública, especialmente no setor da confeitaria, onde os produtos são frequentemente manipulados manualmente, expostos ao ambiente e possuem ingredientes de origem animal perecíveis. O controle sanitário busca prevenir os chamados riscos sanitários, que podem ser classificados como biológicos, físicos e químicos.

Riscos biológicos incluem a presença de microrganismos patogênicos, como *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* e fungos, que podem proliferar em ambientes com higiene deficiente, temperaturas inadequadas e manuseio incorreto dos alimentos. (BRASIL, 2013)

Riscos químicos envolvem a contaminação por substâncias tóxicas, como resíduos de pesticidas, produtos de limpeza, aditivos alimentares fora dos padrões permitidos ou mesmo migrantes de embalagens plásticas não regulamentadas. (BRASIL, 2019)

Riscos físicos referem-se à presença de objetos estranhos no alimento, como pedaços de vidro, metais, plásticos ou fragmentos de utensílios de cozinha, representando perigo à integridade física do consumidor. (BRASIL, 2022)

A legislação sanitária exige a implementação de controles rigorosos para evitar esses riscos, como destaca a RDC nº 275/2002 da ANVISA, que estabelece normas para as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em serviços de alimentação.

3.1 ARMAZENAMENTO E MANIPULAÇÃO INADEQUADA DE INGREDIENTES

No ambiente da confeitaria, o armazenamento incorreto de ingredientes como farinha, ovos, leite condensado e frutas, pode causar deterioração dos produtos e favorecer a proliferação de microrganismos. A temperatura inadequada, a ausência de controle de umidade e o armazenamento de ingredientes crus junto com prontos para consumo são fatores que aumentam o risco sanitário.

Segundo a RDC nº 216/2004, os estabelecimentos devem garantir que todos os insumos estejam armazenados em condições que evitem a contaminação, em locais limpos, ventilados e organizados, com controle rigoroso de validade, rotulagem e integridade da embalagem.

A manipulação de ingredientes também é ponto crítico. A falta de higiene das mãos, o uso de utensílios contaminados, a manipulação de alimentos sem luvas ou toucas, além da ausência de treinamento sanitário dos funcionários, comprometem a segurança dos produtos e são frequentemente apontados em autos de infração pelas vigilâncias sanitárias municipais.

3.2 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) NA CONFEITARIA

As Boas Práticas de Fabricação constituem um conjunto de medidas higiênico-sanitárias adotadas para garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação vigente. Essas práticas são obrigatórias em confeitarias, padarias e serviços de alimentação, conforme preveem as RDCs nº 275/2002 e nº 216/2004.

Dentre os principais pontos das BPF aplicáveis ao setor de confeitaria, destacam-se:

“Controle higiênico de instalações e equipamentos; Capacitação periódica dos manipuladores de alimentos; Controle de pragas e vetores urbanos; Elaboração de Manual de BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); Acompanhamento e registro de temperaturas em equipamentos de refrigeração e cocção”. (BRASIL, 2004)

Conforme afirma a especialista Sonia de Azevedo, “as BPF são a base para qualquer sistema de controle de qualidade em alimentos, sendo condição mínima para a implantação de sistemas como o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)”.

No contexto da confeitaria, onde há grande uso de cremes, massas frescas, frutas e coberturas, o cumprimento rigoroso das BPF é indispensável

para garantir a inocuidade dos produtos, proteger a saúde do consumidor e evitar sanções legais e administrativas.

4. RESPONSABILIDADE DOS ESTABELECIMENTOS E PROFISSIONAIS NO CUMPRIMENTO DAS NORMAS SANITÁRIAS

O dever de garantir a segurança dos alimentos é atribuído a todos os estabelecimentos que produzem, manipulam ou comercializam alimentos, bem como aos profissionais responsáveis por esses serviços. Essa obrigação decorre de dispositivos legais e princípios constitucionais, como o direito à saúde e o princípio da dignidade da pessoa humana.

Segundo a RDC nº 275/2002 da ANVISA, os estabelecimentos devem implantar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) para assegurar que os produtos estejam livres de contaminação e seguros para o consumo. Essa responsabilidade é objetiva e contínua.

Além disso, o Código de Defesa do Consumidor (CDC) estabelece que o fornecedor é responsável pela qualidade e segurança dos produtos oferecidos ao público. No Código de Defesa do Consumidor, dispõe-se no art. 8º:

“Os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição”. (BRASIL, 1990)

Assim, o dever de prevenir danos está presente em todas as etapas da cadeia produtiva, desde o recebimento da matéria-prima até a exposição do produto final.

4.1 PENALIDADES PARA ESTABELECIMENTOS QUE DESCUMPREM NORMAS SANITÁRIAS

Os estabelecimentos que descumprem normas sanitárias estão sujeitos a sanções administrativas, civis e, eventualmente, criminais. Na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, dispõe sobre infrações à legislação sanitária federal, prevê as seguintes penalidades:

Advertência; Multa (que pode variar entre R\$ 2.000,00 a R\$ 1.500.000,00, dependendo da gravidade da infração); Interdição parcial ou total do estabelecimento; Cancelamento de autorização de funcionamento; Apreensão e inutilização dos produtos. (BRASIL, 1977)

Além das penalidades administrativas, o descumprimento pode ensejar responsabilização civil e até penal, nos casos mais graves, como envenenamento coletivo ou morte causada por alimentos contaminados.

4.2 RESPONSABILIDADE CIVIL E PENAL POR DANOS AO CONSUMIDOR

A responsabilidade civil dos estabelecimentos alimentícios no Brasil é objetiva, conforme art. 12 do CDC. Isso significa que não é necessário comprovar culpa, bastando que haja o dano e o nexo causal entre o alimento defeituoso e o prejuízo sofrido pelo consumidor.

Art.12 O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos (BRASIL,1990).

A jurisprudência do STJ tem reforçado essa tese, em que foi confirmada a condenação de um supermercado por vender alimento impróprio ao consumo.

Além da esfera civil, condutas que colocam em risco a saúde pública podem configurar crimes contra a saúde pública, previstos no Código Penal. O art. 272 do CP trata do crime de falsificação, corrupção, adulteração ou alteração de substância alimentícia:

Art.272 Corromper ou falsificar, dolosamente ou culposamente, substância alimentícia destinada a consumo, de forma que se torne nociva à saúde (BRASIL, 1998).

A pena pode chegar a 15 anos de reclusão, nos casos em que o produto adulterado causar lesão grave ou morte. Há também previsão de responsabilidade penal da pessoa jurídica.

Profissionais como nutricionistas, responsáveis técnicos e manipuladores de alimentos também possuem responsabilidade técnica e ética. A omissão em práticas básicas de higiene e segurança pode gerar sanções aplicadas pelos conselhos profissionais, além de responsabilização nas esferas civil e criminal.

5. FISCALIZAÇÃO E PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR

A fiscalização sanitária é um dos principais instrumentos de garantia do direito à segurança alimentar e à saúde do consumidor. No setor de confeitaria, essa fiscalização visa assegurar que os estabelecimentos cumpram as exigências sanitárias e operem dentro dos padrões definidos pelas legislações vigentes.

A fiscalização é exercida em âmbito municipal, estadual e federal, coordenada principalmente pelos órgãos de vigilância sanitária locais e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), conforme estabelecido na Lei nº 9.782/1999.

Os fiscais sanitários realizam vistorias periódicas ou ações por denúncia, inspecionando aspectos como:

Condições de higiene das instalações, equipamentos e utensílios; Armazenamento e validade de ingredientes; Controle de pragas; Boas Práticas de Fabricação; Presença de responsável técnico e documentação sanitária. (BRASIL,2002)

Essas inspeções seguem critérios técnicos estabelecidos por normas como a RDC nº 275/2002 (Boas Práticas de Fabricação) e a RDC nº 216/2004, voltada para estabelecimentos de alimentação em geral.

Além da inspeção visual, podem ser realizados coletados de amostras de alimentos para análise laboratorial, a fim de identificar contaminações microbiológicas ou físico-químicas.

5.1 PRINCIPAIS DIFICULDADES NA FISCALIZAÇÃO

Apesar do papel fundamental da vigilância sanitária, há inúmeros desafios que dificultam a fiscalização eficaz no setor da confeitaria:

- A escassez de recursos humanos e infraestrutura em municípios de menor porte compromete a regularidade das inspeções sanitárias (BRASIL, 2021).
- A falta de capacitação dos empreendedores contribui para o não cumprimento das exigências sanitárias (SILVA; PEREIRA, 2018).
- A comercialização de alimentos por meio de redes sociais, muitas vezes sem fiscalização adequada, tem se intensificado nos últimos anos (ABRASEL, 2023).
- Muitos comerciantes demonstram resistência em implementar as mudanças exigidas pelas normas sanitárias, como adaptações estruturais e contratação de responsáveis técnicos (BRASIL, 2024).

De acordo com Moraes (2020), “a informalidade no setor da alimentação, notadamente em microempreendimentos como confeitarias e docerias artesanais, é um desafio constante à atuação da vigilância sanitária municipal”.

5.2 ESTUDOS DE CASOS DE AUTUAÇÕES E INTERDIÇÕES NO SETOR DE CONFEITARIA

Diversos casos reais mostram como a atuação da vigilância sanitária é essencial para a proteção do consumidor. Abaixo, alguns exemplos:

- . Em São Paulo, uma confeitaria foi interditada após inspeção da vigilância sanitária constatar infestação de baratas e produtos vencidos (TV FOCO, 2022).
- . Em Recife, uma doceria artesanal foi multada após causar intoxicação alimentar em quatro pessoas, operando sem alvará sanitário (TV FOCO, 2021).
- . Em Curitiba, a fiscalização preventiva em confeitarias antes da Páscoa resultou na interdição de três estabelecimentos (TV FOCO, 2023)

Esses casos ilustram que, embora existam mecanismos de fiscalização atuantes, a prevenção e a educação sanitária ainda são os meios mais eficazes de garantir a segurança alimentar nesse setor.

O Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/2018), por exemplo, obriga o profissional a denunciar condições sanitárias inadequadas e recusar-se a trabalhar em locais que comprometam a segurança alimentar.

6. DIREITOS DO CONSUMIDOR EM CASOS DE INFRAÇÃO SANITÁRIA

A ocorrência de infrações sanitárias, especialmente aquelas que resultam em intoxicações alimentares ou danos à saúde, ativa um conjunto de direitos assegurados ao consumidor pela legislação brasileira. O Código de Defesa do Consumidor (CDC), aliado à Constituição Federal, ao Código Civil e à jurisprudência consolidada, garante reparação integral aos danos sofridos.

A Lei nº 8.078/1990 assegura ao consumidor o direito à vida, saúde e segurança ao utilizar produtos e serviços colocados no mercado. No art. 6º, prevê como direitos básicos:

Art.6 a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos. (BRASIL, 1990)

Em casos de intoxicação alimentar causada por alimento contaminado, vencido, mal armazenado ou manipulado de forma indevida, o consumidor tem direito a:

O consumidor tem direito ao tratamento médico e reembolso de despesas, à indenização por danos morais e materiais, à substituição ou reembolso de produtos contaminados e à informação clara sobre os riscos e a composição dos alimentos (BRASIL, 1990).

Além disso, o fornecedor responde objetivamente pelos danos, independentemente de culpa, conforme o art. 12 do CDC:

Art.12 O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, fórmulas, apresentação ou acondicionamento de seus produtos. (BRASIL, 1990)

6.1 AÇÕES JUDICIAIS E ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS

O consumidor lesado por infrações sanitárias pode buscar ressarcimento e punição dos responsáveis por vias:

Administrativas — como denúncias à Vigilância Sanitária, registros no Procon ou uso da plataforma Consumidor.gov.br — ou por vias judiciais, como ações indenizatórias e ações coletivas, com base no Código de Defesa do Consumidor (BRASIL, 1990).

Como observa Nunes (2022), “o sistema de proteção do consumidor no Brasil é eficiente, permitindo ao ofendido buscar vias céleres para sua reparação, inclusive de forma gratuita e com presunção de veracidade dos fatos alegados”.

Diversos tribunais já se manifestaram reconhecendo os direitos dos consumidores em situações de dano à saúde por infrações sanitárias no setor alimentício.

A jurisprudência brasileira tem reconhecido o direito à indenização por danos morais mesmo sem a ingestão do produto contaminado, como no caso julgado pelo STJ (BRASIL, 2021), ou ainda aplicando a responsabilidade objetiva em decisões dos tribunais estaduais (BRASIL, 2021)

Esses julgados demonstram que o risco potencial à saúde, mesmo sem a concretização do dano, pode gerar direito à indenização, consolidando o entendimento de que o consumidor deve ser protegido de forma ampla.

CONCLUSÃO

A presente monografia teve como objetivo principal analisar o papel da vigilância sanitária na garantia do direito à segurança alimentar no setor da confeitaria, sob a ótica jurídica, sanitária e de proteção ao consumidor. A pesquisa revelou que, apesar da crescente profissionalização do setor confeito, ainda persistem riscos significativos à saúde pública, muitas vezes agravados pela informalidade, pela falta de conhecimento técnico e pela deficiência na fiscalização.

Inicialmente, discutiu-se o direito à alimentação segura como um direito fundamental, garantido constitucionalmente e reforçado por normas infraconstitucionais, como o Código de Defesa do Consumidor e as resoluções da ANVISA. Em seguida, abordou-se a estrutura da vigilância sanitária no Brasil, seu papel de fiscalização e orientação, bem como as principais normas aplicáveis ao setor alimentício, especialmente às boas práticas de fabricação (BPF).

O estudo detalhou os principais riscos sanitários na confeitaria, incluindo a contaminação física, química e biológica, causadas por manipulação inadequada, armazenamento impróprio de ingredientes e ambientes insalubres. Também foram expostos os deveres legais e éticos dos estabelecimentos e profissionais, os quais respondem civil e penalmente por danos causados aos consumidores.

A análise dos mecanismos de fiscalização revelou fragilidades estruturais e desafios operacionais enfrentados pelos órgãos sanitários, tais como escassez de pessoal, informalidade e resistência dos empreendedores às normas. Casos reais de atuação e interdição ilustraram a importância da atuação firme e contínua da vigilância sanitária como forma de prevenção de riscos e proteção efetiva à saúde coletiva.

No aspecto jurídico, foram destacados os direitos dos consumidores em casos de infrações sanitárias, como a responsabilização objetiva dos

fornecedores e o acesso à reparação por danos morais e materiais. A jurisprudência analisada evidenciou o posicionamento firme dos tribunais em defesa da saúde pública e da dignidade do consumidor.

Diante dos achados, é possível afirmar que a vigilância sanitária exerce papel essencial na proteção do consumidor, funcionando como barreira de contenção contra práticas negligentes que podem causar sérios danos à saúde. Sua atuação vai além da fiscalização: inclui educação sanitária, orientação técnica e, sobretudo, promoção da cidadania alimentar.

Entretanto, para que essa proteção seja mais eficaz, algumas melhorias são necessárias:

- Reforço institucional e capacitação contínua das equipes de fiscalização nos âmbitos municipal e estadual;
- Maior integração entre os órgãos de vigilância, Procon, Ministério Público e Poder Judiciário, especialmente em casos de reincidência e dano coletivo;
- Estímulo à regularização dos pequenos produtores e confeitarias artesanais, por meio de programas de capacitação e linhas de crédito para adequação sanitária;
- Campanhas educativas voltadas aos consumidores, para que reconheçam seus direitos e saibam identificar sinais de produtos ou locais inadequados.

Por fim, destaca-se que garantir alimentos seguros e de qualidade é um dever do Estado, dos produtores e da sociedade, sendo essencial que todos os elos da cadeia produtiva da alimentação estejam comprometidos com a ética, a legalidade e o respeito à vida humana.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES - ABRASEL. A influência das redes sociais no food service. Recife: Abrasel, 2023. Disponível em: <https://pe.abrasel.com.br/noticias/noticias/a-influencia-das-redes-sociais-no-food-service/>. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Anvisa divulga resultados da regulação de alimentos em 2023. Brasília: Anvisa, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2024/anvisa-divulga-resultados-da-regulacao-de-alimentos-em-2023>. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>. Acesso em: 2 jun. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre padrões microbiológicos de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 472, de 23 de fevereiro de 2021. Controle sanitário da produção artesanal de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 fev. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Riscos físicos em alimentos: causas e prevenção. Fukuma Advogados, 2022. Disponível em: <https://www.fukumaadvogados.com.br/artigos/riscos-fisicos-em-alimentos>. Acesso em: 2 jun. 2025.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 out. 1988. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940. Código Penal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 31 dez. 1940. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del2848.htm. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 ago. 1977. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm. Acesso em: 2 jun. 2025.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 12 set. 1990. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078.htm. Acesso em: 2 jun. 2025.

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 20 set. 1990. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a ANVISA. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 27 jan. 1999. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa>. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico de boas práticas de fabricação para indústrias de

alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1 ago. 1997. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa>. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Coordenação-Geral de Vigilância em Saúde Ambiental. Diagnóstico para gestão municipal. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: <https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/Rlv3/dadosSv/Boletim-diag-mun.pdf>. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Riscos químicos nos alimentos: orientações e prevenção. Gov.br, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/seguranca-alimentar/riscos-quimicos>. Acesso em: 2 jun. 2025.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Riscos biológicos na manipulação de alimentos. Guia Trabalhista, 2013. Disponível em: https://www.guiatrabalhista.com.br/tematicas/riscos_biologicos.htm. Acesso em: 2 jun. 2025.

BRASIL. Superior Tribunal de Justiça. Recurso Especial n. 1.634.851/SP. Rel. Min. Paulo de Tarso Sanseverino. Julgado em: 28 set. 2021. Disponível em: <https://www.stj.jus.br>. Acesso em: 2 jun. 2025.

BRASIL. Tribunal de Justiça de Minas Gerais. Apelação Cível n. 1.0024.14.298098-6/001. Rel. Des. Newton Teixeira Carvalho. Julgado em: 12 fev. 2020. Disponível em: <https://www.tjmg.jus.br>. Acesso em: 3 jun. 2025.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 26 fev. 2018. Disponível em: <https://www.cfn.org.br>. Acesso em: 3 jun. 2025.

FONSECA, Leandro R. Qualidade e segurança dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Manole, 2017.

MORAES, Daniel S. Vigilância sanitária e o desafio da informalidade nos serviços de alimentação. Revista Saúde & Gestão, São Paulo, v. 18, n. 2, p. 55–68, 2020.

NUNES, Rizzatto. Curso de direito do consumidor. 18. ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2022.

OLIVEIRA, Fernanda L. Segurança alimentar e direito do consumidor. Curitiba: Juruá, 2018.

PARDI, Maria Cristina. Boas práticas na produção de alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

PREFEITURA DE CURITIBA. Ação da Vigilância Sanitária inspeciona confeitarias antes da Páscoa. Curitiba, 2023. Disponível em: <https://www.curitiba.pr.gov.br>. Acesso em: 3 jun. 2025.

SARLET, Ingo Wolfgang. A eficácia dos direitos fundamentais. 10. ed. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2010.

SILVA, João; PEREIRA, Maria. Competências empreendedoras e processos de aprendizagem. Revista de Empreendedorismo, v. 10, n. 2, p. 45-60, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cebape/a/XTsRzQpDW9pbRnmQPrqGKYM/>. Acesso em: 3 jun. 2025.

SILVA JÚNIOR, Américo F. Higiene e vigilância sanitária em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2020.

TV FOCO. Confeitaria é interditada por infestação de baratas e produtos vencidos em São Paulo. TV Foco, São Paulo, 10 maio 2022. Disponível em: <https://www.tvfoco.com.br>. Acesso em: 3 jun. 2025.

TV FOCO. Doceria artesanal é multada após causar intoxicação alimentar em quatro clientes em Recife. TV Foco, Recife, 20 nov. 2021. Disponível em: <https://www.tvfoco.com.br>. Acesso em: 3 jun. 2025.

TV FOCO. Três confeitarias são interditadas em Curitiba após fiscalização da Páscoa. TV Foco, Curitiba, 25 mar. 2023. Disponível em: <https://www.tvfoco.com.br>. Acesso em: 3 jun. 2025.

VENOSA, Silvio de Salvo. Direito civil: responsabilidade civil. 19. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE SÃO PAULO. Apelação Cível nº 1010832-35.2020.8.26.0562. Rel. Des. Carlos Alberto Garbi. Julgado em: 03 ago. 2021. Disponível em: <https://esaj.tjsp.jus.br>. Acesso em: 2 jun. 2025.