

# Fraude alimentar

## Definição

Como definido pela Michigan State University, um termo colectivo utilizado para englobar a substituição deliberada e intencional, adição, adulteração, ou deturpação de alimentos, ingredientes alimentares, alimentos para animais, ou embalagem e/ou rotulagem de alimentos, informação sobre o produto; ou declarações falsas ou enganosas feitas sobre um produto para benefício económico. Pode também incluir o mercado cinzento ou bens roubados.

## Requisitos do Código Aplicável

1. 2.7.2

2. Gestão de Crise
3. Plano de Mitigação de Fraudes Alimentares
4. Avaliação da Vulnerabilidade à Fraude Alimentar
5. Ingredientes
6. Matérias-primas

## Termos do Glossário de Revisão

1. Fornecedores aprovados

## Implementação e Orientação de Auditoria

### O que significa isto?

2.7.2.1 exige que o site identifique a sua vulnerabilidade à fraude alimentar através de todos os inputs, incluindo rotulagem incorrecta, substituição de ingredientes e contrafacção.

2.7.2.2 exige que o site mitigue as vulnerabilidades identificadas.

2.7.2.3 o site deve fornecer instruções sobre estratégias de mitigação de fraudes alimentares, que certamente incluem como identificar situações que representem um risco de fraude alimentar e que acções a tomar quando tais riscos são identificados; procedimentos de recepção; identificação de fornecedores aprovados; e acesso a matérias-primas, ingredientes, rótulos, e produto acabado.

2.7.2.4 o sítio deve rever anualmente a documentação do plano para assegurar que todos os produtos acabados, ingredientes, rótulos, matérias-primas e embalagens são abordados pelo plano e quaisquer alterações na formulação do produto, quer internas ou de fornecedores, são revistas e abordadas. O sítio também desejará rever os seus recursos técnicos, por exemplo, se for utilizada uma base de dados de ingredientes para garantir que a informação fornecida é actual, completa, exacta, e fornecida atempadamente. Todos os registos destas revisões devem ser mantidos.

### Porque está no Código & porque é importante?

#### 2.7.2 Esta é uma cláusula obrigatória.

A substituição de ingredientes e a deturpação deliberada de alimentos para obter ganhos económicos é muito mais prevalente do que muitos pensam. O que se pode pensar como uma substituição inocente - uma espécie de peixe branco por outra - pode custar à indústria

milhões de dólares, pôr em risco o ambiente, e pode colocar consumidores alérgicos ou intolerantes em risco por graves problemas de saúde.

Uma avaliação da vulnerabilidade é o primeiro passo do sítio. Uma lista de todos os ingredientes, matérias-primas, produto acabado, embalagem, e rótulos serve de guia. Muitos sítios consideram útil a utilização de uma base de dados de ingredientes ou de um sítio de monitorização governamental para identificar potenciais ameaças, mas dependendo das entradas e produtos do sítio, isto nem sempre é necessário. Estão disponíveis recursos universitários e governamentais, particularmente se houver uma regulamentação no país de produção ou venda que exija um plano de fraude alimentar. Além disso, uma matriz de avaliação de ameaças pode ser utilizada para classificar e classificar cada vulnerabilidade identificada.

O plano de mitigação especifica então os métodos pelos quais as vulnerabilidades identificadas são controladas. Determinar quais os aspectos da aprovação do fornecedor, segurança do local, formação dos funcionários, compra, recepção, armazenamento e planos de controlo de rótulos são adequados para gerir as ameaças identificadas e reforçar os programas conforme necessário.

Devido à amplitude das ameaças, é provável que a formação dos funcionários abranja todo o pessoal, mas verificar o que é apropriado para o local. O plano de fraude alimentar será útil para identificar quem precisa de ser formado e em quê. Mais uma vez, procure orientação nos recursos disponíveis nas universidades, agências governamentais e peritos de confiança.

Manter todos os registos de desenvolvimento, verificação, formação, e revisão anual do programa.

Ver Gráfico RIO na página seguinte.

### RIO Road to Audits (Registos, Entrevistas, e Observações)

Registos	Entrevistas	Observações
<p>Seguem-se alguns exemplos de registos e/ou documentos para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avaliação da vulnerabilidade</li> <li>▪ Plano de atenuação</li> <li>▪ Registos de formação</li> <li>▪ Revisão anual da avaliação da vulnerabilidade e do plano de mitigação</li> <li>▪ Acções correctivas relacionadas com suspeitas ou incidências reais de fraude alimentar</li> <li>▪ Registos de investigação para quaisquer suspeitas ou incidências reais de fraude alimentar</li> <li>▪ Processo de aprovação de fornecedores</li> </ul>	<p>Seguem-se alguns exemplos de pessoas a entrevistar para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Direcção sénior do sítio</li> <li>▪ Pessoal de Produção</li> <li>▪ Recursos Humanos / Formação</li> <li>▪ Compras/Recebimento</li> </ul> <p>Seguem-se exemplos de perguntas de entrevista a fazer para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descrever o processo para determinar a susceptibilidade à fraude alimentar.</li> <li>▪ Como é que o sítio atenua a possível ameaça de fraude alimentar por parte dos fornecedores aprovados?</li> <li>▪ Quem faz parte da equipa de desenvolvimento e revisão do plano de fraude alimentar?</li> <li>▪ Como são os empregados formados para identificar e mitigar os casos de fraude alimentar?</li> <li>▪ Que recursos técnicos são utilizados para identificar os riscos de fraude alimentar dentro da cadeia de abastecimento?</li> <li>▪ Quais são as etapas se for identificada uma suspeita de ameaça de fraude alimentar a um dos seus</li> </ul>	<p>Seguem-se alguns exemplos de observações para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Como são identificados ou considerados os eventos de fraude alimentar associados às matérias-primas, ingredientes, embalagem e/ou produto acabado?</li> <li>▪ O plano de avaliação e mitigação da vulnerabilidade está completo e minucioso? Todos os contributos foram considerados?</li> <li>▪ O plano considera e aborda as ameaças dentro do sítio?</li> <li>▪ Existe a capacidade de prever com precisão uma ameaça potencial para o produto e o processo?</li> <li>▪ A capacidade de mitigar com precisão uma potencial ameaça ao produto e ao processo?</li> <li>▪ O plano foi revisto no ano passado? Que alterações ou observações foram feitas?</li> <li>▪ Foram avaliados novos produtos, ingredientes, matérias-primas, ou embalagens adicionados no ano passado como parte do plano?</li> </ul>

	<p>principais ingredientes ou matérias-primas?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Como são comunicadas as alterações de formulação, ingredientes ou embalagens do fornecedor?</li><li>■ Que acções são tomadas para mitigar as ameaças internas?</li></ul>	
--	---	--

### Referências adicionais

- Codex Alimentarius International Food Standards Definição de Fraudes Alimentares <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/cceuro/about/food-fraud/en/>

- Definição de Fraude Alimentar da Comissão Europeia  
[https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/what-does-it-mean\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/what-does-it-mean_en)
- USP Food Safety and Integrity Solutions Orientação sobre Mitigação de Fraudes Alimentares <https://www.usp.org/sites/default/files/usp/document/our-work/Foods/food-fraud-mitigation-guidance.pdf>
- Biblioteca de Medicina do NIH Definindo a Ameaça de Saúde Pública de Fraude Alimentar <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22416717/>
- NPJ Science of Food Global Perspectives on Food Fraud  
<https://www.nature.com/articles/s41538-019-0044-x>
- IFT Prescreening Ingredients for a Food Fraud Vulnerability Assessment  
<https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2020/november/features/prescreening-ingredients-for-a-food-fraud-vulnerability-assessment>