

## FRAUDE ALIMENTAR: UMA ANÁLISE DETALHADA E COMPREENSIVA

Leonardo Oliveira Feitosa De Queiroz<sup>1</sup>, Miguel Fernandes Roveri<sup>1</sup>

Colégio Status – Campo Grande- MS

[leo\\_queiroz@gmail.com](mailto:leo_queiroz@gmail.com)

[miguel.froveri@gmail.com](mailto:miguel.froveri@gmail.com)

Área/Subárea: Ciências Agrárias e Engenharias / Engenharia de Alimentos

Tipo de Pesquisa: Científica

**Palavras-chave:** Fraude Alimentar, Segurança Alimentar, Rastreabilidade, Qualidade de Alimentos.

### Introdução

A fraude alimentar é uma prática que visa a obtenção de lucro econômico por meio da adulteração, substituição, adição ou falsificação de alimentos, ingredientes alimentares, embalagens ou informações sobre esses produtos. Essas fraudes podem causar sérios riscos à saúde pública e minar a confiança dos consumidores. O principal objetivo das empresas envolvidas em fraude alimentar é o ganho econômico, sem levar em consideração as possíveis consequências adversas para a saúde dos consumidores. As formas mais comuns de fraude incluem a diluição de produtos (como a adição de água ao leite), a substituição de ingredientes (como a troca de azeite por óleo de qualidade inferior), a ocultação de defeitos com a utilização de corantes ou substâncias químicas, a rotulagem indevida (alteração de informações sobre a validade ou origem do produto), a comercialização de produtos roubados ou ilegais, e a falsificação de produtos, como no caso de vinhos comuns vendidos como marcas premium (Filipe, 2019; Correia, 2018).

O impacto dessas fraudes vai além da saúde física dos consumidores. Quando uma fraude alimentar é descoberta, ela pode causar perdas econômicas significativas tanto para as empresas que realizam o ato quanto para os consumidores. As empresas fraudulentas podem perder a confiança dos investidores, clientes e órgãos reguladores, enquanto os consumidores são prejudicados economicamente e expostos a riscos de saúde. Além disso, a fraude alimentar é classificada como crime, e as empresas que praticam essas atividades criminosas estão sujeitas a sanções legais, incluindo processos criminais e pesadas multas (Oliveira et al., 2020).

Diante desse cenário, torna-se imprescindível conscientizar a sociedade sobre a fraude alimentar, com o intuito de promover maior transparência e segurança nas cadeias de produção e distribuição de alimentos. Investir em um sistema antifraude eficiente pode ajudar a prevenir esses problemas, já que as fraudes muitas vezes não são facilmente detectáveis (Spink & Moyer, 2011). Este trabalho tem como objetivo apresentar informações detalhadas sobre os tipos de fraude

alimentar, suas consequências e os riscos que representam para a saúde pública, além de propor medidas de controle e prevenção que podem ser adotadas por empresas e órgãos reguladores. A conscientização da população e a aplicação de legislações rigorosas são fundamentais para garantir que os alimentos consumidos sejam seguros, autênticos e livres de adulterações (Filipe, 2019).

### Metodologia

A metodologia deste trabalho consistiu em uma revisão bibliográfica e análise documental para investigar a fraude alimentar, suas motivações, impactos e estratégias de prevenção. Foram consultadas fontes acadêmicas, como artigos e livros, além de documentos oficiais de órgãos reguladores, como relatórios da Comissão Europeia e alertas do sistema RASFF, com foco no período entre 2010 e 2024. Dados quantitativos e qualitativos sobre fraudes alimentares foram coletados e analisados, classificando os tipos de fraudes e seus efeitos econômicos e sociais. Com base nessa análise, foram sugeridas estratégias de prevenção, como tecnologias de rastreabilidade e regulamentações mais rigorosas, a fim de minimizar os riscos associados à fraude alimentar.

### Resultados e Análise

A fraude alimentar é motivada principalmente pelo potencial de ganho financeiro, com empresas buscando reduzir custos por meio de práticas desonestas, como a substituição de ingredientes caros por alternativas mais baratas, adulteração de produtos, falsificação de rótulos e certificações, ou até suborno de inspetores (Filipe, 2019; Oliveira et al., 2020). Além disso, a competição no mercado pode incentivar essas fraudes, já que algumas empresas tentam obter vantagem oferecendo produtos a preços mais baixos em detrimento da qualidade e segurança.

Do ponto de vista econômico, a fraude alimentar pode causar grandes perdas financeiras, tanto para os consumidores, que compram produtos adulterados, quanto para os produtores e varejistas, que sofrem danos à reputação e perda de vendas devido à perda de confiança dos consumidores (Correia, 2018). Além disso, as empresas precisam destinar mais recursos ao controle e supervisão da cadeia alimentar, o que

aumenta os custos operacionais. Em termos de saúde pública, a fraude alimentar pode ser extremamente perigosa, com produtos adulterados contendo substâncias nocivas ou ingredientes não declarados, o que pode resultar em doenças, hospitalizações e até mortes. Isso impacta não apenas os consumidores, mas também afeta a confiança nas marcas e na segurança dos alimentos (Filipe, 2019; Oliveira et al., 2020).

Para combater esses riscos, é fundamental implementar medidas que envolvam toda a cadeia de fornecimento de alimentos, como regulamentações claras, sistemas de rastreabilidade, certificações e auditorias rigorosas. Além disso, a comunicação eficaz dos riscos aos consumidores é essencial para aumentar a conscientização e promover a confiança (Oliveira et al., 2020).

Embora a prevenção da fraude exija investimentos consideráveis, os custos de prevenir são geralmente menores do que os prejuízos financeiros e sociais resultantes da descoberta de fraudes alimentares (Filipe, 2019).

**Tabela 1 :** Notificações de Fraude Alimentar por Ano

Ano	Total de Notificações	Não Graves	Graves	Não Decidido
<b>2015</b>	99	77	9	13
<b>2016</b>	111	98	4	9
<b>2017</b>	184	178	4	2

**Fonte:** Correia, A. M. N. (2018).

A tabela acima mostra a evolução das notificações sobre fraudes alimentares no sistema RASFF entre 2015 e 2017. Nota-se um aumento significativo no número total de notificações, com o maior número registrado em 2017. Embora a maioria das notificações tenha sido classificada como "não graves", há uma preocupação crescente com o aumento dos casos, destacando a necessidade de medidas preventivas mais eficazes (Correia, 2018).

### Considerações Finais

A fraude alimentar é uma ameaça complexa e multifacetada, que exige uma resposta coordenada entre governos, empresas e consumidores. Para mitigar os riscos e garantir a segurança e integridade dos alimentos, é crucial adotar tecnologias avançadas de rastreabilidade, promover a transparência ao longo de toda a cadeia de fornecimento e implementar regulamentações robustas e eficazes. Somente com essas ações integradas será possível proteger a saúde pública, restaurar a confiança dos consumidores e garantir que os alimentos consumidos atendam aos padrões de qualidade e segurança necessários.

### Agradecimentos

Em primeiro lugar, agradeço a Deus por me guiar e dar forças durante toda essa trajetória. Sou imensamente grato à minha família, que esteve ao meu lado com apoio incondicional e encorajamento, fundamentais para a realização deste trabalho. Meu agradecimento também vai ao Colégio Status, por proporcionar um ambiente de aprendizado acolhedor, e ao meu orientador, cuja orientação foi decisiva para o sucesso deste projeto.

### Referências

CORREIA, A. M. N. Fraude Alimentar: fatores de risco e medidas de controlo e prevenção. 2018. Dissertação (Mestrado em Gestão da Qualidade e Marketing Agroalimentar) – Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2018.

FILIPE, A. F. P. Avaliação da vulnerabilidade à fraude alimentar: o caso do Talho Nacional. 2019. Dissertação (Mestrado em Gestão da Qualidade e Marketing Agroalimentar) – Universidade de Évora, Évora, 2019.

OLIVEIRA, S. R. B.; MORAES, L. D. S.; COELHO, C. P. Fraudes em alimentos industrializados. Pubsaúde, Ipatinga, v. 5, n. 115, 2021. Disponível em: <https://dx.doi.org/10.31533/pubsaud5.a115>. Acesso em: 22 set. 2024.

FAO/WHO. Food Quality and Safety Systems – A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. 2003. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/005/y1390e/y1390e00.HTM>. Acesso em: 22 set. 2024.

GMA-SEF. Global Food Safety Initiative - Strategic Emerging Finance. 2018. Disponível em: <https://www.gmaonline.org/>. Acesso em: 22 set. 2024.

TEIXEIRA, I.; PIRES, J. R. A.; SOUZA, V. G. L. Food Safety: Principles and Practices. Springer, 2018.

RESOLUÇÃO do Parlamento Europeu P7\_TA(2014)0011 de 14 de Janeiro de 2014.