

Adulterações em alimentos no Brasil e suas implicações em saúde pública

Food adulteration in Brazil and its public health implications

Rafaela Assis Machado

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora – Minas Gerais.

Laura Ribeiro Cerqueira de Oliveira

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora – Minas Gerais.

Emília Maricato Pedro dos Santos

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora – Minas Gerais.

RESUMO

A adulteração em alimentos ainda é uma realidade no Brasil e apresenta consequências severas no âmbito da saúde pública. Nesse sentido, insere-se os Programas de Autocontrole, que atuam como ferramentas estratégicas para o controle da gestão de riscos.

Palavras-chave: Fraude, Produtos de Origem Animal, Segurança dos Alimentos.

ABSTRACT

Food adulteration is still a reality in Brazil and it presents severe consequences in the public health sphere. In this sense, the Self-Control Programs are inserted, which act as strategic tools for the control of risk management.

Keywords: Fraud, Animal Products, Food Safety.

1 INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos maiores produtores mundiais de alimentos. Estima-se que em 35 anos o país será responsável pela produção de 40 % dos alimentos consumidos no mundo (CARMARGO FAO, et al., 2017). Nesse sentido, considerando a quantidade elevada de alimentos produzidos e o alto valor agregado a eles, as oportunidades de fraudes se tornam mais comuns e fáceis de ocorrer (MOYER DC, et al., 2017).

Apesar de serem relatadas frequentemente, a subnotificação ainda é presente nas fraudes de alimentos, principalmente quando os efeitos à saúde são crônicos e apresentam poucas evidências de causa e efeito. De modo geral, essas adulterações representam grande ameaça a segurança dos alimentos, alterando suas características nutricionais e sensoriais, bem como causando impacto direto a saúde do consumidor (VAN RUTH SM, et al., 2017).

Na maioria dos casos, produtos de origem animal, cujos processamentos envolvem cadeias produtivas longas, como é o caso do leite, carne e seus derivados, estão mais propensos a ocorrência de fraudes, tendo em vista que as muitas etapas e a complexidade envolvida no processo produtivo, transporte e

processamento, facilitam as oportunidades, cujo principal objetivo é a obtenção de vantagens econômicas (TIBOLA CS, et al., 2018).

2 OBJETIVO

Revisar a literatura científica existente sobre adulterações na indústria de alimentos no Brasil, demonstrando suas motivações, os impactos gerados sobre a qualidade e segurança do produto bem como suas consequências no âmbito da saúde pública.

3 MÉTODO

O presente estudo caracterizou-se por uma revisão de literatura integrativa sobre adulterações em alimentos no Brasil. Foi realizada uma busca sistematizada nas bases de dados Portal de Periódicos CAPES, SCIELO, PUBMED e Science Direct. Foram utilizados os descritores “*food fraud*”, “*food adulteration*” e “*food safety*”, preconizando-se publicações dos últimos cinco anos. Obteve-se, aproximadamente, 547 mil resultados, selecionados com base na presença dos descritores títulos, dos quais 15 foram estudados mais profundamente.

4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A fraude de alimentos consiste na substituição, adição, adulteração ou deturpação deliberada de alimentos ou ingredientes para ganhos econômicos (WHO 2017). A cadeia do leite e seus derivados é reconhecida atualmente como o principal alvo dessa ocorrência, tendo como a mais recorrente fraude a adição de água ao alimento (CAMARGO FAO, et al., 2017).

A adulteração de alimentos motivada por fatores econômicos muitas vezes passa despercebida e por isso representa um risco substancial à saúde pública. Seu impacto dependerá do tipo de adulteração bem como da sua extensão, podendo ser imediata, como é o caso da inclusão de contaminantes tóxicos ou letais no produto alimentício (BLACK C, et al., 2016). Portanto, se torna uma questão urgente de política pública a nível global, requerendo o desenvolvimento de sistemas de gestão de prevenção harmonizados (SPINK J, et al., 2019).

Nesse contexto, a melhor estratégia para minimizar a fraude de alimentos é reduzir as oportunidades da sua ocorrência por meio de uma cultura de controle e estratégias de gestão de risco (MOYER DC, et al., 2017). Associado a isso, programas como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas de Produção, Procedimentos Operacionais Padrão, de rastreabilidade e até mesmo de certificações das indústrias alimentícias se caracterizam como ferramentas para mitigar os riscos de adulterações (TIBOLA CS, et al., 2018).

Percebe-se que os incidentes que envolvem fraudes em alimentos suprimem a confiança do consumidor em determinado produto e empresa fabricante, gerando uma alteração imediata nos seus padrões de comportamento e consumo (LORD N, et al., 2017). Consequentemente, as indústrias sofrem uma desaceleração econômica, o que impacta em toda a cadeia produtiva, afetando atores legítimos e ilegítimos (ROBSON K, et al., 2020).

5 DISCUSSÃO

Apesar da vasta literatura acerca do assunto, ainda é pouco o que se faz para impedir a ocorrência das fraudes nas indústrias de alimentos. Tendo em vista a natureza intencional dessas ações, o seu combate requer diferentes tipos de abordagens e deve contar com um esforço recorrente e que envolva toda a cadeia de alimentos (VAN RUTH SM, et al., 2017).

Essas intervenções vão desde medidas regulatórias, a fim de persuadir as empresas no cumprimento dos padrões determinados pela legislação, incluindo a autorregulação, até a punição criminal, que já vem sendo empregada de maneira rotineira (LORD N, et al., 2017). Entretanto, os sistemas de proteção contra fraude em alimentos devem ter início ainda com a prevenção, a fim de obter-se uma melhor compreensão dos riscos e das vulnerabilidades que envolvem o sistema (ROBSON K, et al., 2020).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A fraude alimentar é considerada uma ação criminosa, mas, ainda assim, acontece cada vez mais frequentemente, sendo um tema extremamente relevante no contexto da saúde pública. Considerando o impacto negativo que essas adulterações exercem sobre a saúde das populações é necessário preveni-las por meio de sistemas regulatórios, maior monitoramento das cadeias produtivas, treinamento de produtores e manipuladores de alimentos bem como o desenvolvimento de métodos eficazes, rápidos e econômicos capazes de detectá-las.

REFERÊNCIAS

1. BLACK C, et al. The current and potential applications of Ambient Mass Spectrometry in detecting food fraud. *Trends in Analytical Chemistry*, 2016; 82: 268-278.
2. CAMARGO FAO, et al. Brazilian agriculture in perspective: great expectation vs reality. *Advances in Agronomy*, 2017; 141: 53-114.
3. LORD N, et al. In pursuit of food system integrity: the situational prevention of food fraud enterprise. *European Journal on Criminal Policy and Research*, 2017; 23: 483-501.
4. MOYER DC, et al. The economics of a food fraud incidente – Case studies and examples including Melamine in Wheat Gluten. *Food Control*, 2017; 71: 358-364.
5. ROBSON K, et al. A 20-year analysis of reported food fraud in the global beef supply chain. *Food Control*, 2020; 116: 107310.
6. SPINK J, et al. The application of public policy theory to the emerging food fraud risk: Next steps. *Trends in Food Science & Technology*, 2019; 85: 116-128.
7. TIBOLA CS, et al. Economically motivated food fraud and adulteration in Brazil: Incidents and alternatives to minimize occurrence. *Journal of Food Science*, 2018; 83(8): 2028-2038.
8. VAN RUTH SM, et al. Food fraud vulnerability and its key factors. *Trends in Food Science & Technology*, 2017; 67: 70-75.
9. WHO. Trade and food standards. 2017. Disponível em: https://www.wto.org/english/res_e/publications_e/tradefoodfao17_e.htm.. Acessado em: 30 de maio de 2021.