



FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

DOCUMENTO DE ORIENTAÇÃO: MITIGAÇÃO DE FRAUDE
ALIMENTAR

1. HISTÓRICO

A relevância da Fraude Alimentar tem crescido nos últimos anos, após uma série de escândalos alimentares que levaram à redução da confiança do consumidor na Indústria de Alimentos.

Embora o impulsor dos atos de Fraude Alimentar (causa) possa ser o ganho econômico, no entanto, pode resultar no risco da segurança de alimentos. Esse risco é muitas vezes causado por negligência ou falta de conhecimento pelos fraudadores. Para o consumidor, os riscos relacionados à fraude alimentar podem ser¹:

- a) *Riscos Diretos da Segurança de Alimentos*: o consumidor é colocado em risco imediato (por exemplo, adição de melanina no leite em pó que resulta em uma exposição tóxica aguda; ocultação de substâncias que resultam em alérgenos não declarados);
- b) *Riscos Indiretos da Segurança de Alimentos*: o consumidor é colocado em risco através da exposição a longo prazo (por exemplo, altos níveis de metais pesados nos suplementos alimentares causam danos – ou falta de benefício – por um longo período de tempo)
- c) *Risco técnico de fraude alimentar*: não há risco direto ou indireto da segurança do alimento (por exemplo, deturpação das informações do país de origem). No entanto, isso indica que a rastreabilidade do material pode ter sido comprometida e a empresa já não é capaz de garantir a segurança de seus produtos alimentares.

Para os Fabricantes de Alimentos, o impacto econômico pode ser alto (por exemplo, recall, perda de vendas, custo de reconstrução da reputação etc.), mas também a confiança do consumidor é importante, não apenas para as empresas, mas para a indústria de alimentos (setores), como um todo.

Os requisitos adicionais FSSC 22000 contêm um parágrafo sobre a prevenção de Fraude Alimentar, incluindo uma Avaliação de Vulnerabilidade de Fraude Alimentar aplicável a todos os produtos, em conformidade com os requisitos GFSI.

2. DEFINIÇÃO

A definição que a FSSC utiliza se baseia no documento de Posição GFSI emitido em 2014²:

Fraude Alimentar é o termo coletivo abrangendo a substituição, adição, adulteração ou falsificação intencional de alimento/alimento para animal, ingredientes de alimentos/alimento para animal ou embalagem de alimento/alimento para animal, rotulagem, informações sobre o produto ou declarações falsas ou enganosas feitas sobre um produto para ganho econômico que pode afetar a saúde do consumidor (GFSI BRv7:2017).

A Defesa dos Alimentos é diferente da Fraude Alimentar em que a motivação não é o ganho econômico, mas uma intenção de causar danos para os consumidores e empresas a partir de um histórico motivado ideologicamente ou pelo comportamento. O dano pode ser econômico, de saúde pública ou terrorismo. Uma vez que existem diferentes motivações, a prevenção da Defesa dos Alimentos e Fraude Alimentar exigem uma abordagem diferente.

A Fraude Alimentar é pelo menos tão antiga quanto Roma, e nunca será totalmente eliminada, suas ações tomadas pretendem minimizar a vulnerabilidade da Fraude Alimentar reduzindo as oportunidades para os fraudadores.

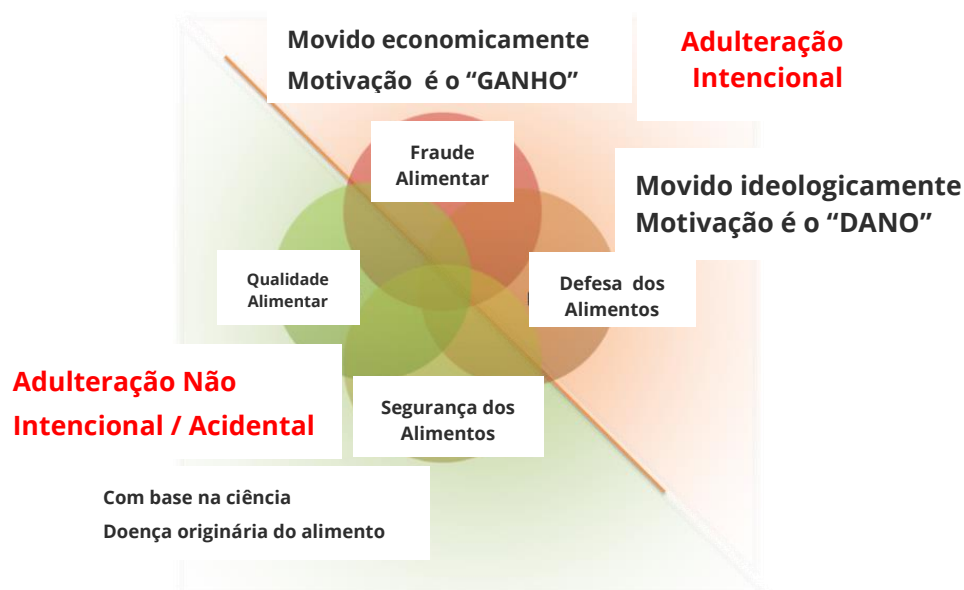


Figura 1. Adulteração intencional vs não intencional²

3. REQUISITOS DO ESQUEMA FSSC 22000

Parte 2 – Requisitos para a certificação V5

2.5.4 MITIGAÇÃO DE FRAUDE ALIMENTAR

2.5.4.1 Avaliação de vulnerabilidade

A organização deve ter um procedimento documentado em vigor para:

- Realizar uma avaliação de vulnerabilidade de fraude alimentar para identificar e avaliar as potenciais vulnerabilidades;
- Desenvolver e implementar medidas de mitigação para ameaças significativas.

2.5.4.2 Plano

- A organização deve ter um plano de mitigação de fraude alimentar documentado especificando as medidas de mitigação relativas aos processos e produtos no âmbito da SGSA da organização.
- O plano de mitigação de fraude alimentar deve ser apoiado pelo SGSA da organização.
- O plano deve cumprir a legislação aplicável e ser revisado regularmente.

4. IMPLEMENTAÇÃO

Para ajudar a implementar as os requisitos de mitigação de Fraude Alimentar da FSSC 22000, recomenda-se a seguinte forma de trabalhar:

- 1) Estabelecer uma Equipe de Mitigação de Fraude Alimentar
- 2) Realizar uma Avaliação de Vulnerabilidade de Fraude Alimentar (AVFA) para identificar as potenciais vulnerabilidades;
- 3) Definir as vulnerabilidades significativas
- 4) Identificar e selecionar as medidas de controle proporcionais para as vulnerabilidades significativas
- 5) Documentar a avaliação de vulnerabilidade, medidas de controle, procedimentos de gestão de verificação e incidentes em um Plano de Prevenção de Fraude Alimentar apoiado pelo Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos.
- 6) Desenvolver uma estratégia eficaz de treinamento e comunicação e implementar o Plano de Prevenção de Fraude Alimentar.

Nota: aborde todos os tipos de Fraude Alimentar definidos pela GFSI (substituição, melhorias não aprovadas, falsificação de marca, falsificação, mercadorias roubadas ou outros); aborde todos os produtos desde as mercadorias de entrada (por exemplo, matérias primas, materiais de embalagem) até as mercadorias de saída (por exemplo, produto (semi) acabado). Consulte o Apêndice 1 para obter mais informações.

É importante notar que todas as vulnerabilidades identificadas NÃO serão automaticamente determinadas como sendo significativas e automaticamente NÃO será exigido que sejam abordadas por uma medida de controle. É importante identificar tantas vulnerabilidades quanto seja possível, para que possam ser avaliadas. Por exemplo, carne de cavalo em bife não foi originalmente considerada como uma vulnerabilidade que exigiu uma medida de controle. Depois de incidentes graves, a avaliação de vulnerabilidade pode determinar que seja significativo, de tal forma que uma medida de controle seja necessária.

Anúncio 1/2. Ao realizar uma AVFA vários fatores devem ser considerados, tais como:

- Vulnerabilidade econômica (quanto economicamente atraente é a fraude)
- Dados históricos (já aconteceu)
- Capacidade de detecção (por exemplo, o quanto é fácil detectar, rotina de triagem presente)
- Acesso às matérias primas, materiais de embalagem e produtos acabados na cadeia de abastecimento
- Relacionamento com o fornecedor (por exemplo, relacionamento de longo prazo ou compra pontual)
- Certificação através de um sistema de controle específico de setor independente para a fraude e autenticidade
- Complexidade da cadeia de abastecimento (por exemplo, comprimento, origens e onde o produto é substancialmente alterado/processado)

Muitos outros aspectos podem ser considerados conforme seja considerado apropriado. Várias ferramentas já foram desenvolvidas para ajudar as empresas na definição de um AVFA, uma delas é a SSAFE³, a qual está disponível gratuitamente. O Conselho do GFSI aprova a ferramenta SSAFE de avaliação de vulnerabilidade.

A certificação do fornecedor (futura e anterior) por sistemas de controles específicos do setor que são especializados em evitar ou mitigar a fraude alimentar pode substituir o próprio rastreamento analítico de rotina. Um exemplo é a certificação do fornecedor através de um sistema de certificação voluntário no setor de sucos de frutas e vegetais e os purês⁴.

O mapeamento da cadeia de alimentos, incluindo fatores tais como dados sócio-econômicos, comportamentais, geopolíticos e históricos podem ser uma ferramenta útil a ser utilizada. Frequentemente, a Prevenção de Fraude Alimentar (ou os respectivos elementos) precisam ser abordados a nível da organização de negócios, em vez de apenas a nível local.

A chave para avaliar as vulnerabilidades é: “pense como um criminoso”.

Ao conduzir a AVFA, é permitido agrupar materiais para iniciar (por exemplo, matérias primas similares ou produtos acabados similares). Quando são identificados riscos significativos dentro de um grupo, uma análise mais aprofundada pode ser necessária.

Anúncio 3/4. Ao definir uma estratégia de Prevenção, as potenciais vulnerabilidades identificadas sob o 1 devem ser avaliadas por sua significância. Uma matriz de risco similar à HACCP pode ser utilizada (por exemplo, Probabilidade de ocorrência x Consequências). A lucratividade é um fator importante de probabilidade de ocorrência. Uma estratégia de prevenção para os riscos *significativos* deve ser desenvolvida e documentada.

Anúncio 5. O plano deve ser apoiado pelo Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) da organização para todos os seus produtos, o que significa que deve conter os elementos do sistema, tais como treinamento, auditorias internas, análise da gestão, etc., bem como as medidas de controle operacional, atividades de verificação, correções e ações corretivas, responsabilidades, manutenção de registros, atividades de verificação e melhoria contínua. Exemplos de atividades de verificação podem ser verificação de origem/rótulo, teste, auditorias de fornecedor, gestão de especificação. Além disso, o SGSA precisa da inclusão do elemento de prevenção de Fraude Alimentar, por exemplo, em políticas, auditorias internas, análise de gestão, etc.

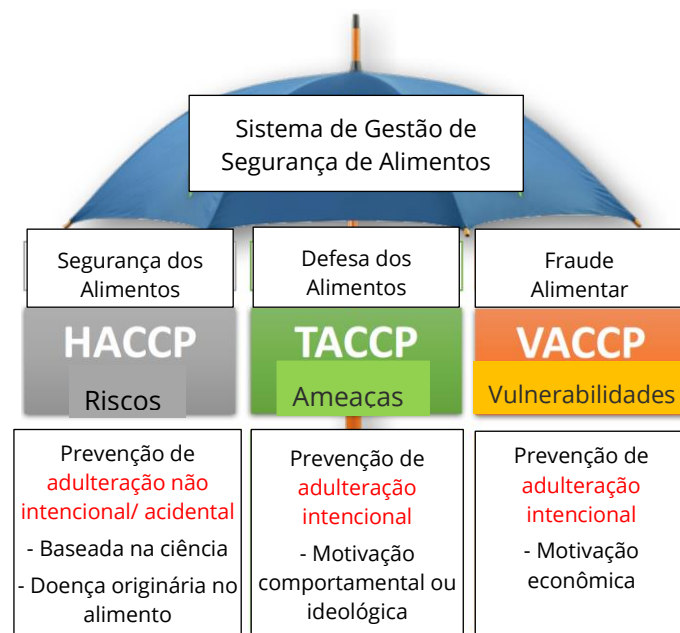


Figura 2. Diferenças entre HACCP, TACCP e VACCP

5. EQUIPE E TREINAMENTO DE PREVENÇÃO DE FRAUDE ALIMENTAR

A Avaliação de Vulnerabilidade de Fraude Alimentar é realizada por uma equipe multidisciplinar com uma ampla variedade de especialização (por exemplo, Segurança, Jurídico, Compras, Produção, Pesquisa e Desenvolvimento, Assuntos Regulatórios, Qualidade). A composição da equipe de Prevenção de Fraude Alimentar é provável que seja diferente daquela para sua Avaliação de Ameaça de HACCP/Defesa dos Alimentos. A composição da equipe pode evoluir com o tempo, à medida que evolui a compreensão da oportunidade da fraude alimentar. Um perito externo pode ser necessário.

O treinamento da equipe é necessário. Existem muitas opções de treinamento disponíveis, um exemplo é o da Michigan State University, que oferece cursos gratuitos pela internet (guia de auditoria de Fraude Alimentar MOOC – MOOC = curso online aberto em massa)⁵.

6. AUDITORIA

A Fraude Alimentar possui um risco significativo e é importante que no mundo todo as indústrias de alimento tomem ações. Os auditores, no entanto, devem perceber que não são investigadores de crime. Supostamente não detectam fraude ou conformam que o programa antifraude alimentar é adequado para evitar problemas de fraude. Os auditores devem apenas auditar o quão bem a empresa se protege e verificar se todos os elementos exigidos pela FSSC 22000 estão em vigor.

A introdução da prevenção de Fraude Alimentar dentro do SGSA da organização deve se tornar mais granular ao longo do tempo. Na primeira fase é mais realista focar no sistema/estratégia ser adequado para a finalidade, ao invés de focar na eficácia das medidas de controle.

Como um auditor, no mínimo as perguntas a seguir precisam ser feitas:

- Existe uma equipe com a competência/conhecimentos corretos?
- A avaliação de vulnerabilidade foi realizada e documentada?

- Todos os tipos de vulnerabilidades abrangidos (substituição, melhorias não aprovadas, falsificação de marca, falsificação, mercadorias roubadas ou outros)?
- Profundidade da avaliação de vulnerabilidade (dados históricos, motivações econômicas, capacidade de detecção etc.)?
- Abrangência da avaliação de vulnerabilidade (todos os materiais abrangidos)?
- Existe uma metodologia para determinar a dimensão das vulnerabilidades?
- Quando vulnerabilidades significativas são identificadas, existe um plano de mitigação por escrito?
- O desempenho do Processo de Prevenção de Fraude Alimentar é avaliado em conformidade com a ISO 22000:2018 Capítulo 9 (Avaliação de Desempenho)
- A análise é regularmente revisada e a frequência é adequada?
- A Equipe de Resposta de Emergência está preparada (ISO 22000:2018 parágrafo 8.4)?
- Tudo acima está efetivamente incluído e implementado no SGSA da organização (por exemplo, registros, conscientização do pessoal, segurança do site, auditorias internas, análises de gestão, etc.)?

7. REFERÊNCIAS

- 1) John Spink e Douglas C. Moyer. Defining the public health threat of food fraud. Journal of Food Science Vol 76, Nr 9, 2011 p R157-R163
- 2) Posição GFSI sobre a mitigação do risco de saúde pública de fraude alimentar
https://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/Food_Fraud_Position_Paper.pdf
- 3) SSAFE <http://www.ssafe-food.org/our-projects/?proj=365#>
- 4) O Sistema de Controle Voluntário da SGF International e.v: <https://www.sgf.org/en/home/fks/>
- 5) Cursos da Michigan State University: <http://foodfraud.msu.edu/mooc/>
- 6) PWC: <https://www.pwc.com/gx/en/services/food-supply-integrity-services/assets/pwc-food-fraud-vulnerability-assessment-and-mitigation-november.pdf>
- 7) Spink, Fortin et al. Chimia International Journal for Chemistry, vol 70, Nr 5, 2016 p 320-328:
<http://www.ingentaconnect.com/content/scs/chimia/2016/00000070/00000005/art00002#>

APÊNDICE 1. TIPOS DE FRAUDE ALIMENTAR – DEFINIÇÃO E EXEMPLOS

(PWC⁶; Spink, Fortin et al⁷)

GFSI (1) Tipo de Fraude Alimentar	Definição da SSAFE (2)	Exemplos da GFSI FFTT (3)	Tipo Geral de Fraude Alimentar
Diluição	O processo de misturar um ingrediente líquido de alto valor com um líquido de menor valor.	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos diluídos utilizando água não potável / não segura • Azeite de oliva diluído com óleo de árvore de chá potencialmente tóxico. 	Substância adulterante (adulterante)
Substituição	O processo de substituir um ingrediente ou parte do produto de alto valor por outro ingrediente ou parte do produto de valor mais baixo.	<ul style="list-style-type: none"> • Óleo de girassol parcialmente substituído por óleo mineral. • Proteína de couro hidrolisada no leite 	Substância adulterante ou Adulteração
Ocultação	O processo de ocultar a baixa qualidade de um ingrediente alimentar ou produto.	<ul style="list-style-type: none"> • Aves injetadas com hormônios para esconder doença • Coloração nociva de alimento aplicada a frutas frescas para cobrir defeitos 	Substância adulterante ou Adulteração
Melhorias não aprovadas	O processo de adicionar materiais desconhecidos e não declarados em produtos alimentares para melhorar seus atributos de qualidade.	<ul style="list-style-type: none"> • Melamina adicionada para aumentar o valor proteico • Uso de aditivos não autorizados (Corantes sudão em especiarias) 	Substância adulterante ou Adulteração
Rotulagem incorreta	O processo de colocar falsas alegações na embalagem para ganho econômico.	<ul style="list-style-type: none"> • Validade, procedência (origem insegura) • Anis estrelado japonês tóxico rotulado como anis estrelado chinês. • Óleo de cozinha reciclado rotulado incorretamente. 	Adulteração
Produção de mercado cinza/ roubo/desvio	Fora do escopo da ferramenta SSAFE	<ul style="list-style-type: none"> • Venda de excesso de produto não declarado, • Produto atribuído para o mercado dos EUA aparecendo na Coreia. 	Invasão, Roubo ou Desvio (4)
Falsificação	O processo de copiar o nome de marca, conceito da embalagem, receita, método de processamento etc, de produtos alimentares	<ul style="list-style-type: none"> • Cópias de alimentos populares não produzidos com garantias de segurança aceitáveis. • Falsificação de barras de chocolate. 	Falsificação

	para o ganho econômico.		
--	-------------------------	--	--

Notas:

- (1) GFSI – Global Food Safety Initiative / Iniciativa Global de Segurança de Alimentos
- (2) SSAFE – Safe Secure and Affordable Food For Everyone / Alimentos Seguros e Acessíveis para Todos
- (3) GFSI FFTT – Global Food Safety Initiative: Food Fraud Think Tank / Iniciativa Global de Segurança de Alimentos: Encubadora de Fraude Alimentar
- (4) Mercado Cinza – um mercado que emprega métodos irregulares, mas não ilegais; Roubo – algo roubado; Desvio / Comércio Paralelo – o ato ou uma instância de desvio de um curso, atividade ou uso

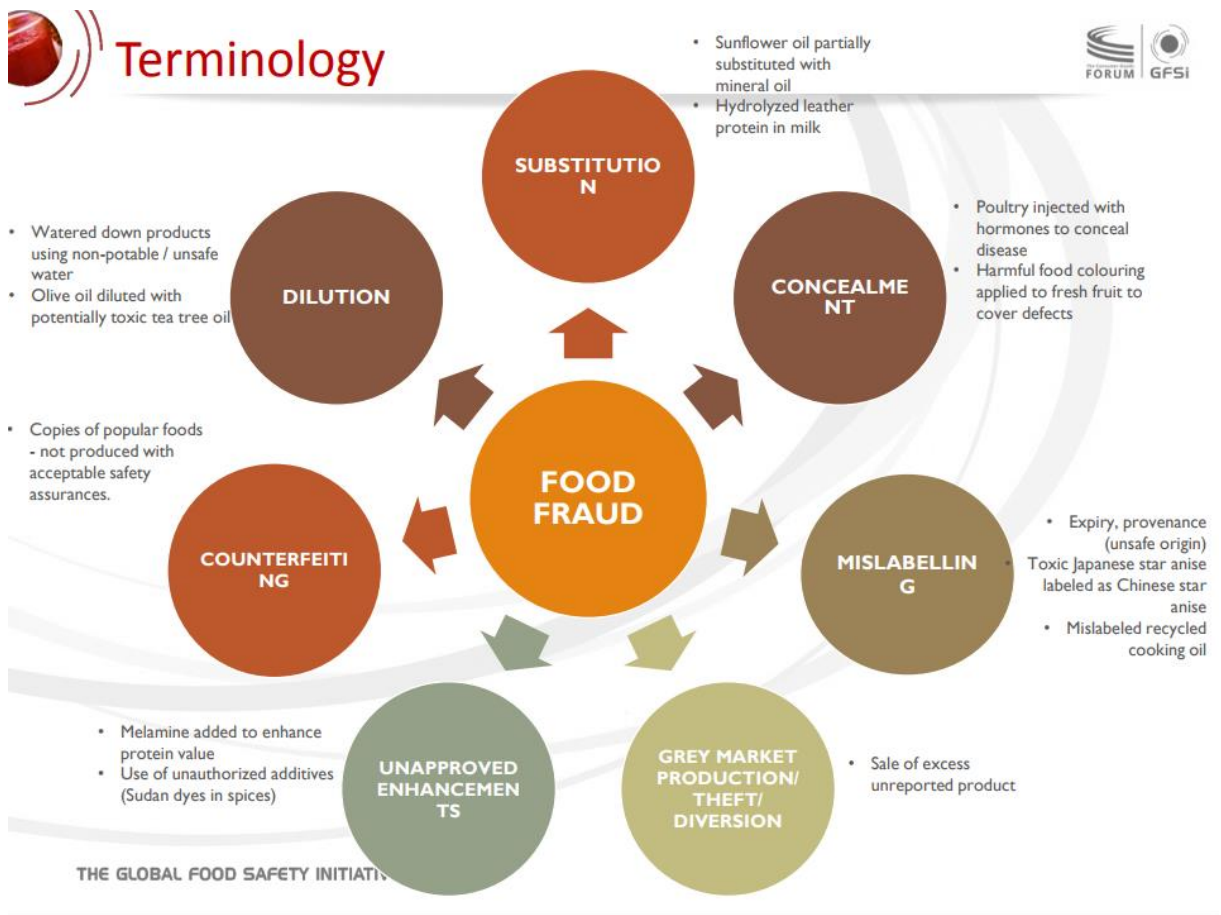


Figura 3. Tipos de fraude alimentar da GFSI⁸