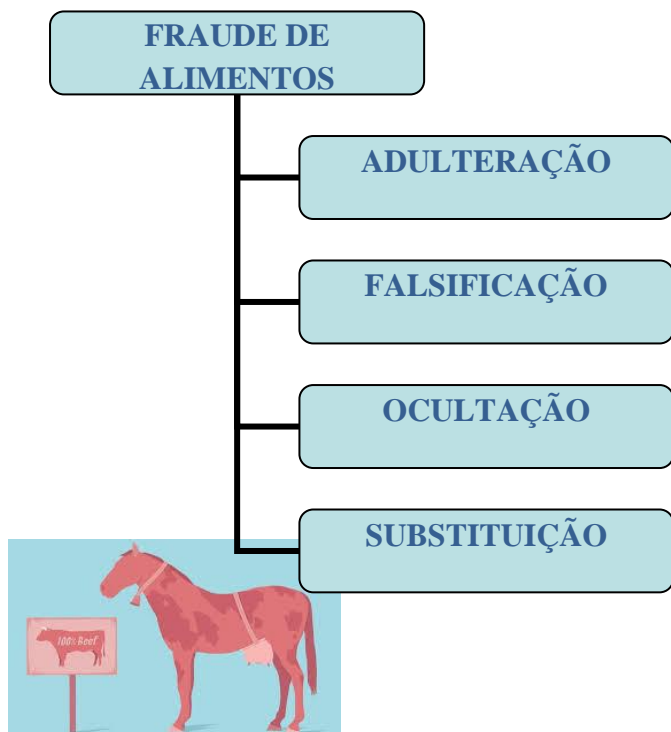


## FRAUDE EM ALIMENTOS

A substituição, adição, falsificação ou adulteração intencional de matéria-prima, dos ingredientes, na embalagem e até informações enganosas sobre um determinado produto com o objetivo de aferir maiores lucros é definida como fraude.

E a fraude em alimentos é uma questão bastante discutida nos dias atuais, pelo fato do sistema de produção mundial ter crescido nos últimos anos e ser uma preocupação no que diz respeito à segurança de alimentos e saúde pública.

Os tipos mais comuns de fraude são:



**ADULTERAÇÃO:** alteração das características sensoriais do produto.

**FALSIFICAÇÃO:** enganar o consumidor, influenciá-lo a adquirir um produto inferior.

**OCULTAÇÃO:** omitir ingredientes utilizados na fabricação do produto por meio da subtração ou adição de ingredientes.

**SUBSTITUIÇÃO:** substituir a matéria prima anunciada no rótulo por outra de menor valor.

Os alimentos que possuem alto potencial para adulteração, são os mais caros ou são produzidos sob condições especiais. Sendo azeite de oliva, peixes, produtos vegetais com alegações de “orgânicos”, leite, grãos, mel, café, chá e especiarias os alimentos mais adulterados no mundo.

Por isso, é importante priorizar a qualidade nos processos através da implantação e monitoramento de programas com o intuito de assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.



## REFERÊNCIAS

CASTRO Mariana; **Fraudes no leite: Riscos para a segurança dos alimentos e para Saúde Pública**; 01 de junho de 2019. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/fraudes-leite-saude-publica-e-seguranca-de-alimentos/>> Acesso em 03/07/2019;

AVICULTURA Industrial: **Fraudes em alimentos ameaçam a segurança alimentar**; 11 de dezembro de 2017. Disponível em: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/fraudes-em-alimentos-ameacam-a-seguranca-alimentar/20171211-140000-b879> Acesso em 03/07/2019.