

O POSICIONAMENTO DA GFSI SOBRE A MITIGAÇÃO DO RISCO À SAÚDE PÚBLICA CAUSADO PELA FRAUDE EM ALIMENTOS

Julho de 2014

Tradução livre realizada pela MYLEUS BIOTECNOLOGIA do documento originalmente publicado pela GFSI.

[*Clique aqui](#) para acessar o documento original em inglês (necessária conexão de internet).

COMPARTILHE:



SOBRE A GFSI

A Global Food Safety Initiative (GFSI) é uma iniciativa orientada para a indústria, fornecendo liderança de pensamento e orientando a respeito de sistemas de gerenciamento de segurança alimentar necessários para que haja segurança ao longo da cadeia logística. Este trabalho é alcançado através da colaboração entre os maiores especialistas em segurança alimentar, indústria alimentícia, acadêmicos e outros profissionais do mundo.

A GFSI surgiu em maio de 2000, quando um grupo de CEOs de varejos internacionais identificou a necessidade de aumentar a segurança dos alimentos, assegurar a proteção e fortalecer a segurança do consumidor. Assim, estabeleceu-se uma ferramenta que alinha em nível global os padrões de segurança de alimentos, melhorando a eficiência e reduzindo os custos em toda a cadeia logística.

SOBRE ESTA PUBLICAÇÃO

O trabalho da GFSI é reconhecido mundialmente e tomado como padrão para o gerenciamento de normas de segurança na indústria de alimentos. Os *Guidance Documents* são publicados em inglês e o presente documento aqui traduzido traz uma importante previsão para o próximo documento: a definição da fraude alimentar como uma ameaça crescente e as medidas que serão instauradas como procedimento-padrão para mitigar os riscos à saúde promovidos pela fraude.

Visto isso, a Myleus decidiu traduzir o documento para facilitar a divulgação em português para que os profissionais da qualidade tenham acesso à informação e possam se preparar com antecedência, antes que as novas normas de qualidade sejam efetivadas na indústria.

INTRODUÇÃO

A fraude em alimentos, incluindo a subcategoria de adulteração por motivação econômica, é uma preocupação crescente. Consiste em enganar o consumidor utilizando produtos, ingredientes e embalagens de alimentos, visando o ganho econômico; inclui substituição, melhoramentos não-aprovados, rotulagem enganosa, falsificações, mercadoria roubada e outras ações. Diferentemente de proteção dos alimentos (*food defence*), que visa proteger a saúde dos consumidores de adulterações que tem o intuito de lhe causar danos, o risco à saúde promovido na fraude em alimentos ocorre frequentemente por negligência ou falta de conhecimento pela parte fraudadora e pode ser mais perigoso do que os riscos à saúde tradicionais, uma vez que as contaminações não são convencionais. Incidentes de fraude alimentar de alto escalão com impacto na saúde do consumidor incluem a comumente citada crise da melamina, na qual leite em pó adulterado causou a hospitalização e até mesmo a morte de crianças; a venda de amendoins conscientemente contaminados com *Salmonella* e óleo de cozinha reciclado com rotulagem enganosa.



O Conselho da GFSI reconhece que o condutor de um incidente de fraude alimentar pode ser o lucro econômico, mas se uma ameaça à saúde pública surge como consequência de um produto adulterado, isso caracteriza um incidente de fraude alimentar. No contexto dos esforços da GFSI para promover “alimentos saudáveis para consumidores em todo lugar”, o Conselho da GFSI tem promovido um Think Tank¹ de Fraude Alimentar para investigar e fazer recomendações ao Conselho da GFSI sobre como empresas podem reforçar seu sistema de gerenciamento de segurança alimentar para proteger consumidores dos danos potencialmente causados por práticas de fraude.

O trabalho do Think Tank de Fraude Alimentar enfatiza que mitigar a fraude alimentar e os danos que esses incidentes potencialmente causam à saúde pública requer uma perspectiva e um conjunto de habilidades diferente da segurança alimentar ou proteção dos alimentos, pois assuntos socioeconômicos e o histórico da fraude alimentar não estão inclusos nas

avaliações de risco tradicionais da segurança ou proteção dos alimentos. As vulnerabilidades relacionadas à fraude alimentar, também podem ocorrer fora dos sistemas tradicionais de manufatura, processamento ou distribuição de uma empresa.

O Think Tank recomenda que existem dois passos fundamentais a serem tomados pela indústria alimentar para auxiliar na mitigação da fraude alimentar: primeiramente, executar uma “avaliação de vulnerabilidade à fraude alimentar” na qual informação é coletada nos pontos estratégicos ao longo da cadeia logística (incluindo insumos crus, ingredientes, produtos, embalagens) e avaliada para identificar e priorizar pontos de vulnerabilidade significativa diante da fraude alimentar.

Em segundo lugar, medidas apropriadas de controle devem ser colocadas em execução para reduzir os riscos dessas vulnerabilidades. Essas medidas de controle devem incluir uma estratégia de monitoramento, uma estratégia de testes, verificação de origem, gerenciamento de especificação, auditorias de fornecedores e tecnologias de combate à falsificação. Uma documentação bem detalhada de planos de controle define quando, onde e como mitigar atividades fraudulentas.

POSICIONAMENTO DA GFSI

O Conselho da GFSI decidiu seguir as recomendações do Think Tank de Fraude Alimentar e propõe a incorporação de dois passos para a mitigação da fraude alimentar na forma de dois novos elementos-chave no *Guidance Document GFSI*:

1. Exigir que a empresa realize uma avaliação de vulnerabilidades à fraude alimentar;
2. Ter um plano de controle preparado.

O objetivo é que, assim como na inserção da proteção dos alimentos no *Guidance* alguns anos atrás, a mitigação da fraude alimentar e do potencial impacto na saúde dos consumidores se torne uma parte essencial do sistema de gerenciamento de segurança alimentar de uma empresa.

Durante uma auditoria de certificação de segurança alimentar, conduzida de acordo com os esquemas reconhecidos pela GFSI, o auditor irá revisar a documentação relacionada ao processo de avaliação de vulnerabilidades e confirmar que um plano de controle compreensível, como definido no Apêndice, tenha sido desenvolvido e implementado pela empresa. Não é exigido que o auditor encontre fraude ou afirme que o programa anti-fraude é capaz de “prevenir a fraude”. Essa abordagem é bastante alinhada com a verificação de um plano de análises de risco e controle de pontos críticos (HACCP) durante a auditoria de segurança alimentar. O Conselho da GFSI irá em seguida especificar quaisquer competências adicionais de auditoria requeridas para as atividades mencionadas acima.

O Conselho da GFSI reconhece a importância da mitigação da fraude alimentar e a urgência em iniciar a execução de avaliações de vulnerabilidades à fraude alimentar e a implementação de planos de controle associados a essas avaliações. Existem diversas iniciativas na indústria relacionadas a esse tópico-chave e a GFSI gostaria de continuar a liderar este campo, fornecer instruções e assegurar alinhamento destas várias iniciativas. Por outro lado, o Conselho da GFSI reconhece que as empresas e gerentes de projetos precisam se preparar para este novo desafio e precisam de tempo para desenvolver o conhecimento e

as habilidades requeridas.

O Conselho da GFSI decidiu utilizar essa publicação para expressar suas intenções e proteger a incorporação dos novos elementos-chave para mitigação da fraude alimentar, junto às competências adicionais para auditoria, até que a próxima revisão completa do Documento de Guia (Versão 7) seja publicada em 2016.

O Conselho do GFSI irá apoiar a iniciativa SSAFE², que busca desenvolver e publicar guias práticos para empresas sobre como avaliar e controlar vulnerabilidades dentro de suas organizações e cadeias de fornecimento e logística. O SSAFE está trabalhando para ter esses guias prontos antes da data de lançamento da Versão 7 do *Guidance Document*, para que as empresas possam preparar suas organizações antes que as novas exigências sejam efetivadas.

APÊNDICE: ELEMENTOS CHAVE PROPOSTOS PARA A MITIGAÇÃO DA FRAUDE ALIMENTAR

Os elementos-chave abaixo foram preparados pelo Grupo de Trabalho Técnico do *Guidance Document*, baseado nas recomendações do Think Tank da Fraude Alimentar. Consultas irão continuar durante o desenvolvimento da Versão 7 do *Guidance Document*.

<p>Requerimentos da “Avaliação de vulnerabilidades à fraude alimentar”</p>	<p>O padrão deve exigir que a organização tenha a avaliação de vulnerabilidade à fraude alimentar documentada e disponível para identificar possíveis vulnerabilidades e priorizar as medidas de controle de vulnerabilidades à fraude alimentar.</p>
<p>Requerimentos do “Plano de controle de vulnerabilidades à fraude alimentar”</p>	<p>O padrão deve exigir que a organização tenha um plano documentado disponível, que especifique as medidas de controle que a organização tem implementado para minimizar os riscos à saúde pública promovidos pelas vulnerabilidades à fraude alimentar identificadas. Esse plano deve cobrir o escopo relevante da GFSI e deve ser apoiado pelo Sistema de Gerenciamento de Segurança Alimentar da empresa.</p>

REFERÊNCIAS

¹ O Think Tank da Fraude Alimentar foi convocado para avançar o tópico da fraude alimentar; ele reuniu especialistas em testes analíticos, certificação, segurança da cadeia alimentar e criminologia, assim como empresas de manufaturação e varejo.

²SSAFE (Safe Supply of Affordable Food Everywhere – Fornecimento Seguro de Alimentos Acessíveis em Todo Lugar) é uma organização sem fins lucrativos que visa discutir assuntos de pré-competitividade da indústria alimentícia através de parcerias públicas e privadas.

SOBRE A MYLEUS

A Myleus Biotecnologia atua principalmente na área de análises genéticas aplicadas à cadeia de alimentos, realizando testes de DNA para identificação de espécies. Com esses testes, a Myleus disponibiliza ferramentas a serem utilizadas pela indústria, varejistas e fiscalização no campo da segurança alimentar, qualidade e idoneidade do negócio, promovendo relações de confiança entre a indústria e o consumidor e geração de valor em produtos alimentícios.

ACOMPANHE:

