

# O que é FRAUDE ALIMENTAR?

A fraude alimentar é a adulteração, falsificação ou omissão de informações sobre um alimento com o objetivo de obter lucro.

Ela pode comprometer a segurança do consumidor, além de ser crime previsto no artigo 272 do Código Penal brasileiro.

## Como ocorre em produtos de origem animal?

Produtos como carnes, leite, ovos, queijos e pescados estão entre os mais visados.

A fraude pode ocorrer de várias formas, como:

- Substituição de espécies: vender carne de cavalo como bovina, por exemplo.
- Adição de água ou soro no leite para aumentar o volume.
- Uso de conservantes proibidos ou fora dos limites legais.
- Rotulagem enganosa, como afirmar que um produto é “orgânico” sem certificação.
- Mistura de carne deteriorada com carne fresca para mascarar a qualidade.



Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da  
Microrregião da AMAG

Canais de Comunicação SIM-CIMAG  
Telefone: (35) 3341-3500  
E-mail: [sim@cimag.org.br](mailto:sim@cimag.org.br)  
Av. Camilo Soares, 100 - Centro  
Caxambu - MG

# FRAUDE EM ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Proteja sua saúde. Exija qualidade!



# Por que isso é um problema?

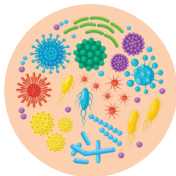
Além do impacto econômico (o consumidor paga por um produto que não é o que parece), existem riscos sérios à saúde, como:



Intoxicações alimentares



Reações alérgicas



Contaminação microbológica



Resistência a antibióticos  
(quando há uso ilegal de medicamentos em animais).

# Como identificar possíveis fraudes?

Desconfie de preços muito abaixo do mercado.

Observe se o sabor, cor ou textura estão alterados.

Verifique rótulos, selos de inspeção e validade.

Produtos de origem animal devem conter os selos SIM, SIF ou SIE.



Diante de qualquer suspeita de irregularidade, verifique as informações nas plataformas do Serviço de Inspeção.

# O que fazer se suspeitar?

**NÃO CONSUMA** o produto!

Guarde a nota fiscal.

**DENUNCIE** ao SIM, MAPA, ANVISA ou PROCON. Você ajuda a proteger outras pessoas e a combater práticas ilegais.

# Educação é PREVENÇÃO!



Adquira alimentos de origem confiável e os armazene corretamente!

Atente-se às características dos produtos, isso é essencial para garantir a segurança alimentar de todos.