

Daniela Sofia dos Santos Moreira

**Análise Comparativa da Tipologia de Denúncias Feitas à Autoridade de Segurança
Alimentar em Função do Concelho**

Universidade Fernando Pessoa

Faculdade de Ciências Humanas e Sociais

Porto, 2017

Daniela Sofia dos Santos Moreira

**Análise Comparativa da Tipologia de Denúncias Feitas à Autoridade de Segurança
Alimentar em Função do Concelho**

Universidade Fernando Pessoa

Faculdade de Ciências Humanas e Sociais

Porto, 2017

Daniela Sofia dos Santos Moreira

**Análise Comparativa da Tipologia de Denúncias Feitas à Autoridade de Segurança
Alimentar em Função do Concelho**

A aluna

(Daniela Sofia dos Santos Moreira)

Trabalho apresentado à Universidade Fernando
Pessoa como parte dos requisitos para obtenção do
grau de licenciada em Criminologia, sob a
orientação científica da Professora Laura Nunes

Agradecimentos

À Universidade Fernando Pessoa - onde vivi os três anos mais felizes da vida - pela excelente formação que me proporcionou.

À Professora Doutora Laura Nunes, pela dedicação e apoio incondicional que demonstrou na realização deste projeto.

A todos os inspetores da ASAE e restante STAFF, por me terem recebido de braços abertos e por me fazerem sentir em casa. Um obrigada muito especial à Inspetora-Chefe Jacinta Ladeira, pela excelente supervisão e por todo o apoio demonstrado durante e após o estágio.

Aos meus amigos de curso - Mariana, João Pedro e Tierri - por todo o apoio, carinho, força e orgulho demonstrado ao longo destes três anos. Sem dúvida que, sem eles, estes 3 anos não tinham sido tão bons como foram.

À Catarina, que me acompanha incansavelmente há 15 anos e que nunca duvidou da minha capacidade e potencial.

À Bárbara, a pessoa que melhor me conhece e sabe o quão eu esperei por este momento, um muito obrigada por estes anos em que tem festejado comigo todas as minhas vitórias e que tem estado do meu lado nos momentos menos bons.

Aos meus pais e à minha irmã, os grandes amores da minha vida, porque tudo o que tenho e sou devo-lhes a eles, e porque esta conquista também é deles. O meu maior obrigada pelo esforço que fizeram para que fosse possível eu realizar aquele que é, sem dúvida, o maior sonho da minha vida.

Resumo

A criminalidade alimentar constitui um grande perigo para a saúde pública. Este fenómeno pode ocasionar graves danos para os consumidores, incluindo a sua morte. O grande desconhecimento da população em geral acerca deste fenómeno, assim como o crescente aumento de casos de falta de segurança alimentar e fraudes alimentares, evidenciam a necessidade de se estudar com mais profundidade esta temática e, consequentemente, uma maior repressão e prevenção destes ilícitos.

O presente estudo tem por objetivo analisar os ilícitos criminais e contraordenacionais cometidos na área de intervenção da Unidade Operacional I da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Para tal, recorreu-se à análise da base de dados construída pela aluna, que permitiram a elaboração dos resultados e a sua discussão a partir do enquadramento teórico, tendo-se assim alcançado o objetivo do estudo.

Palavras-Chave: Segurança Alimentar, Crime, Contraordenação, Segurança Económica, Autoridade, Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Abstract

Food crimes are a major danger to public health. This phenomenon can cause serious harm to consumers, including their death. The general population's lack of knowledge about this phenomenon, as well as the growing increase in cases of lack of food security and food fraud, highlight the need to study this issue in greater depth and, consequently, a greater repression and prevention of these crimes.

The objective of this study is to analyze the criminal and misdemeanors committed in the intervention area of the Operational Unit I of the Food and Economic Security Authority. To do so, it was used the analysis of the database constructed by the student, which allowed the elaboration of the results and their discussion from the theoretical framework, thus achieving the objective of the study.

Key Words: Food Safety, Crime, Misdemeanors, Economic Security, Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (Food and Economic Security Authority)

Índice

Introdução	9
Parte A Enquadramento Teórico	11
Capítulo I. Conceitos Básicos	11
1.1. Autoridade em Segurança Alimentar	11
1.2. Crime e Contraordenação em Matéria de Segurança Alimentar	13
1.3. Segurança Económica.....	16
1.4. Análises (Inter)Nacionais	17
Parte B. Contribuição Empírica	24
Capítulo II. Projeto de Investigação	24
2.1. Método	24
2.1.1. Objetivos e Questões de Investigação	24
2.1.2. Material e Procedimento	25
2.2. Resultados Esperados	26
Conclusões	28
Referências	30

Introdução

A definição mais comum de segurança alimentar é baseada na definição dada pela *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (em português: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) em 1996, na *World Food Summit*: “Segurança alimentar é conseguida quando todas as pessoas, em todos os tempos, tem acesso físico e económico a uma alimentação segura, suficiente e nutritiva na sua dieta para uma vida ativa e saudável”. Assim, esta definição sugere que “insegurança alimentar” é a falta de uma, ou mais, destas condições. No entanto, esta definição é tipicamente americana, sendo a definição europeia ligeiramente diferente. Assim sendo, no caso europeu, entende-se por segurança alimentar a regulação e controlo da cadeia alimentar de modo a monitorizar a higiene, toxicidade e rastreabilidade alimentar (Comissão Europeia, 2009).

Torna-se pertinente a análise deste tema uma vez que é inegável a importância que os consumidores dão aos vários benefícios que estão associados às práticas de uma alimentação saudável, dando-se um maior destaque às práticas relacionadas com a prevenção da saúde, uma melhor qualidade de vida e, sobretudo, as práticas que ajudam os consumidores a permanecerem saudáveis. (Moura et al, 2016)

Tendo como objeto de estudo a segurança alimentar, o presente estudo procura analisar este fenómeno que tanto alarme social e preocupação provoca. Tendo sido numa dessas autoridades (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) que a aluna desenvolveu o seu estágio curricular, esta teve a oportunidade de vivenciar, ainda que de forma mais leve, a realidade vivida por aqueles que trabalham com este fenómeno, o que motivou o desenvolvimento deste projeto.

Assim, o trabalho que aqui se apresenta focaliza-se no problema que é a (falta de) segurança alimentar, sobre o qual se procedeu a uma revisão da literatura, para além de que, para uma melhor e mais correta análise desta temática, fez-se uma pequena análise ao trabalho desenvolvido pela aluna no seu estágio curricular na Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

A ideia de analisar este fenómeno, tendo em vista a criação de uma base de dados que facilitasse o trabalho desta autoridade, foi sustentada pela perseguição de um objetivo

geral, que passou pela necessidade de prevenção dos ilícitos contraordenacionais e criminais no ramo alimentar. De forma mais específica, os objetivos deste trabalho passam por i) apresentar um conjunto de dados e informações que vise a redução da ocorrência destes ilícitos, ii) promover a intervenção atempada dos inspetores que averiguam esta matéria que graves problemas a nível de saúde pública podem causar, iii) aumentar o nível de informação dos agentes económicos e, como já referido, iv) prevenir a ocorrência de ilícitos que ponham em causa a segurança alimentar da população.

Este estudo encontra-se estruturado em duas partes fundamentais: a primeira parte é relativa à componente teórica, baseada numa revisão da literatura a respeito do tema, onde é aprofundada a questão da segurança alimentar, nomeadamente a definição de conceitos básicos relativos a esta temática, e ainda uma exposição de algumas análises internacionais feitas neste âmbito. A segunda parte, dedicada à parte empírica, e que passará pelo projeto de investigação desenvolvido pela aluna com recurso à base de dados criada por esta no âmbito do seu estágio, descreve toda a metodologia utilizada no estudo, designadamente o método, os objetivos e questões de investigação, os procedimentos e os resultados esperados.

Parte A.

Enquadramento Teórico

Capítulo I. Conceitos Básicos

Nesta parte do trabalho serão abordados vários pontos, o primeiro dos quais se refere à definição de conceitos, como o de Autoridade, o de Segurança Alimentar, o conceito de Autoridade em Segurança Alimentar e o de Segurança Económica. Abordar-se-á ainda um ponto relacionado com os crimes e com as contraordenações no ramo alimentar. Por último, será feita uma revisão da literatura nacional e internacional acerca destas temáticas.

1.1. Autoridade em Segurança Alimentar

Segundo Fernandes (2016), entende-se por autoridade o poder que uma pessoa ou um grupo tem sobre outrem. Por seu turno, e completando a ideia do autor anteriormente mencionado, Cunha, Rego e Cardoso (2007), na sua obra “Manual de comportamento organizacional e gestão”, dizem-nos que a autoridade é o “direito de decidir, de conduzir os outros na execução de determinadas tarefas ou obrigações”, tendo em vista não só a prossecução dos objetivos da organização, como também incentivar a população (no caso das autoridades policiais) a cumprir os parâmetros do comportamento esperado, durante o maior tempo possível (Fernandes, 2016). Weber (1947) descreveu que a autoridade assume três tipologias diferentes, sendo estas a autoridade racional-legal, a tradicional e a carismática. Estando a primeira mais relacionada com as organizações judiciais e policiais, por ser a que está mais enraizada na sociedade, e por se acreditar que se enquadra mais na temática deste trabalho, irá se dar um pouco mais de ênfase na mesma. Assim, segundo o mesmo autor, entende-se por autoridade racional-legal “aquela que se baseia na existência de um código, que mais não é do que um conjunto de determinadas regras que são impostas pela legislação, as leis”. Em suma, esta tipologia é essencialmente caracterizada por defender um sistema de supervisão e subordinação a uma unidade de controlo. Por outro lado, e indo de

encontro àquilo que consta no primeiro ponto deste capítulo, passa-se agora a definir o conceito de Segurança Alimentar.

Desta forma, entende-se por Segurança Alimentar o código regulamentar que inclui as regras de produção, transporte e armazenamento de produtos alimentares, tendo em vista as suas características que definem a adequação de um alimento para consumo (Food Ingredients Brasil, 2008). Todas estas normas revelam-se de extrema importância uma vez que os alimentos podem conter substâncias de natureza física, química ou biológica que lhes são estranhas e que alteram a composição/características destes, podendo essas substâncias revelar-se extremamente perigosas para a saúde dos consumidores (Viegas, 2014).

Importa ressaltar que não se deve confundir Segurança Alimentar com Fraude Alimentar, uma vez que nesta última os fatores determinantes são as infrações económicas que visam o lucro, compreendendo nestas as situações de falsificação de géneros alimentícios, fraude sobre mercadorias, contrafação e usurpação de DOP¹/IGP²/ETG³. (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, 2017). A Fraude Alimentar ocorre quando há um potencial de lucro económico elevado e um baixo risco de ser detetado. Por outro lado, os fatores determinantes na Segurança Alimentar são os perigos alimentares.

Assim sendo, torna-se imperativa a necessidade da existência de uma unidade de combate ao crime alimentar para proteger a indústria alimentar e os consumidores deste tipo de atividade criminal (Elliot, 2014) que coloca em perigo a saúde pública. Deste modo, e segundo o mesmo autor, a prevenção da criminalidade no ramo alimentar deve ser uma prioridade.

Desta forma, entende-se por “defesa alimentar” os procedimentos levados a cabo por estas autoridades para garantir que não existe contaminação nos produtos/alimentos não preparados e ainda no seu estado natural. Assim sendo, cabe às autoridades em segurança alimentar inspecionar, não só, mas também, as indústrias alimentares, de modo a assegurar a proteção das atividades deste ramo, garantindo que não há qualquer

¹ Denominação de Origem Protegida, ² Indicação Geográfica Protegida, ³ Especialidade Tradicional Garantida

tipo de ato de adulteração na transformação dos alimentos, e diminuindo o risco de a mesma acontecer (Manning e Soon, 2016).

No caso português, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica é a autoridade administrativa especializada no âmbito da segurança alimentar. (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, 2017). De acordo com o Decreto Lei nº194/2012 de 23 de agosto, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica tem por missão a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas, nos setores alimentar e não alimentar, bem como a avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, sendo o organismo nacional de ligação com as suas entidades congéneres, a nível europeu e internacional.

Ainda no caso nacional, podemos contar com a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, que tem por missão “a definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, de proteção animal e de sanidade animal, de proteção vegetal e fitossanidade”. (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2017)

A nível europeu, existe a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), que “presta aconselhamento sobre os riscos existentes e emergentes associados aos alimentos. O seu aconselhamento diz respeito à legislação e às políticas europeias e, deste modo, contribui para proteger os consumidores dos riscos na cadeia alimentar” (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, 2017).

Resumidamente, o trabalho das autoridades em segurança alimentar constitui uma gestão sistemática do risco através da avaliação de ameaças, identificação de vulnerabilidades e a implementação de mecanismo de controlo na produção, distribuição e compra de produtos alimentares. (Manning e Soon, 2016)

1.2. Crime e Contraordenação em Matéria Alimentar

Segundo o nosso Código de Processo Penal, crime é o “conjunto de pressupostos de que depende a aplicação ao agente de uma pena ou de uma medida de segurança criminais”. Por seu turno, e de forma ainda mais simplificada, o Código Penal português, constitui crime o facto descrito e declarado passível de pena. Outra conceção de crime, também dotada de grande simplicidade e “meramente legalista ou formal”, é-nos dada por

Monte e Freitas (2016) quando estes autores definem crime como o “comportamento descrito pelo legislador como punível com uma sanção jurídico-penal”.

Os mesmos autores dizem-nos ainda que todas estas definições de crime, por serem demasiado simples, são as que menos dúvidas levantam quanto à sua “validade intrínseca”.

Por outro lado, Rapalje e Lawrence (1997) definem crime como uma ofensa ou atos ilegais puníveis por lei. Por “ilegais” consideram-se aqueles atos que são contrários à lei, ou qualquer atividade que a lei proíba diretamente.

Concluindo, e com a revisão da literatura consultada, encontra-se ainda o crime definido como “aquele comportamento, ativo ou omissivo, que ponha em causa – colocando em perigo ou lesando – os bens jurídicos (...) que ao direito penal cumpra tutelar” e como “a conduta levada a cabo por uma pessoa singular ou coletiva, desde que descrita em lei penal prévia, escrita, estrita e certa, praticada culposamente e punível penalmente (Monte e Freitas, 2016).

No âmbito deste projeto importa ainda discorrer também sobre aquilo que se entende por contraordenação. Assim, segundo o artigo 1º do Regime Geral das Contraordenações, constitui contraordenação “todo o facto ilícito e censurável que preencha um tipo legal no qual se comine uma coisa”. Por seu turno, a Constituição da República Portuguesa nos artigos 37º nº3, 165º, nº1, alínea d), 227º, nº1, alínea q) e 282º, nº3, diz-nos que uma contraordenação se trata de uma infração de natureza não penal, também designada por ilícito de mera ordenação social.

Os autores Santos e Sousa (2011), à luz do Regime Geral das Contraordenações, afirmam que constitui contraordenação toda e qualquer conduta que, através de omissão ou ação, voluntária e culposamente preencha um tipo legal em que se proteja determinados bens jurídicos.

Desta forma, e no âmbito deste trabalho, crime alimentar pode ser descrito como uma atividade organizada por indivíduos ou grupo que conscientemente inicia uma atividade para prejudicar e enganar as pessoas que compram e consomem esses alimentos (Elliot, 2014). Esta premissa sugere que os crimes alimentares ocorrem quando a comida é intencionalmente modificada de modo a trazer algum tipo de dano a alguém ou com fins

económicos, e onde ambas as situações colocam em causa a segurança e a qualidade alimentar (Manning e Soon, 2016).

Existe a necessidade também de se distinguir Fraude Alimentar de Crime Alimentar, uma vez que têm características diferentes. Segundo Manning e Soon (2016), Fraude Alimentar implica, de forma intencional e deliberada, a substituição, adição, falsificação, contrafação, adulteração ou deturpação de alimentos, dos seus ingredientes ou do embalamento dos produtos alimentares, enganando assim os consumidores finais dos produtos, tendo em vista o ganho económico. A Fraude Alimentar passa a Crime Alimentar quando deixa de envolver atos esporádicos destes indivíduos que estão dentro da indústria alimentar e passa a ser uma atividade organizada levada a cabo por grupos que, como referido no início deste ponto, enganam e prejudicam de forma consciente aqueles que compram/consomem um produto alimentar.

Na maioria dos casos, e Segundo Manning e Soon (2016), a fraude alimentar não é prejudicial e potencialmente perigosa. No entanto, Elliot (2014) afirma que, a fraude alimentar não é, de todo, um “crime sem vítimas”. Este autor acredita que quando ocorre algum tipo de fraude alimentar, por exemplo a falsa e/ou incorreta etiquetagem/rotulagem, as vítimas serão sempre, ou quase sempre, os consumidores. Deste modo, há sempre uma grande probabilidade de a fraude alimentar provocar doenças graves nos consumidores, ou mesmo a morte, dado o consumo de comida contaminada e que não é o que se diz ser. Este autor dá-nos o exemplo do polémico caso da carne de cavalo. Neste caso, as indústrias alimentares afirmavam que tinha sido elas as grandes vítimas deste “incidente”, que lhes trouxe grandes custos, não só monetários, uma vez que estas empresas tiveram de alterar as rotulagens e etc, mas também afirmam que este caso teve um grande impacto para a reputação das indústrias. Contrariamente a este pensamento das indústrias do ramo alimentar, Chris Elliot (2014) acredita que, na verdade, as reais e grande vítimas desta situação foram os consumidores que compraram e consumiram carne que não era o esperado.

1.3. Segurança Económica

Pode-se classificar Criminalidade Económica, e segundo Bacher (2008, p. 75), como o “conjunto de crimes, contra os bens, que são cometidos sem violência, mas com certa astúcia, embuste ou ainda por abuso de posição de poder ou de influências, com vista ao lucro”. Por outro lado, o termo “Segurança” perde qualquer capacidade explicativa (Recasens, 2016) uma vez que é um termo extremamente amplo e inclusivo, englobando qualquer coisa que possa ser considerada uma ameaça ao bem-estar.

Por seu turno, Morgado e Vegar (2003), à luz da definição dada pelo Conselho da Europa, classificam crime económico-financeiro como “o conjunto de ações praticadas por duas pessoas, ou mais, que participam conjuntamente num projeto criminal, com fim de obter poder e lucro através de negócios ilegais, ou de atividades a estes associados, recorrendo à violência e à intimidação, e usando de influência junto das esferas política, dos media, da economia, do governo e da justiça”.

Segundo a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (2017), estima-se que entre 5% a 7% do comércio mundial provenha da contrafação, constituindo assim este fenómeno como “um dos maiores desafios à economia europeia”. Assim, e segundo dados da mesma entidade, este ilícito não só origina um prejuízo avaliado em cerca de 450 milhões de euros, pondo em causa cerca 200 mil postos de trabalho no mundo anualmente, como também o comércio de produtos contrafeitos pode colocar em risco a saúde e segurança dos consumidores, “nomeadamente no caso de produtos tais como brinquedos, peças para automóveis, produtos medicinais, etc.”

Por sua vez, à luz do disposto na Convenção da União de Paris, entende-se por Concorrência Desleal “o ato de concorrência contrário aos usos honestos em matéria industrial ou comercial”, cujo objetivo passa essencialmente pelo desvio da clientela.

Segundo o Decreto Lei nº28/84 de 20 de janeiro é considerado Especulação “vender bens ou prestar serviços por preços superiores aos permitidos pelos regimes legais a que os mesmos estejam submetidos; alterar, sob qualquer pretexto ou por qualquer meio e com intenção de obter lucro ilegítimo, os preços que do regular exercício da atividade resultariam para os bens ou serviços ou, independentemente daquela intenção, os que resultariam da regulamentação legal em vigor; vender ou prestar serviços por preço

superior ao que conste de etiquetas, rótulos, letreiros ou listas elaborados pela própria entidade vendedora ou prestadora do serviço; vender bens que, por unidade, devem ter certo peso ou medida, quando os mesmos sejam inferiores a esse peso ou medida, ou contidos em embalagens ou recipientes cujas quantidades forem inferiores às nestes mencionadas.”

Em criminalidade económica inserem-se ainda os crimes de burla e fraude fiscal, crimes estes previstos e punidos pelo Código Penal português.

Relativamente à burla, e de acordo com o art.º 217 do Código Penal, comete o crime de burla quem “com intenção de obter, para si ou para terceiros, enriquecimento ilegítimo, por meio de erro ou engano sobre factos que astuciosamente provocou, determinar outrem à prática de atos que causem prejuízo ao próprio ou a terceiros” (Ferreira, 2016).

A fraude fiscal acontece quando, segundo o Regime Geral das Infrações Tributárias, alguém pratica as condutas que “visem a não liquidação, entrega ou pagamento da prestação tributária ou a obtenção indevida de benefícios fiscais, reembolsos ou outras vantagens patrimoniais suscetíveis de causarem diminuição das receitas tributárias”.

De facto, aquilo que se designa por segurança económica, conforme se pôde constatar, acaba por ser algo muito complexo e alargado, que se torna muito difícil apresentar uma conceptualização consensual e completa.

1.4. Análises (Inter)Nacionais

É sabido que as doenças transmitidas através do consumo de alimentos contaminados constituem uma grande causa de morbilidade e mortalidade em todo o mundo (Havelaar et al, 2015). Segundo Denagamage et al (2007), a transmissão deste tipo de patologias (como, por exemplo, a salmonelose) pode ser prevenida através de várias iniciativas relacionadas com segurança alimentar, desde a fase inicial de produção como a vacinação do gado, a pasteurização do leite no seu processamento (LeJeune e Rajala-Schultz, 2008), e apoio apropriado aos produtos acerca de práticas de higiene e de tratamento dos alimentos (Hedberg et al, 2006) e aos consumidores (Young et al, 2015).

Num estudo realizado no Canadá em 2015 por Courtney, Majowicz e Dubin, constatou-se que quando são observados a preparar uma refeição constata-se que apenas 50% das medidas de higiene recomendadas são levadas a cabo pelos jovens-adultos (Byrd-

Bredbenner et al, 2007), sendo que ter o frigorífico a uma temperatura superior à recomendada (Byrd-Bredbenner et al, 2007) e a inadequada higienização das mãos durante o tratamento dos alimentos (Abbot et al, 2009) são as falhas mais recorrentes.

Segundo os autores Courtney, Majowicz e Dubin (2017), no Canadá há pouco entendimento acerca das técnicas de segurança alimentar entre os jovens adultos, sendo que um estudo recente feito em Ontário mostrou que os nesta faixa etária efetivamente há pouco conhecimento acerca de boas práticas de segurança alimentar e, conseqüente, falta das mesmas (Majowicz et al, 2015).

Neste seguimento, os mesmos autores, em 2015, administraram um questionário eletrónico e transversal a alguns estudantes universitários da Universidade de Waterloo, num total de 485 estudantes. Quando foi perguntado aos estudantes onde é que eles pensavam que ocorriam as principais infrações a nível de segurança alimentar, 5% (24/485) afirmavam que não sabiam. Por outro lado, 70,9% (327/461) responderam que ocorriam em casa, seguidos de 64,6% (298/461) que responderam que ocorriam nos restaurantes. As fábricas de processamento alimentar obtiveram 52,9% (244/461) das respostas, os supermercados 42,7% (197/46), os zonas de armazenamento 40,4% (186/461) e, por último, as quintas 31,7% (146/461).

Neste estudo foram ainda colocadas várias questões aos estudantes relacionadas com segurança alimentar, tais como se estes sabiam o que eram microrganismos, se sabiam qual a maneira mais higiénica de lavar as mãos, se achavam que aquecer/congelar a comida eliminava os micróbios, qual achavam que era o procedimento mais correto para evitar uma intoxicação alimentar, quanto tempo deveria estar a comida guardada no frigorífico, e etc.

No geral, e após analisadas todas as respostas dadas por estes estudantes ao longo do questionário administrado, os autores deste estudo puderam concluir que os conhecimentos destes alunos acerca de requisitos de higiene e de segurança alimentar eram muitos pobres. Foi possível também concluir que 1 em cada 10 estudantes lidavam de forma recorrente com comida que era para consumo público (por exemplo os alunos que eram voluntários em centros de dia ou em hospitais). Apesar de estes alunos terem dado mais respostas corretas do que os alunos que não têm esta ocupação, o tipo de respostas corretas recaía essencialmente sobre as questões relacionadas com a refrigeração dos alimentos, descongelamento dos alimentos e com a limpeza dos

balcões onde é preparada a comida. Acerca de questões relacionadas com a higienização das mãos, por exemplo, estes alunos não mostravam mais conhecimentos do que aqueles que não lidam de forma mais regular com produtos alimentares.

Assim, com este estudo, e segundo os autores, pode-se concluir que estes alunos e o seu pouco conhecimento acerca de boas práticas a nível de segurança alimentar pode incorrer não só num grande risco para eles, mas como a comunidade para quem estes alunos trabalham regularmente.

Por seu turno, num estudo publicado em 2015 acerca do impacto das inspeções a nível de segurança alimentar em Filadélfia, estimou-se que o custo anual provocado por estas doenças para os Estados Unidos foi de 55,5 biliões de dólares (Scharff).

Doenças transmitidas através dos alimentos são um grave problema de saúde pública, tendo provocado cerca de 48 milhões de doenças, 128 mil hospitalizações e 3 mil mortes nos Estados Unidos da América em 2011. (Waters et al, 2013; Scallan et al, 2011)

Apesar destas doenças serem causadas na confeção dos alimentos (dentro ou fora de casa), dois terços das doenças transmitidas através dos alimentos ocorrem nos restaurantes. (Wong et al, 2015). Segundo Leinwand et al (2017), estas conclusões despertam uma ainda maior preocupação dos Estados Unidos com esta problemática uma vez que aumentaram o número de refeições feitas fora de casa.

Apesar da FDA (*Food and Drug Administration*) sugerir que uma das medidas para assegurar uma melhor segurança alimentar seja as inspeções junto dos restaurantes, os estudos feitos não demonstram nenhuma relação entre o número de inspeções feitas e a diminuição da transmissão destas doenças (Leinwand et al, 2017). O mesmo autor sugere ainda que esta relação poderá ser mais facilmente influenciada pelo tipo de comida e pelos métodos de preparação da mesma. Os autores do presente estudo afirmam ainda que as cadeias de restaurantes servem normalmente comida que é menos perecível e que requer menos preparação do que nos restaurantes que não pertencem a nenhuma cadeia. Assim, geralmente os restaurantes que pertencem a uma cadeia (considerados pelos autores os restaurantes com, pelo menos, 15 diferentes localizações) têm uma taxa de intoxicações alimentares e de infrações menor em relação aos outros restaurantes.

Desta forma, o objetivo do presente estudo era, não só, mas também, avaliar a relação entre a frequência com que os restaurantes são inspecionados e as práticas de segurança alimentar das cadeias de restaurantes e dos restaurantes que não pertencem a nenhuma cadeia, que é o tema fulcral deste projeto. Importa realçar que os autores deste estudo não incluíram no mesmo centros de dias, escolas e os restaurantes do aeroporto de Filadélfia.

Para isso, os autores, através da base de dados *Clean Plates*, tiveram acesso aos nomes dos restantes, as suas localizações e aos resultados das inspeções já efetuadas nesses mesmos restaurantes entre janeiro de 2013 e dezembro de 2014. Estes dados incluem os detalhes das inspeções, como o dia, a hora, o objetivo da inspeção e o nome do inspetor; detalhes sobre os restaurantes, como o seu nome, o número da licença e o nome do explorador; e as infrações, mais especificamente o número e tipo de infrações. Esta base de dados está dividida em dois tipos de infrações: os fatores de risco para a ocorrência de intoxicações alimentares e outras doenças transmitidas através dos alimentos, e as boas práticas dos restaurantes. Assim, o primeiro tipo de infrações são as práticas ou procedimentos que têm um papel direto na transmissão de micróbios, como por exemplo ter a comida conservada em temperaturas não adequadas e a má higienização dos equipamentos usados para preparar os alimentos. As boas práticas dos restaurantes, que são as infrações menos gravosas, são pequenas deficiências que podem prevenir a propagação de bactérias e micróbios, como ter o chão sujo ou o armazenamento inadequado, mas que não causam doenças diretamente.

Durante os 2 anos em que decorreu este estudo, 68% (2662 de 3915) dos restaurantes que não pertencem a nenhuma cadeia e 58,8% (394 de 671) dos restaurantes de uma cadeia apenas tinham sido inspecionados uma vez. Comparativamente com os outros, as cadeias de restaurantes tiveram um número significativamente menor de infrações por inspeção, assim como de fatores de risco para a ocorrência de intoxicações alimentares e de infrações por falta de boas práticas de higiene.

Os autores do presente estudo constaram ainda que com o aumento de uma para duas, e de duas para três, inspeções durante os 2 anos do estudo estava diretamente associado à diminuição de infrações por inspeção. No entanto, esta relação apenas ocorreu com os restaurantes que não pertenciam a nenhuma cadeia, não sendo visível esta relação nas cadeias de restaurantes.

Chegou-se ainda à conclusão de que os restaurantes que pertenciam a uma cadeia e que estavam inseridos em zonas com uma densidade populacional maior tinham menos infrações relacionadas com boas práticas de higiene do que os restantes restaurantes com o mesmo número de inspeções. Notou-se ainda que os restaurantes que apenas tinham sido inspecionados uma vez neste período de 2 anos tinha cerca de 65% de mais infrações quando comparados às cadeias de restaurantes com o mesmo número de inspeções. Os autores acrescentam que a diminuição do número destas infrações em áreas populacionais mais densas pode dever-se a vários fatores, como por exemplo o facto de o grande volume de clientes, que aumenta assim a rentabilidade dos estabelecimentos, permitir aos donos dos restaurantes gastarem mais dinheiro com *staff* próprio para a manutenção do estabelecimento.

Ainda em 2015, mas desta vez na Arábia Saudita, foi realizado um estudo para avaliar a preocupação, conhecimento e as práticas dos estudantes universitários da Universidade King Saud a nível de segurança alimentar.

Foi entregue um questionário a um total de 534 alunos, sendo que 53,4% dos respondentes eram do sexo masculino e 46,6% eram do sexo feminino. A maioria dos alunos eram sauditas (89,7%), no entanto 3,9% eram paquistaneses, 1,6% eram nigerianos, 2,6% eram do Iémen e 2% da Índia. Com a análise das respostas dadas por estes estudantes universitários, os autores deste estudo puderam concluir que a sua maioria se mostrava apreensiva acerca da fala de normas de segurança alimentar, nomeadamente estes alunos mostravam-se preocupados com a limpeza das mesas onde faziam as suas refeições e com a confeção dos alimentos. Cerca de 89,3% dos inquiridos mostraram-se também algo preocupados com a aparência/imagem das pessoas que lidavam com os alimentos. Curiosamente, apenas 67,9% dos estudantes mostram preocupação com o sabor da comida, assim como apenas 61% responderam que também seria importante a apresentação dos pratos servidos.

Uma das questões colocadas a estes estudantes era se já tinha tido alguma intoxicação alimentar, sendo que 57,9% dos homens e 43,4% das mulheres responderam que sim. Uma grande percentagem de alunos mostrava-se ciente dos perigos adjacentes à ingestão de produtos alimentícios que de alguma forma se encontram impróprios para consumo, considerando, no entanto, que em sua casa estariam livres de contrair alguma doença transmitida por alimentos.

É de realçar que a maior parte dos alunos, sobretudo os homens, mostravam interesse em adquirir mais e melhores conhecimentos relacionados com a confeção dos alimentos e como os preparar, de modo a evitar a ocorrência de uma intoxicação alimentar. Ainda assim, os inquiridos mostravam-se cientes de que, depois da compra, está à responsabilidade do comprador/consumidor ter os devidos cuidados com os alimentos.

Ao contrário do que acontece no caso do Canadá, os autores do presente estudo consideram que estes alunos têm bons conhecimentos acerca de boas práticas a nível de segurança alimentar, reportam como o ponto mais fraco destes alunos o facto de não terem muitos conhecimentos acerca da temperatura é que se deve acondicionar os diferentes tipos de alimentos.

Por outro lado, no Reino Unido foi realizado um estudo em 2016 acerca da necessidade e da importância da prevenção e redução de fraudes alimentares.

Desta forma, os autores Spink, Ortega, Chen e Wu (2016) começam por definir fraude alimentar. Assim, e segundo Everstine, Spink e Kennedy (2013) e Moore, Spink e Lipp (2012), entende-se por fraude alimentar todos os atos ilegais que envolvam comida e que tenham como principal objetivo o ganho económico. Deste modo, pode-se considerar fraude alimentar a adulteração de alimentos, má rotulagem, utilização de produtos não-autorizados, substituição de produtos, etc (Spink e Moyer, 2011; Department for Environment, Food & Rural Affairs, 2014; Comissão Europeia, 2014; Global Food Safety Initiative, 2014).

Estes autores consideram que, em certas circunstâncias, as fraudes alimentares podem originar graves problemas de saúde aos consumidores. No entanto, consideram também que nem sempre isto acontece.

Recentemente, graças à adição ilegal de carne de cavalo em produtos à base de carne, gerou-se uma grande onda de falta de confiança por parte dos consumidores e, conseqüentemente, uma grande crise por toda a Europa (Comissão Europeia, 2015). Até ao momento em que se descobriu esta adulteração, apenas os autores deste tipo de fraude alimentar tinham conhecimento da mesma. No entanto, e apesar de claramente a carne de cavalo ser um aditivo/substância ilegal, não foram identificados quaisquer riscos para a saúde pública. Ainda assim, este evento teve um enorme impacto a nível

económico: por todo o Reino Unido e, no fundo, por toda a Europa, começaram a surgir pedidos para se fazerem testes à autenticidade da carne consumida/comprada.

Os autores do presente estudo expõem ainda outro caso de fraude alimentar, onde várias multinacionais do ramo alimentar foram vítimas de uma alegada venda e distribuição de carna reetiquetada que já estaria fora da validade (Premanandh, 2013; Comissão Europeia, 2015). Tecnicamente não existe qualquer substância adulterada e vários testes confirmaram que, apesar de já estar fora da validade, esta carne não representava nenhum risco para os consumidores e para a saúde pública. No entanto, esta situação teve um grande impacto a nível económico, tal como o caso da carne de cavalo, uma vez que vários restaurantes, após a descoberta desta nova rotulagem, ficaram sem produtos à base de carne para vender.

Desta forma, o combate à fraude alimentar passou a deixar de se focar na redução deste fenómeno e passou a focar-se na prevenção do mesmo (Spink et al, 2016). Assim, e ainda segundo os mesmos autores, tanto a redução como a prevenção tentam controlar estes atos, mas de diferentes maneiras. A redução assume que estes fenómenos ocorrem e tenta reduzir as suas consequências, enquanto a prevenção tenta conhecer a “raiz” desta problemática para eliminar a mesma ou, pelo menos, tentar reduzir probabilidade da sua ocorrência.

Esta prevenção, apesar de trazer alguns desafios para as entidades reguladoras e para as forças de seguranças, deve ter como prioridade a proteção da saúde pública, e só depois os impactos económicos adjacentes a esta problemática e as “violações” legais (Spink et al, 2016).

Segundo Spink et al (2016), um dos principais motivos que gerava dificuldade no combate à fraude alimentar era a pouca deteção destes fenómenos e, consequentemente, a impossibilidade de traçar um padrão. Aquando da ocorrência e da deteção de mais fraudes alimentares, começaram a surgir alguns indícios que permitiram à criminologia entender a motivação e a causa do problema. Assim, para a criminologia, mas não só, o próximo passo no combate a esta problemática é encarar a mesma como realmente sendo um crime e aplicar medidas de prevenção, uma vez que estes atos implicam decisões humanas e que a criminologia tem teorias para entender a criminalidade e fazer uma avaliação acerca das medidas de prevenção necessárias para preservar a integridade dos alimentos.

Parte B.

Contribuição Empírica

Capítulo II. Projeto de Investigação

Nesta parte do trabalho serão apresentados os aspetos mais diretamente relacionados com a investigação que aqui se está a planear. Mais especificamente, serão expostos os elementos relacionados com o desenho de estudo, o método, os resultados que, à luz do teórico revisto, se apresentam como esperados e, por fim, segue-se a conclusão deste trabalho.

2.1. Método

O estudo a desenvolver seguirá um plano descritivo e comparativo, com base na análise documental, atendendo ao tipo de denúncia e às suas características, em função do domínio geográfico, mais precisamente, do Concelho.

2.1.1. Objetivos e Questões de Investigação

O objetivo geral será o de conhecer a distribuição geográfica da tipologia de denúncias apresentadas a uma entidade tão específica como a ASAE. Mais especificamente, pretende-se traçar uma espécie de retrato das denúncias apresentadas, bem como averiguar a respeito das características dessas denúncias que mais frequentemente se encontram. Pretende-se, ainda analisar as diferentes regiões (Concelhos), comparando-os quanto ao tipo de denúncia mais frequente.

Ao nível das questões que se colocam previamente, indaga-se se haverá similaridades de tipo de denúncias dentro de cada Concelho, e se tais similaridades nos permitirão antecipar a eventual ocorrência de determinado tipo de crime. Pergunta-se também se haverá características dos diferentes Concelhos que sejam associáveis, de forma mais ou menos direta, à tipologia de denúncias aí apresentadas.

Para se alcançarem estes objetivos e se responder às questões centrais aqui colocadas, impõe-se a definição de materiais e procedimentos que nos conduzam a uma conclusão.

2.1.2. Material e Procedimento

Tendo em vista alcançar os objetivos traçados, dando resposta às questões formuladas, deverá começar-se pela solicitação de autorizações institucionais. Por isso, apresentar-se-á um protocolo de investigação que acompanhará a carta de pedido de autorização para recolha de dados, junto da ASAE, deixando claros os procedimentos éticos e deontológicos, salvaguardando os elementos que identificam o denunciante e as informações que a ASAE considere que não devem aparecer. Por outro lado, o mesmo protocolo de investigação será enviado à Comissão de Ética da Universidade Fernando Pessoa, a fim de confirmar que o estudo é eticamente viável.

Para registo das informações recolhidas, criar-se-á uma base de dados em SPSS, de que constarão os principais elementos que integram as denúncias, sempre sem faltar ao que é eticamente exigido. Neste sentido, a base de dados constituir-se-á de variáveis específicas que passam a apresentar-se no quadro 1.

Quadro 1.

Lista de variáveis a analisar.

Variável	Designação	Descrição/Rótulo
1.	IE	Origem da denúncia – Interna ou Externa à ASAE
2.	ND	Nº de identificação da denúncia
3.	Ano	Ano da denúncia
4.	Serviço	Serviço a que foi apresentada a denúncia – SC ou URN
5.	Via	Via pela qual a denúncia chegou à ASAE (correio, telefone, email, ...)
6.	DataEntrega	Data de entrega da queixa à UOI
7.	IdDenunciante	Identificação de quem denuncia ou Anonimato
8.	Proveniência	Proveniência de Entidade Oficial ou outra particular
9.	Insistência_PedidosInformação	O denunciante apresenta recorrentemente a mesma denúncia ou solicita informação sobre o andamento do processo
10.	Inspetor	Inspetor(es) que averiguou(aram) OU “Por averiguar)
11.	DataInspeção	Data da inspeção pela ASAE
12.	ConfirmaFactosDenunciados	Confirmação ou não da queixa
13.	ResultadoInspeção	A denúncia deu origem a NUICO, NUIPC ou foi ARQUIVADA
14.	Ilícito	Ocorrência de ilícito no ato da inspeção OU “Não Se Verifica” OU “Não Se Aplica”
15.	Matéria	Tipo de matéria denunciada
16.	MatériaCO	Matéria contraordenacional existente na denúncia
17.	MatériaCR	Matéria criminal existente na denúncia
18.	OutrasEntidades	Nome das entidades competentes quando não é da competência da ASAE OU “Não Se Verifica”
19.	MeiosDeProva	Tipo de meios apresentados nas denúncias OU “Não Se Verifica”
20.	Distrito	Distrito a que corresponde a denúncia
21.	Concelho	Concelho a que corresponde a denúncia
22.	Freguesia	Freguesia a que corresponde a denúncia

Com base nestas variáveis e no seu tratamento estatístico poderemos extrair resultados que nos permitam concluir.

2.2. Resultados Esperados

Tratando-se este trabalho de um projeto, evidentemente, não teremos resultados a apresentar. Contudo, com base em alguma experiência adquirida no período de estágio e atendendo principalmente à revisão da literatura, são esperados resultados como os que se apresentam no quadro 2.

Quadro 2.

Resultados esperados com base no enquadramento teórico.

Enquadramento Teórico	Resultados Esperados
Rapalje e Lawrence, 1997 Santos e Sousa, 2011	Algumas denúncias revelam problemas que, na verdade, não constituem crime ou contraordenação
Decreto Lei nº194/2012 de 23 de agosto Elliot, 2014	Algumas denúncias revelam crimes e contraordenações que, efetivamente, não dizem respeito à ASAE Dado o grande volume de denúncias que dão entrada diariamente na ASAE, é possível afirmar que a população reconhece a importância do trabalho da mesma
Manning e Soon, 2016	Com base na análise dos factos denunciados, é possível verificar que alguns denunciantes desconhecem o que efetivamente constitui crime alimentar
Viegas, 2014	Constata-se que um grande número de denúncias relata intoxicações alimentares derivadas da ingestão de alimentares presumivelmente deteriorados
Decreto Lei nº28/84 de 20 de janeiro	A maior parte dos denunciantes relatam situações que constituem crime de Especulação sem, aparentemente, saberem que efetivamente se trata de um crime
Spink et al, 2016	Dado o grande número de apreensões de alimentos contrafeitos/falsificados e dado o pequeno número de denúncias relacionadas com fraude alimentar, é possível afirmar que há um desconhecimento da sociedade em geral acerca do que constitui este ilícito e, conseqüentemente, uma menor deteção do mesmo
Denagamage et al, 2007	O fraco número de denúncias relacionadas com irregularidades a nível da fase inicial de produção pode levar a crer que a população desconhece que muitos dos problemas podem surgir já nesta fase tão precoce
Spink et al, 2016	O trabalho das autoridades portuguesas com competências a nível da segurança alimentar ainda passa muito, infelizmente, pela repressão desta criminalidade, descurando a parte preventiva
Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, 2017	É possível verificar que há um grande volume de denúncias relativas a venda, circulação ou ocultação de produtos ou artigos contrafeitos

Conclusões

Ao finalizar este estudo, ressalta-se mais uma vez que os crimes alimentares são uma problemática histórica que prejudica a vida dos consumidores, assim como se torna mais evidente a necessidade da existência de uma autoridade focada na prevenção e repressão deste tipo de criminalidade.

Ao longo da construção deste trabalho foi possível, através da revisão da literatura e através do estudo empírico, verificar que a segurança alimentar é um tema bastante complexo. Isto fica a dever-se ao facto de a intervenção das autoridades ser, muitas vezes, tardia e, também, atendendo à análise da base de dados construída, porque os próprios consumidores parecem desconhecer a legislação vigente, não denunciando às autoridades factos que efetivamente constituem crimes ou contraordenações no âmbito alimentar e económico.

Importa, contudo, salientar a gravidade da criminalidade em questão, uma vez que, apesar de não estar bem esclarecida para a sociedade, não deixa de causar um grande alarme social e, sobretudo, um grave problema para a saúde pública.

Com a construção desta base de dados espera-se que haja uma melhor intervenção neste fenómeno, assim como um melhor conhecimento acerca do mesmo visando a sua prevenção.

Sendo uma das valências dos criminólogos a análise criminológica, isto é, a identificação de problemáticas e seus contextos para se proporem soluções para a redução da frequência de uma forma particular de crime (Associação Portuguesa de Criminologia, 2017), é inevitável afirmar que cabe aos profissionais da área da criminologia prosseguirem com estudos acerca desta problemática e, assim, elaborarem planos de prevenção relacionados com a mesma.

Os objetivos propostos para este projeto são alcançáveis, uma vez que, com a base de dados construída pela aluna, facilmente se consegue averiguar, por exemplo, o tipo de crime e contraordenação mais frequentemente denunciadas, o concelho com maior ocorrência de ilícitos, entre outros fatores.

Concluindo, espera-se que este projeto seja um ponto de partida para futuros estudos centrados nesta temática, uma vez que foi possível perceber que, a nível nacional, há uma escassez de estudos relacionados essencialmente com criminalidade alimentar.

Referências Bibliográficas

- Abbot, J.M. *et alii* (2009). Comparison of food safety cognitions and self-reported food-handling behaviours with observed food safety behaviours of young adults. *European Journal of Clinical Nutrition*, 63, pp. 572–579.
- Al-Shabib, N. A., Husain, F. M. e Khan, J. M. (2016). Study on food safety concerns, knowledge and practices among university students in Saudi Arabia, *Food Control*, 73(2017), pp. 202-208.
- Assunção, J. (2013). Concorrência Desleal, *Pensar Direito*, (4), pp. 21-40.
- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (2017). Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. [Em linha]. Disponível em <<http://www.asae.pt>> [Consultado em 15/04/2017].
- Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (2017). Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA). [Em linha]. Disponível em <https://europa.eu/european-union/about-eu/agencies/efsa_pt> [Consultado em 05/05/2017]
- Bacher, J. L. e Gagnon, C. (2008). A criminalidade económica. In: Le Blanc, M., Quime, M, e Szabo, D. (Coord.). *Tratado de criminologia empírica*. Lisboa, Climepsi Editores, pp. 35-103.
- Byrd-Bredbenner, C. *et alii* (2007) Food safety hazards lurk in the kitchens of young adults, *Journal of Food Protection*, 70(4), pp. 991–996.
- Byrd-Bredbenner, C. *et alii* (2007). Observed food safety behaviours of young adults, *British Food Journal*, 109(7), pp. 519–530.
- Comissão Europeia (2009). *Food security: understanding and meeting the challenge of poverty. Luxembourg*. Luxemburgo, Publications Office of the European Union.
- Comissão Europeia. (2014). *On the food crisis, fraud in the food chain and the control thereof*.

- Comissão Europeia (2015). *Horse meat: One year after - actions announced and delivered!*, directorate general for health and consumers.
- Courtney, S.M., Majowicz, S. E. e Dubin, J. A. (2017). Food safety knowledge of undergraduate students at a Canada university: results of an online survey, *BMC Public Health*, pp. 1-16.
- Cunha, M., Rego, A. e Cardoso, C. (2007). *Manual de comportamento organizacional e gestão*. Lisboa, RH Editora.
- Decreto-Lei n.º 194/2012 de 23 de agosto. Diário da República. Publicado no D.R. n.º 163, Série I de 23-08-2012.
- Decreto Lei nº28/84 de 20 de janeiro. Diário da República. Publicado no D.R. nº 17, Série I de 20-01-1984.
- Denagamage, T. N. (2007). Efficacy of vaccination to reduce salmonella prevalence in live and slaughtered swine: a systematic review of literature from 1979 to 2007, *Foodborne Pathogens and Disease*, 4(4), pp. 539–549.
- Department for Environment, Food & Rural Affairs. (2014). *Elliott review into the integrity and assurance of food supply networks*. Independent report, p. 84.
- Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (2017). DGAV – Direção-Geral de Alimentação e Veterinária: Orgânica, missão e competências [Em linha]. Disponível em <<http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV>> [Consultado em 05/05/2017].
- Elliot, C. (2014). *Elliott review into the integrity and assurance of food supply networks – final report a national food crime prevention framework*. Londres, HM Government.
- Everstine, K., Spink, J., & Kennedy, S. (2013). Economically motivated adulteration (EMA) of Food: Common characteristics of EMA incidents. *Journal of Food Protection*, 76(4), pp. 723-735.

- Fernandes, H. T. (2016). Autoridade. *In: Maia, R., Nunes, L., Caridade, S., Sani, A. I., Estrada, R., Nogueira, C., Fernandes, H. e Afonso, L. (Coord.). Dicionário Crime, Justiça e Sociedade*. Lisboa, Sílabo, pp. 56-59.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (1996). *Rome declaration on world food security and world food summit plan of action*. Rome.
- Food Ingredients Brasil (2008). Segurança Alimentar. *Food Ingredients Brasil*, N°4, pp. 32-43.
- Global Food Safety Initiative. (2014). *GFSI position on mitigating the public health risk of food fraud, global food safety initiative, consumer goods forum*.
- Havelaar, A.H. *et alii*. (2015). World health organization global estimates and regional comparisons of the burden of foodborne disease in 2010, *PLoS Med*, 12(12).
- Hedberg, C. W. *et alii*. (2006). Systematic environmental evaluations to identify food safety differences between outbreak and nonoutbreak restaurants, *Journal Food Protection*, 69(11), pp. 2697–2702.
- Leinwand, S. E. *et alii*. (2017). Inspection Frequency, Sociodemographic Factors, and Food Safety Violations in Chain and Nonchain Restaurants, Philadelphia, Pennsylvania, 2014-2014, *Public Health Reports*, 132(2), pp. 180-187.
- LeJeune, J. T. e Rajala-Schultz, P.J. (2008). Unpasteurized milk: a continued public health threat, *Clinical Infectious Diseases*, 48, pp. 93–100.
- Majowicz, S.E. *et alii*. (2015) Food safety knowledge, attitudes, and self-reported practices among Ontario high school students, *Canadian Journal of Public Health*, 106(8), pp. 520–526.
- Manning, L., Soon, J. M. (2016) Food Safety, Food Fraud, and Food Defense: A Fast Evolving Literature, *Journal of Food Science*, 81(4), pp. 823-834.

- Moore, J. C., Spink, J. e Lipp, M. (2012). Development and application of a Database on food ingredient fraud and economically motivated adulteration from 1980 e 2010. *Journal of Food Science*, 77(4), pp. 118-126.
- Morais, P. A. G. (2016). *A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e os seus inspetores: uma análise Sociológica dos dilemas identitários do grupo profissional*. Évora.
- Morgado, M. J. e Vegar, J. (2003). *O inimigo sem rosto: Fraude e corrupção em Portugal*. Dom Quixote.
- Monte, M. F., Freitas, P. M. (2016). Crime. In: Maia, R., Nunes, L., Caridade, S., Sani, A. I., Estrada, R., Nogueira, C., Fernandes, H. e Afonso, L. (Coord.). *Dicionário Crime, Justiça e Sociedade*. Lisboa, Sílabo, pp. 110-111.
- Moura, A., et al (2006). *Attitudes and perceptions towards food and health eating: a new decade*. In 13th World Congress of Food Science & Technology: Food is Life (Poster). Nantes, França.
- Premanandh, J. (2013). Horse meat scandal e a wake-up call for regulatory authorities. *Food Control*, 34(2), pp. 568-569.
- Rapalje S, Lawrence R. L. (1997). *A dictionary of American and English law*. The Lawbook Exchange Ltd.
- Recasens, A. (2016). Segurança. In: Maia, R., Nunes, L., Caridade, S., Sani, A. I., Estrada, R., Nogueira, C., Fernandes, H. e Afonso, L. (Coord.). *Dicionário Crime, Justiça e Sociedade*. Lisboa, Sílabo, pp. 438-440.
- Reis, J. (2007). Actividade da ASAE e aplicação do regulamento (CE) n.º 852/2004: Manual de Procedimentos de Fiscalização permite uniformização de metodologias nas actuações. *Segurança e Qualidade Alimentar*, N°3, pp.50-53.
- Santos, M., Sousa, J. (2011). *Contra-ordenações, Anotações ao regime geral*. 6ª Edição. Lisboa, Áreas Editora.
- Scallan E. *et alii* (2011). Foodborne illness acquired in the United States—major pathogens, *Emerging Infectious Diseases*, 17(1), pp. 7-15.

- Scharff, R.L. (2015). State estimates for the annual cost of foodborne illness, *Journal of Food Protection*, 78(6), pp. 1064-1071.
- Spink, J. *et alii* (2017). Food fraud prevention shifts the food risk focus to vulnerability. *Trends in Food Science & Technology*, 62, pp. 215-220.
- Spink, J. e Moyer, D. C. (2011). Defining the public health threat of food fraud. *Journal of Food Science*, 76(9), pp. 157-162.
- Viegas, S. J. (2014). *Segurança Alimentar: Guia de boas práticas do consumidor*. Lisboa.
- Waters, A. B. *et alii* (2013). Impact of Internet posting of restaurant inspection scores on critical violations. *Journal of Environmental Science and Health*, 75(10), pp. 8-12.
- Weber, M. (1947). *The theory of social and economic organization*. Nova Iorque, The Free Press.
- Wong M.R. *et alii* (2015). Impact of a letter-grade program on restaurant sanitary conditions and diner behavior in New York City, *American Journal of Public Health*, 105(3), pp. 81-87.
- Young, I. *et alii* (2015). A systematic review and meta-analysis of the effectiveness of food safety education interventions for consumers in developed countries, *BMC Public Health*, 15, pp. 822–836.