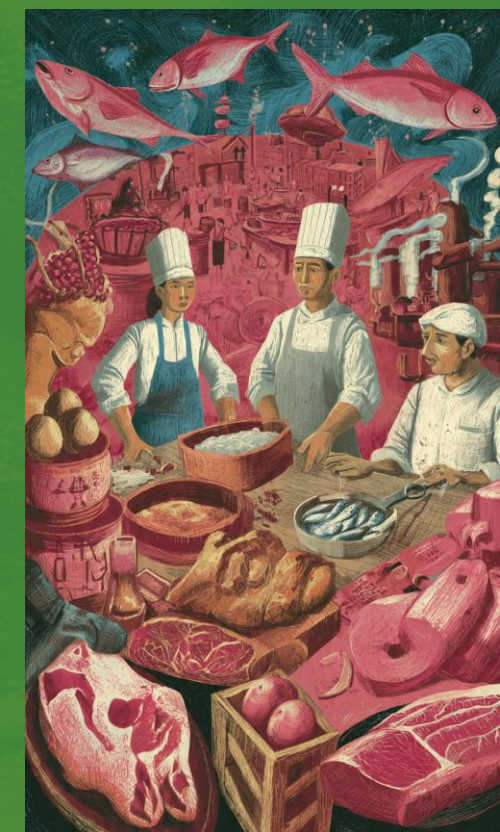


Informalidade na obtenção e comercialização de produtos de origem animal no Brasil.

Situação atual, legislação, causas, consequências e desafios

- Discutir estratégias para mitigar situação

Cuiabá 16.06.2026



Ronaldo Gil



Agenda

I- Estágio atual da informalidade no Brasil

II- Legislação Federal sobre o tema

III- Causas e Consequências

IV-Desafios

V- Estratégias para o enfrentamento - discussão



I- Estágio atual da informalidade no Brasil

I- Estágio atual da informalidade no Brasil



Inacreditável!!!

“Kit Churrasco da Fronteira”



Arquivo pessoal



I- Estágio atual da informalidade no Brasil

Inacreditável !!!

Gatos flagrados comendo carne em mercado municipal





1- Estágio atual da informalidade dos P.O.A. no Brasil



- ***Produção***

Panorama do abate de bovinos no Brasil

“Em 2012, foram abatidas 31,118 milhões de cabeças de bovinos, com aumento de 8,0% em relação a 2011 e nova marca recorde na série histórica do abate de bovinos por ano.”

Fonte: <http://saladeimprensa.ibge.gov.br/noticias?view=noticia&id=1&busca=1&idnoticia=2346> 27/03/2013

“No ano de 2012 foram adquiridas 35,194 milhões de peças inteiras de couro bovino segundo a Pesquisa Trimestral do Couro. Relativamente ao ano de 2011, a aquisição total de couro teve aumento de 3,6%, com aumentos consideráveis em Santa Catarina (33,9%), Rondônia (21,5%), Paraná (20,2%) e Mato Grosso (16,2%).”

Fonte: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201204_publ_completa.pdf março/13

ESTIMATIVAS DE ABATE CLANDESTINO:

Cálculo do desfrute: 10 milhões de cabeças

Cálculo do couro: 4 milhões de animais

Abate “Clandestino”



PRODUÇÃO ANIMAL ▾

MEDICINA VETERINÁRIA ▾

NEGÓCIOS E MERCADO ▾

UNIVERSIDADE

COLUNAS

Abate Clandestino

Por Carlos Alberto Magioli



IBGE, - 2016, abatidos sob inspeção sanitária, **29.670.000** cabeças de bovinos,

IBGE - Curtumes neste mesmo período, **33.618.000** de peles de bovinos,

3.948.000 peles a mais

IBGE - curtumes que receberam mais **de 5.000 peles anuais**, não estando, portanto, computadas algumas milhares ou talvez milhões recebidas em pequenos estabelecimentos, quantitativo impossível de se estabelecer.

Proporção: Abate de bovino x Couro cru, informados.

Tabela 1089 - Número de informantes e Quantidade de couro cru inteiro de bovino para curtimento (recebido de terceiros e total), no mês e no trimestre			
Variável - Quantidade total de couro cru inteiro de bovino, adquirido e recebido de terceiros para curtimento (Unidades)			
Brasil			
Referência temporal - Total do trimestre			
Trimestre			
3º trimestre 2021	4º trimestre 2021	1º trimestre 2022	2º trimestre 2022
7.486.220	7.226.061	7.130.245	7.491.409
Fonte: IBGE - Pesquisa Trimestral do Couro			

$$30.800.000 - 29.333.935 = 1.466.065 \text{ u.}$$

Total 12 meses

29.333.935

Trimestrais da pecuária

Abate de bovinos atinge recorde em 2024

Editoria: Estatísticas Econômicas | Esther Gama

18/03/2025 09h00 | Atualizado em 18/03/2025 09h00



Em 2024, abate de bovinos chega a 39,27 milhões de cabeças e atinge o maior resultado da série - Foto: Licia Rubinstein

O abate de bovinos registrou alta de 15,2% em 2024 e chegou a 39,27 milhões de cabeças abatidas, 5,17 milhões de cabeças a mais do que em 2023. Esse é o maior resultado obtido na série histórica da pesquisa. O recorde anterior havia sido em 2013 (34,41 milhões de cabeças). Os dados são dos resultados completos das Estatísticas da Produção Pecuária para 2024, divulgados hoje (18) pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Os abates de suínos e frangos também registraram recordes, com 57,86 milhões de cabeças de suínos, aumento de 1,2% em relação ao ano de 2023, e 6,46 bilhões de cabeças de frango, incremento de 2,7% em relação ao ano anterior.

https://www.bol.uol.com.br/noticias/2025/03/18/ibge-aquisicao-de-couro-sobe-168-e-soma-4008-milhoes-de-pecas-em-2024.htm

BOL EMAIL NOTÍCIAS MENSAGENS DESTAQUES HORÓSCOPO ENTRETENIMENTO ESPORTE CARROS BUSCA

NOTÍCIAS

IBGE: aquisição de couro sobe 16,8% e soma 40,08 milhões de peças em 2024



ESTADÃO conteúdo
18/03/2025 11h53

Rio, 18 - A aquisição de couro cru no País somou 40,08 milhões de peças inteiras de couro cru bovino no ano de 2024, segundo os resultados das Pesquisas Trimestrais do Abate de Animais, do Leite, do Couro e da Produção de Ovos de Galinha, divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O resultado foi 16,8% maior que o registrado em 2023, 5,77 milhões de peças a mais. A pesquisa do IBGE investiga apenas os curtumes que efetuam curtimento de pelo menos cinco mil unidades inteiras de couro cru bovino por ano. O aumento na aquisição de peças inteiras de couro em relação ao ano anterior foi decorrente de elevações em 13 das 17 Unidades da Federação participantes da pesquisa. Os destaques positivos foram Goiás (+690,8 mil peças), Mato Grosso (+672,1 mil peças) e Mato Grosso do Sul (+347,6 mil peças). Na direção oposta, a redução mais significativa ocorreu no Rio Grande do Sul (-33,86 mil peças). O Estado de Goiás assumiu a liderança no ranking estadual de recepção de peles nos curtumes em 2024, com 17,6% de participação nacional, seguido por Mato Grosso (16,4%) e Mato Grosso do Sul (12,3%). No quarto trimestre de 2024, os curtumes declararam ter recebido 9,95 milhões de peças inteiras de couro cru bovino, um aumento de 11,2% em relação ao adquirido no quarto trimestre de 2023. Na comparação com o terceiro trimestre de 2024, houve redução de 5,7%.

Matadouros clandestinos e o problema da fiscalização no Brasil

Investigação realizada pela Animal Equality

• MARÇO DE 2023 •

animaleQUALITY

MATADOUROS CLANDESTINOS

animaleQUALITY

Considerações finais

O Brasil precisa de mais fiscais agropecuários e fiscalização mais atuante para combater os abates clandestinos. Ressaltamos que o que deveria estar sendo discutido neste momento no Brasil é o fortalecimento e a melhoria dos sistemas de fiscalização, pois deles dependem o bem-estar e a saúde dos animais e das pessoas, assim como a saúde ambiental. Mas o que vimos acontecer nos últimos meses foi a flexibilização da fiscalização por meio da aprovação da Lei do Autocontrole, mesmo com toda a mobilização da sociedade que estava se opondo ao projeto de lei e com os alertas emitidos por 38 organizações da sociedade civil organizada, que explicaram para os senadores quais eram os riscos ambientais, de saúde pública, de direito do consumidor e bem-estar animal envolvidos com a então proposta.

Um dos principais artigos criticados pelo movimento contra o PL é o artigo 5º, que trata do credenciamento de pessoas jurídicas ou habilitação de pessoas físicas para a prestação de serviços técnicos ou operacionais relacionados às atividades de defesa agropecuária. Este artigo permite a privatização da atividade de defesa agropecuária, que é considerada estratégica para o país, de acordo com a Constituição Federal do Brasil.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tabela 1 - Estimativa de informalidade dentro da cadeia produtiva da carne ovina.

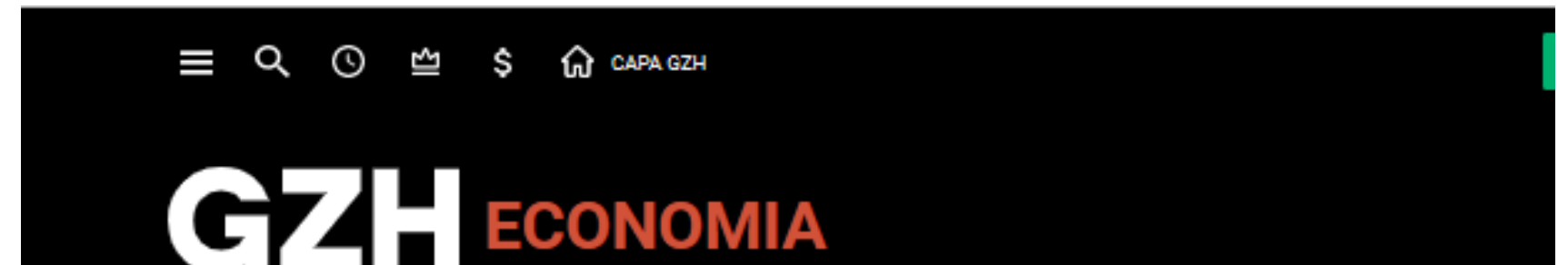
Estado	Abate inspecionado (em mil unidades)	Exportação de couro (em mil unidades)	Informalidade (%)
2004			
BA	2.031	136.650	98,52
CE	5.281	84.673	93,76
PE	0	55.049	100
PI	0	169.713	100
NORDESTE	7.312	446.085	98,36
2005			
BA	7.772	278.377	97,20
CE	5.560	40.795	86,37
PE	0	51.675	100
PI	0	147.491	100
NORDESTE	13.332	518.338	97,42
2006			
BA	16.755	270.256	93,80
CE	2.494	88.216	97,17
PE	0	53.592	100
PI	0	92.143	100
NORDESTE	19.249	504.207	96,18
2007			
BA	19.579	11.482.925	99,82
CE	2.566	82.330	96,88
PE	0	42.369	100
PI	0	153.796	100
NORDESTE	22.145	11.761.420	99,81
2008			
BA	20.394	286.842	92,89
CE	1.124	91.272	98,76
PE	0	72.974	100
PI	0	116.021	100
NORDESTE	21.518	567.109	96,20
2009			
BA	5.757	93.057	93,81
CE	53	38.096	99,86
PE	0	95.282	100
PI	0	171.203	100
NORDESTE	5.810	397.638	98,53

Fonte: SIF/MAPA/MDIC, elaborado por Daniel de Araújo Souza.

Panorama do abate de ovinos no Brasil



Panorama do abate de Ovinos no Brasil



Abate clandestino de ovinos chega a 92% no Brasil

Falta de matéria-prima e alta carga tributária enfraquece frigoríficos, o que torna a cadeia produtiva desorganizada

19/07/2012 - 06h05min
Atualizada em 19/07/2012 - 06h05min

COMPARTILHE:



A alta carga tributária e a falta de matéria-prima são os principais vilões dos frigoríficos que comercializam carne ovina no país. Com isso, cresce a clandestinidade. Segundo números da Associação Brasileira dos Criadores de Ovinos (Arco), apenas 8% dos abates feitos no Brasil ocorrem de maneira oficial.

No Rio Grande do Sul, a estatística não é tão cruel. Presidente da Arco, Paulo Schwab estima que o número de abates informais no Estado seja de 70%.

- Frente os índices nacionais, este número é considerado bom. Óbvio que o ideal é que a cadeia produtiva se organize mais para aumentar este índice. No frigorífico, fica certificado que os animais estão livres de zoonoses. Além disso, os cortes da carne também são mais definidos, bem embalados, o que aumenta o valor comercial - explica Schwab.

Fonte: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/economia/noticia/2012/07/abate-clandestino-de-ovinos-chega-a-92-no-brasil-3825590.html>

Panorama do abate de Ovinos no Brasil

2023

Na cadeia da ovinocultura de corte, a informalidade é o resultado da combinação de diversos elementos envolvendo:

- a) **hábitos e tradições** associados à produção, comercialização e consumo de carne ovina tanto no meio rural quanto no urbano;
- b) **ao perfil qualitativo dos produtos** (animais de abate) gerados pelos sistemas tradicionais de produção que **não atendem às exigências por qualidade e segurança sanitária do mercado formal**, o que acaba se constituindo em uma barreira à entrada;
- c) **a reduzida produtividade** e, logo, baixa escala de produção da ovinocultura pouco tecnificada que não supre a escala dos frigoríficos inspecionados (SIF), que, em média, possuem uma capacidade de abate instalada que varia de **800 a 2.000 cabeças mês**;
- d) **aos trâmites e processos operacionais e logísticos** (informação, documentação, transporte, distância, etc.) necessários para a venda formal de animais por parte de pequenos produtores;
- e) a **sonegação fiscal** por parte das empresas frigoríficas, mesmo aquelas sob fiscalização do SIF.

Fonte: O mercado informal brasileiro da carne ovina: <https://www.milkpoint.com.br/artigos/producao-de-leite/o-mercado-informal-brasileiro-da-carne-ovina-64080n.aspx>.
acesso em 14.03.2023 às 13:48 min.

Informalidade na Obtenção e Comercialização de Produtos de Origem Animal

Enquanto o país ainda se recupera do impacto do recente surto de metanol em bebidas alcoólicas, um novo escândalo ameaça a segurança alimentar brasileira. Uma operação deflagrada pela Polícia Militar Ambiental de Marília (SP) revelou um possível esquema de adulteração de leite em propriedades rurais do interior do estado.

A ação, batizada de "Operação Lac Purum" — que em latim significa "leite puro" —, mobilizou agentes da PM Ambiental, Defesa Agropecuária e do Ministério Público. A suspeita é de que substâncias químicas não autorizadas tenham sido adicionadas ao leite para mascarar a baixa qualidade ou prolongar o prazo de validade aparente.

O caso levanta preocupações sobre a fiscalização e segurança alimentar no país, especialmente após a crise causada por bebidas adulteradas com metanol. As autoridades reforçam que somente produtos com selo de inspeção oficial devem ser consumidos.

A photograph showing a clear glass filled with white milk next to a glass bottle of milk with a gold-colored cap. The background is dark.

Após surto de metanol,
agora o alerta é para leites
adulterados no Brasil

@eumedicina

391 294

1- Estágio atual da informalidade dos P.O.A. no Brasil

- ***Obtenção***
- ***Leite***



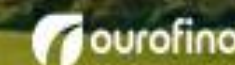
Mais leite, menos impacto



Resultados que impulsionam
a produção com eficiência
e sustentabilidade



Clique aqui e saiba mais



Início > [Produção de leite](#)

O impacto do mercado informal na imagem da qualidade do leite brasileiro

Apesar da produção robusta e de polos altamente qualificados, o Brasil ainda esbarra em gargalos estruturais para competir nos mercados mais exigentes. A informalidade, a qualidade heterogênea e a falta de integração entre pequenos produtores e indústria formam um retrato complexo.

Publicado por: Leandra Florentino

Publicado em: 28/07/2025 - 5 minutos de leitura

Mais visualizadas de Produção de leite

20/10/2025

Faz sentido a integração vertical no leite?

21/10/2025

Dieta nova: nasce uma esperança!

17/03/2023

Calendário de vacinação para gado leiteiro

07/02/2025



3



5



I- Estágio atual da informalidade no Brasil



<https://www.milkpoint.com.br/artigos/producao-de-leite/o-impacto-do-mercado-informal-na-imagem-da-qualidade-do-leite-brasileiro-239012/>



NOTÍCIAS & MERCADO ▾

PREÇO DO LEITE

COLUNAS

MILKPLAY

ARTIGOS ▾

EVENTOS ▾

TOP 100

EMPR



3

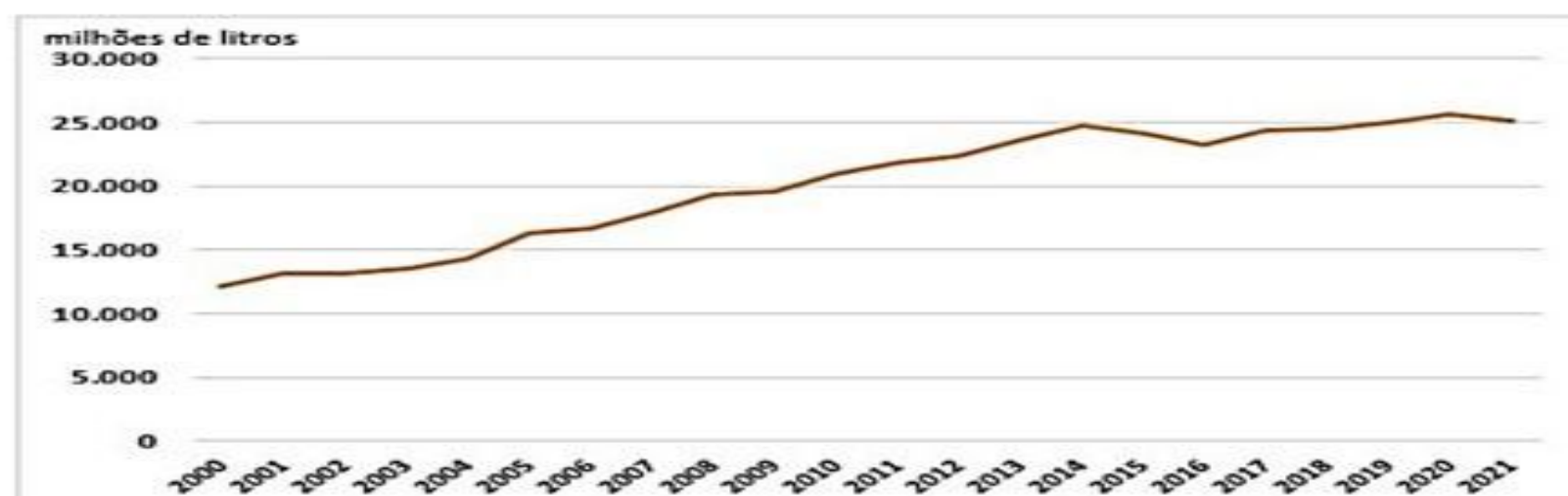


5

A cadeia produtiva do leite se mantém como uma das mais relevantes dentro do agronegócio brasileiro. Em 2023, o Brasil produziu cerca de 35 bilhões de litros de leite, ocupando a **quarta posição no ranking mundial de produção**, segundo o IBGE (2024). Trata-se de um volume expressivo, que demonstra o potencial do país para atender não apenas o mercado interno, mas também nichos importantes no mercado internacional.

Em termos de capacidade produtiva, o Brasil teria condições, por exemplo, de suprir parte da demanda de blocos econômicos exigentes, como a União Europeia — desde que fossem atendidos os requisitos sanitários e de qualidade. Entretanto, apenas 24,522 bilhões de litros foram inspecionados oficialmente, revelando que uma parcela significativa do leite ainda circula fora dos canais formais de controle (Figura 1).

Figura 1. Produção total anual de leite inspecionado no Brasil entre 2000 a 2021.



Fonte: IBGE, 2022

1- Estágio atual da informalidade dos P.O.A. no Brasil



- ***Comercialização***

I- Estágio atual da informalidade no Brasil



Feiras Livres

Comercialização



Contemporânea
Contemporary Journal
Vol. 5 Nº. 11: p. 01-21, 2025
ISSN: 2447-0961

Artigo

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE CARCAÇAS DE FRANGO COMERCIALIZADAS EM FEIRA LIVRE EM CRUZ DAS ALMAS-BA

EVALUATION OF THE PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN CARCASSES SOLD AT OPEN-AIR MARKETS IN CRUZ DAS ALMAS, BA, BRAZIL

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE CANALES DE POLLO COMERCIALIZADAS EN FERIAS LIBRES EN CRUZ DAS ALMAS, BA, BRASIL

DOI: 10.56083/RCV5N11-013
Receipt of originals: 10/1/2025
Acceptance for publication: 10/27/2025

Gabrielle Rejane dos Santos

Graduada em Medicina Veterinária
Instituição: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)
Endereço: Cruz das Almas, Bahia, Brasil
E-mail: gabriellerejane.vet@gmail.com

Maria Vitória Dias Couto

Graduada em Medicina Veterinária
Instituição: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)
Endereço: Cruz das Almas, Bahia, Brasil
E-mail: mariavr514@gmail.com

Thais Kettelly Borges Soares

Graduada em Medicina Veterinária
Instituição: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)
Endereço: Cruz das Almas, Bahia, Brasil
E-mail: mv.thalsborgess@gmail.com

5. Conclusão

As carcaças de frango comercializadas nas feiras livres de Cruz das Almas-BA apresentam níveis inaceitáveis de contaminação microbiológica e parâmetros físico-químicos alterados, configurando um risco significativo à saúde pública. A situação está diretamente associada às condições higiênico-sanitárias inadequadas dos pontos de venda e à provável origem clandestina do produto. Portanto, recomenda-se a implementação urgente de ações integradas, incluindo: o fortalecimento da fiscalização pela Vigilância Sanitária municipal; a implementação do Serviço de Inspeção Municipal



Da feira à mesa: pesquisa aponta os riscos da tilápia para a segurança dos alimentos

Por Valcelene Amorim - Publicada em: 21 de agosto de 2025
Atualizada em: 1 de setembro de 2025



Já ouviu dizer que comer peixe faz bem para a memória? Pois é verdade! Além de fortalecer a função cerebral, o consumo regular de peixes ajuda a prevenir doenças cardiovasculares e é uma fonte rica em proteínas, vitaminas e muitos outros nutrientes essenciais.

Durante a Semana Santa, esse alimento costuma ganhar mais espaço à mesa. Por isso, uma pesquisa desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciências de Alimentos (PPGcal), no campus da Uesb em Itapetinga, avaliou a qualidade microbiológica de tilápias vendidas nas feiras livres da cidade nesse período, sob orientação da professora Ligia Miranda Menezes.

O resultado acende um sinal de alerta, visto que todas as amostras analisadas estavam contaminadas com bactérias patogênicas. “Identificamos a presença de Salmonella, conhecida por causar infecções intestinais graves e outros problemas gastrointestinais”, explica Ícaro Bastos, mestrando do PPGcal e um dos autores do estudo.

Além da Salmonella, também foram detectadas Escherichia coli e Staphylococcus, o que torna o alimento impróprio para consumo e representa risco à saúde pública. “Mesmo que o peixe seja cozido por mais de 20 minutos, o calor não elimina esporos resistentes nem certas toxinas produzidas pelas bactérias”, alerta o pesquisador.

Estudo da Uesb aponta riscos de tilápias vendidas em feiras de Itapetinga



28/08/2025



Uma pesquisa desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciências de Alimentos (PPGcal) da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (Uesb), campus de Itapetinga, avaliou a qualidade microbiológica de tilápias vendidas nas feiras livres da cidade nesse período. O resultado acende um sinal de alerta: todas as amostras analisadas estavam contaminadas com bactérias patogênicas.

“Identificamos a presença de Salmonella, conhecida por causar infecções intestinais graves e outros problemas gastrointestinais”, explica Ícaro Bastos, mestrando do Programa e um dos autores do estudo. Além da Salmonella, também foram detectadas Escherichia coli e Staphylococcus, o que torna o alimento impróprio para consumo e representa risco à saúde pública. “Mesmo que o peixe seja cozido por mais de 20 minutos, o calor não elimina esporos resistentes nem certas toxinas produzidas pelas bactérias”, alerta o pesquisador.

Esses riscos são ainda maiores para crianças, idosos e pessoas com a imunidade comprometida. “A contaminação por Salmonella pode causar diarreia, febre, cólicas, náuseas e vômitos, que, em casos mais graves, exigem hospitalização. Por isso, a presença dessa bactéria representa um alerta sério para a segurança alimentar”, reforça Ícaro.

O que fazer? – Para evitar problemas, a recomendação é comprar peixes em locais que sigam boas práticas de higiene e garantam refrigeração adequada. Segundo o pesquisador, estudos como este revelam a fragilidade da segurança alimentar em canais de abastecimento tão importantes quanto as feiras livres.

“A detecção generalizada de Salmonella, Staphylococcus e a não conformidade em Escherichia coli em tilápias não é apenas um dado microbiológico, mas um sinal de alerta severo sobre a falha sistêmica nas boas práticas higiênico-sanitárias”, pontua.

A pesquisa também reforça a necessidade de políticas públicas eficazes e de fiscalização sanitária mais rigorosa, desde o transporte até a comercialização do pescado. Programas de conscientização para comerciantes e consumidores também são essenciais para promover práticas seguras de higiene e manuseio.

O estudo foi realizado sob orientação da professora Ligia Miranda Menezes e contou com a participação dos estudantes Suzie Candio e Djalou Joseph, doutorandos do Programa vindos do Haiti, Gabriely Pasto França, mestranda do Programa, e Rainy Fernandes Rocha, graduanda em Engenharia de Alimentos.

Fonte: Ascom/Uesb



Feiras Livres

I- Estágio atual da informalidade no Brasil



Transporte ambulante



“Food Truck”



“No varejo”



“Delivery”



“No atacado”



Comercialização

Fonte: arquivo pessoal

I- Estágio atual da informalidade no Brasil



Shopping centers e eventos



Comercialização

Fonte: arquivo pessoal

I- Estágio atual da informalidade no Brasil



- **PRODUTOS LÁCTEOS INFORMAIS:** São aqueles comercializados **sem nenhum tipo de inspeção**
- **Mais comuns no Brasil:** Queijos frescos, maturados e lei crú vendidos em **garrafas pet.**

“Sempre presentes em feiras livres e a população enxerga com naturalidade e na maioria das vezes não sabe que esse comércio é proibido por lei por representar risco à saúde pública”

Milkpoint



MILKPOINT

NOTÍCIAS & MERCADO

CATEGORIAS

COLUNAS

ARTIGOS

TOP 100

EMPRESAS

CONTATO

EM 04/06/2019
3 MIN DE LEITURA



I- Estágio atual da informalidade no Brasil



“Desde o começo da década de 50 a legislação proíbe o comércio de qualquer produto de origem animal que não tenha sido inspecionado por órgãos oficiais do governo federal, estadual ou municipal”

Milkpoint



MILKPOINT

NOTÍCIAS & MERCADO

CATEGORIAS

COLUNAS

ARTIGOS

TOP 100

EMPRESAS

CONTATO

EM 04/06/2019
3 MIN DE LEITURA



I- Estágio atual da informalidade no Brasil



“Produtos sem inspeção são veiculadores de muitas doenças. Algumas podem ser fatais como a tuberculose e a listeriose. Enquanto outras podem ser incuráveis, como a brucelose. Pesquisas mais recentes já associaram o consumo de leite cru com a síndrome hemolítico-urêmica. Até mesmo leite de animais saudáveis podem ser veículo dessas e de outras patologias”

Milkpoint



MILKPOINT

NOTÍCIAS & MERCADO

CATEGORIAS

COLUNAS

ARTIGOS

TOP 100

EMPRESAS

CONTATO

EM 04/06/2019
3 MIN DE LEITURA



I- Estágio atual da informalidade no Brasil



“ Para mitigar esses riscos , a comercialização de leite cru para o consumo direto foi proibida em varios países, e os resultados foram positivos. Para se ter uma ideia , antes da proibição do comércio de leite cru , $\frac{1}{4}$ de todas as infecções de origem alimentar nos EUA eram atribuídas ao leite cru . Depois das medidas proibitivas em 1950, a ocorrência caiu para menos de 1%”

Milkpoint



MILKPOINT

NOTÍCIAS & MERCADO

CATEGORIAS

COLUNAS

ARTIGOS

TOP 100

EMPRESAS

CONTATO

EM 04/06/2019
3 MIN DE LEITURA



I- Estágio atual da informalidade no Brasil



AVANÇOS TECNOLÓGICOS
SURTIAM VACINAS E
PROTOCOLOS QUE
MELHORAM O STATUS
SANITÁRIOS DOS
REBANHOS.

Flexibilização
na venda de
leite cru

EUA

DOS 50
ESTADOS
30 PERMITEM

REINO UNIDO

TODO
TERRITORIO



Prioridade 1 – Controle sanitário do rebanho: exigem rebanhos livres de brucelose e rótulos estampados com alertas de riscos à saúde similar ao que acontece com cigarros no Brasil.

MILKPOINT

NOTÍCIAS & MERCADO

CATEGORIAS

COLUNAS

ARTIGOS

TOP 100

EMPRESAS

CONTATO

EM 04/06/2019
3 MIN DE LEITURA



I- Estágio atual da informalidade no Brasil



Produção

Queijo “da produção à comercialização”



O “batismo do leite”

I- Estágio atual da informalidade no Brasil



- *Mas quais seriam os motivos que levam os brasileiros a continuarem consumindo esses produtos?*

Milkpoint

Falta de informação?

Sabor?

Falta de opção?

Preço?

Desconfiança dos produtos industrializados?



MILKPOINT

NOTÍCIAS & MERCADO

CATEGORIAS

COLUNAS

ARTIGOS

TOP 100

EMPRESAS

CONTATO

EM 04/06/2019
3 MIN DE LEITURA



Em busca dessa e de outras respostas, a aluna **Josiane Ito Eleodoro** do curso de medicina veterinária da Unopar de Londrina fez uma pesquisa de abrangência nacional em seu trabalho de conclusão de curso. Seus resultados já foram aceitos para publicação em um dos principais periódicos da área, o **International Dairy Journal**. Os resultados mais relevantes você confere no infográfico abaixo:

LÁCTEOS INFORMAIS NO BRASIL



dos brasileiros consomem
lácteos informais

O consumo ocorre em todos os gêneros, faixas etárias e níveis educacionais



Os produtos informais mais consumidos são:



32% queijo maturado



81% queijo fresco



24% leite fluído



A venda não ocorre somente em feiras livres ou ambulantes, mas também em padarias, mercados e mercearias

92% fervem o leite

MOTIVOS de compra

63%

provavelmente o sabor

22% mais puro, sem "química"

15%

barato ou nutritivo ou confiável ou prático



não sabem que a venda de lácteos informais é ilegal



tem consciência de que o consumo traz riscos à saúde



mesmo consciente dos riscos

acreditam que não terão a saúde prejudicada

BRUCELOSE

foi o termo mais citado pelos participantes quando questionados sobre quais doenças podem ser transmitidas pelo leite informal



adolescentes e as pessoas que estudaram até o ensino fundamental são os grupos que menos sabem sobre os riscos que o consumo de produtos informais pode trazer



quem não está ciente desses riscos possui 2x mais chances de adoecer e manifestar dores abdominais



Essa foi o primeiro estudo nacional que associou o nível de consciência dos consumidores de lácteos informais com o seu status de saúde. A conclusão é clara: a informação é uma ferramenta importante na promoção da saúde!



III- Causas e Consequências



III – Causas e Consequências

- 1) A prática de destinar animais improdutivos/enfermos ao abate para evitar ter perda significativa;
- 2) Altos custos das instalações e equipamentos, carência e custos elevados de financiamento x Baixos investimentos nas instalações e baixo custo de operação
- 1) Sonegação de taxas e impostos;
- 2) Disponibilidade das matérias primas e produtos da cadeia produtiva específica numa região considerada;
- 3) Deficiência da fiscalização em todas as fases da cadeia produtiva/baixa remuneração;
- 4) Facilidade de colocação do produto no mercado varejista local;
- 5) Desinformação do consumidor, dos produtores e classe política;
- 6) Falta de punição rígida aos infratores;
- 7) Poder socioeconômico e político dos produtos agropecuários,
- 8) Interferência política nos serviços oficiais de inspeção de forma injustificada,
- 9) Maior competitividade/lucro – menor condenação
- 10) Fatores de ordem cultural, tais como a “percepção de qualidade” em relação aos produtos e produtores (locais de produção) ditos “artesanais” “tradicionais”, “caseiros”, alimentos “mais puros”, “sem química”, “mais nutritivos” etc...
- 13) Dificuldade de comunicação e articulação dos órgãos oficiais de controle.
- 14) Adesão ao SISBIPOA ser voluntária;

.....Dentre outras

Pesquisadores mostram como legislação brasileira exclui pequenos produtores de alimentos de origem animal do mercado formal

Escrito por Ivan Lucas | Maio 01, 2022 | tamanho da fonte - + | 0 Comentário



Em artigo publicado em Nature Food, pesquisadores da UFSCar e da UFV indicam que 95% dos produtores desses alimentos atuam na informalidade no Brasil

SÃO CARLOS/SP - Em publicação recente em periódico do grupo *Nature*, pesquisadores brasileiros mostram como, no País, a legislação referente a alimentos de origem animal atua para exclusão de pequenos produtores do mercado formal, levando a insegurança alimentar, desigualdades estruturais e obstáculos ao desenvolvimento regional. O texto, publicado em *Nature Food* com o título "*Animal-source food legislation as a tool for the exclusion of smallholder farmers in Brazil*" (<https://rdcu.be/cK7hA>), tem como autores Naaman Francisco Nogueira Silva, docente do Centro de Ciências da Natureza (CCN) do Campus Lagoa do Sino da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) e, da Universidade Federal de Viçosa (UFV), Davi Augusto Santana de Lelis e Antônio Fernandes de *Peres*.

A partir de compilação de dados, os autores concluem que apenas 5% dos produtores de alimentos de origem animal no Brasil conseguem atender às exigências para atuação no mercado formal de carne, ovos, mel, pescado, leite, e seus derivados. Ou seja, 95% atuam na informalidade, impedidos por barreiras comerciais de ingressar em um mercado dominado por oligopólios industriais.

única cidade, a fiscalização é municipal.

Segundo os pesquisadores, essa lei proíbe, indiretamente, que um produtor fiscalizado por um órgão municipal comercialize seus produtos em outras cidades, e, de maneira análoga, impede que um produtor fiscalizado por um

TOP NEWS

SAÚDE, CIÊNCIA & TECNOLOGIA



Casa Realiza Cirurgia De

Escoliose...

10 Mar 2023 Ivan Lucas

POLICIAL



Ônibus E Carro Colidem Na Avenida São ...

10 Mar 2023 Ivan Lucas

OUTRAS NOTÍCIAS



Moradores Pedem Solução Para Rua Arcid...

10 Mar 2023 Ivan Lucas

POLICIAL



Garoto De 16 Anos Procurado Pela Justiç...

10 Mar 2023 Ivan Lucas



[nature](#) > [nature food](#) > [comment](#) > article

Comment | Published: 11 April 2022

Animal-source food legislation as a tool for the exclusion of smallholder farmers in Brazil

Access through your institution

Nos últimos 70 anos, no Brasil, a inspeção sanitária de alimentos de origem animal (PSA) tem sido usada como base para impor barreiras comerciais aos pequenos agricultores e pequenos produtores. A adoção de legislação exclusiva sobre PSA propagou um setor informal no qual a segurança alimentar não é garantida, as desigualdades estruturais são mantidas e o desenvolvimento regional é prejudicado.

Pesquisadores apontam avanços na legislação

- O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa), em que órgãos de inspeção municipais ou estaduais podem solicitar - voluntariamente - a equivalência de seus serviços aos do órgão federal. No entanto, **como a adesão é voluntária, a solução fica fora da governabilidade do produtor.**
- O outro mecanismo **é o Selo Arte.** Com ele, produtores que comercializam alimentos considerados artesanais (produzidos por famílias, em pequena escala) e tradicionais (com histórico de produção específico em determinada região, como o queijo da Canastra, por exemplo), se fiscalizados por um serviço oficial de inspeção, podem ser autorizados pelo estado de origem a vender em todo o território nacional. Informam que apesar dos avanços, na prática, as dificuldades persistem.
- De cerca de 300 mil pequenos produtores existentes no País, menos de 600 usam um desses dois mecanismos.
- No artigo os autores propõem soluções com base na Constituição Brasileira, uma vez que ela prevê o tratamento diferenciado para pequenos produtores. Assim, destacam a necessidade de estabelecimento de marco regulatório com regras diferenciadas, adaptadas às diferentes realidades:
- Um marco regulatório que revogue a legislação vigente, **separando produção industrial de pequena escala** e, assim, **adaptando os mecanismos de fiscalização** de forma a condizer com a realidade de cada um.
- Criação de um **sistema de inspeção eficiente** e, ao mesmo tempo, **inclusivo**, ou seja, que **não impeça a integração de agricultores familiares e outros pequenos produtores ao mercado formal.** Assim, a proposta é que pequenos produtores com fiscalização de serviços municipais ou estaduais **possam comercializar sua produção em todo o território nacional**, e que produtores industriais precisem da aprovação federal para comércio entre estados e para outros países.
- Visando sanar a questão das limitações dos serviços de inspeção, uma possibilidade é a **criação de consórcios entre os municípios** (já existe essa possibilidade). Assim, é possível dividir os custos com pessoal e logística e atender um maior número de produtores de uma determinada região.



III – Causas e Consequências

1. Prejuízos aos cofres públicos (sonegação de impostos),
2. Falência da Indústria Organizada e Idônea pela concorrência desleal exercida na comercialização dos produtos.
3. Possibilidade de fechamento ou de impactos aos mercados internacionais p/os produtos nacionais por descumprimento de compromissos e acordos internacionais;
4. Danos irreparáveis ao meio ambiente oriundos das práticas inadequadas de eliminação ou descarte de resíduos orgânicos;
5. Desperdícios para a economia nacional de preciosas matérias primas de alto valor biológico;
6. Falseamento dos dados estatísticos municipais, estaduais e federais obtidos durante a vigilância ativa massiva exercida pela inspeção sanitária no abate e da produção em geral, perdendo, com isso, esses valiosos informes, muito da sua confiabilidade e Importância fundamentais no planejamento das políticas públicas de sanidade animal e de saúde pública;
7. Maus tratos aos animais de produção;
8. Perdas por condenações parciais, por aproveitamentos condicionais ou totais;
9. Precárias condições de trabalho
10. Gastos públicos com internações e procedimentos médicos (atendimento ambulatorial, internações e tratamento continuo de sequelas, perda da capacidade de trabalho, dentre outras.

Gastos públicos com internações e procedimentos médicos (atendimento ambulatorial, internações e tratamento contínuo de sequelas, perda da capacidade de trabalho, dentre outras.

A Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que 600 milhões de pessoas – quase 1 em cada 10 pessoas no mundo – adoecem e 420.000 morrem todos os anos devido às DTHA, resultando na perda de 33 milhões de anos de vida saudáveis. As crianças menores de 5 anos, carregam 40% da carga de DTHA, com 125.000 mortes a cada ano. O Centers for Disease Control and Prevention (CDC), centro de vigilância de doenças dos Estados Unidos, estima que 48 milhões de pessoas adoecem anualmente, 128 mil são hospitalizadas e 3 mil morrem anualmente devido a essas doenças.

III – Causas e Consequências



Dos aspectos econômicos relacionados a falta de orientação adequada nos processos de elaboração de alimentos.

Forsythe, 2013 relata que diversos países estimaram as consequências econômicas das doenças de origem alimentar.

Esses custos incluem:

- Perda de renda dos indivíduos afetados
- Custos com cuidados médicos
- Perda de produtividade devido a absenteísmo
- Custos das investigações de surtos
- Perda de renda em razão de fechamento de negócios
- Perdas de vendas quando os consumidores evitam produtos em particular, ficando bastante claro que as enfermidades de origem alimentar têm implicações consideráveis na economia de um país.



III – Causas e Consequências



➡ Impacto econômico do consumo de alimentos não seguros

Os autores Ana Maria Rey e Alejandro A Silvestre, 2009, orçaram em pesos argentinos (= dólar), os custos econômicos de um surto de Salmonelose originado pelo consumo de sanduíches de “miga”, ocorrido na cidade de Buenos Aires – Argentina, com 36 pessoas acometidas, das quais 35 receberam atendimento médico ambulatorial, e 01 (uma) permaneceu internada durante cinco dias em um centro assistencial.

Custo total do surto				
Custos	Comerciante	Autoridade sanitária	Pessoas afetadas	Total
Explícito	\$ 24.865	\$ 1.510	\$ 6.560	\$ 32.935
Implícito	\$ 49.730	\$ 1.720	\$ 14.400	\$ 65.850
Total				\$ 98.785

Custo explícito - pode ser quantificado – valor real

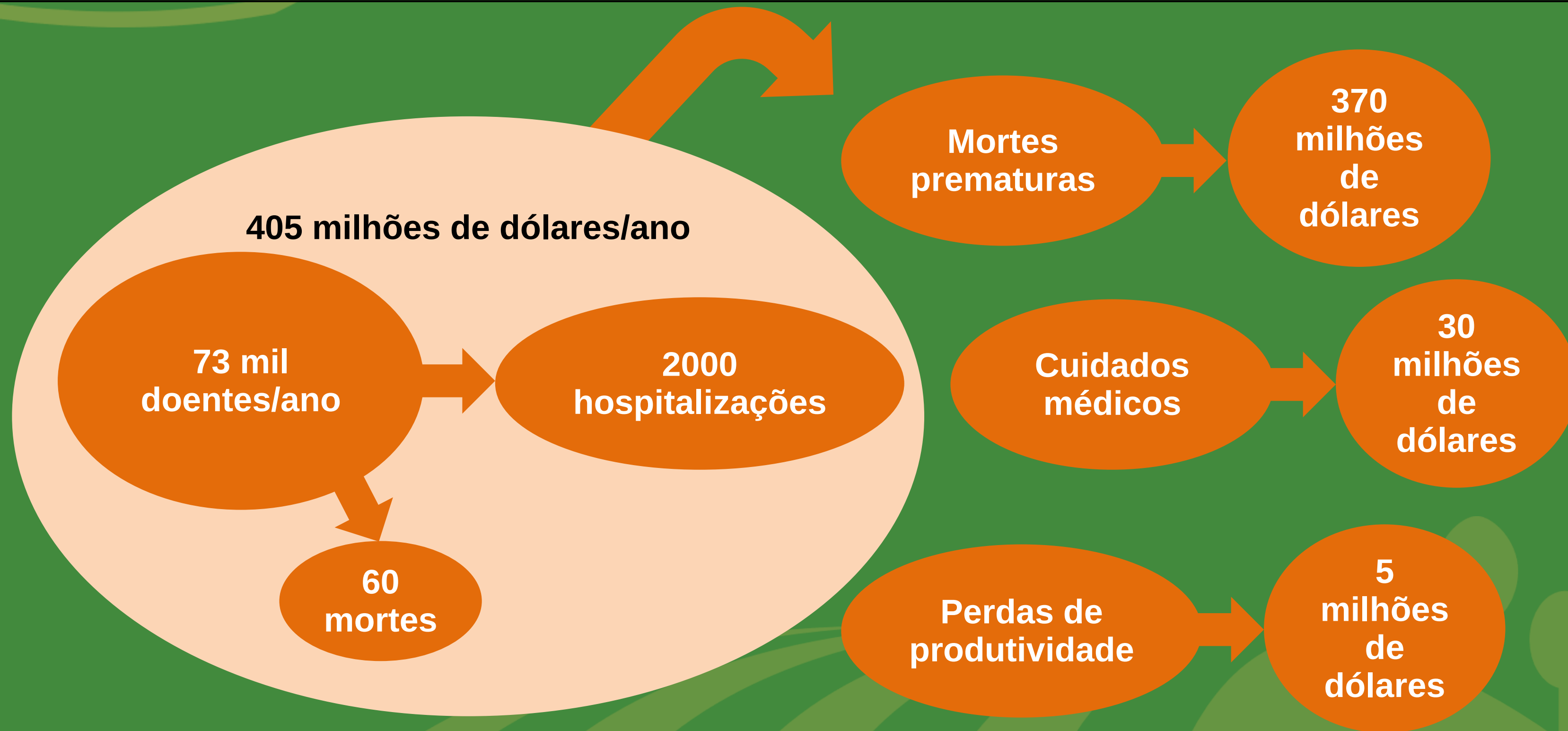
Custo por pessoa afetada pelo surto	
Explícito	\$ 915
Implícito	\$ 1.829
Total	\$ 2.744

Custo implícito: Ocorre indiretamente por uma causa determinada: Surgimento do surto de DTA

III – Causas e Consequências



Uma estimativa para os custos de **E. coli O157:H7**, nos USA



III – Causas e Consequências



Estudo do Banco Mundial indica

Impacto econômico de **alimentos não seguros** custa aos países de economias de **baixa e média renda**, aproximadamente **US\$ 110 bilhões em perda de produtividade e despesas médicas a cada ano.**

Que grande parte desses custos poderia ser evitada através da **adoção de medidas preventivas** para melhorar as práticas dispensadas aos alimentos da fazenda à mesa.

Gerenciar melhor a segurança dos alimentos também contribuiria significativamente para atingir **vários objetivos de desenvolvimento sustentável**, especialmente as relacionadas **com a pobreza, fome e bem-estar.**

III – Causas e Consequências

E no Brasil.....



No Brasil, no período de 2007 a 2020, foram notificados, por ano, uma média de 662 surtos de DTHA, com o envolvimento de 156.691 doentes (média de 17 doentes/surto), 22.205 hospitalizados e 152 óbitos.



III – Causas e Consequências



E no Brasil.....

Situação Epidemiológica

A ocorrência de surtos de DTHA relaciona-se com diversos fatores, como:

Condições de saneamento e qualidade da água para consumo humano impróprios;

Práticas inadequadas de higiene pessoal;

Consumo de alimentos contaminados.

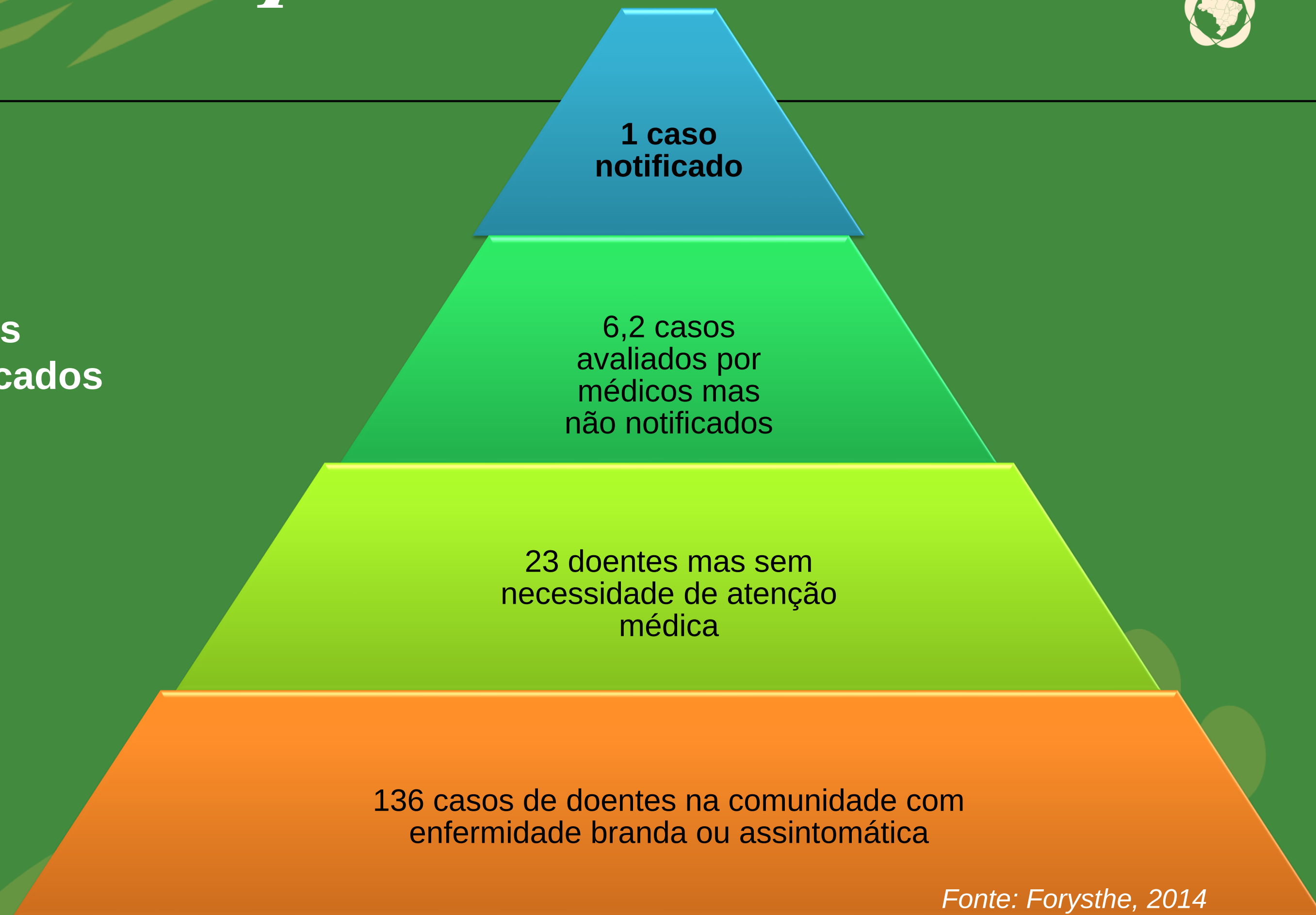
Essas são importantes causas de adoecimento e morte em todo o mundo.

No Brasil, no período de 2007 a 2020, foram notificados, por ano, uma média de 662 surtos de DTHA, com o envolvimento de 156.691 doentes (média de 17 doentes/surto), 22.205 hospitalizados e 152 óbitos. O sistema de informação em saúde utilizado para registro das notificações de agravos e doenças no Brasil é o Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan), implantado de forma gradual a partir de 1993 e regulamentado em 1998, com versões cada vez mais aprimoradas. Até 2006 os dados eram inseridos no Sinan Windows (Sinan W) e a partir de 2007 foi implantado o Sinan Net, o qual incorporou mudanças nas variáveis da ficha de notificação de surtos DTA. Consequentemente, algumas variáveis da ficha utilizadas até 2006 diferem daquelas existentes na ficha utilizada a partir de 2007.

III – Causas e Consequências



Relação entre casos
notificados e não-notificados
em DTAs

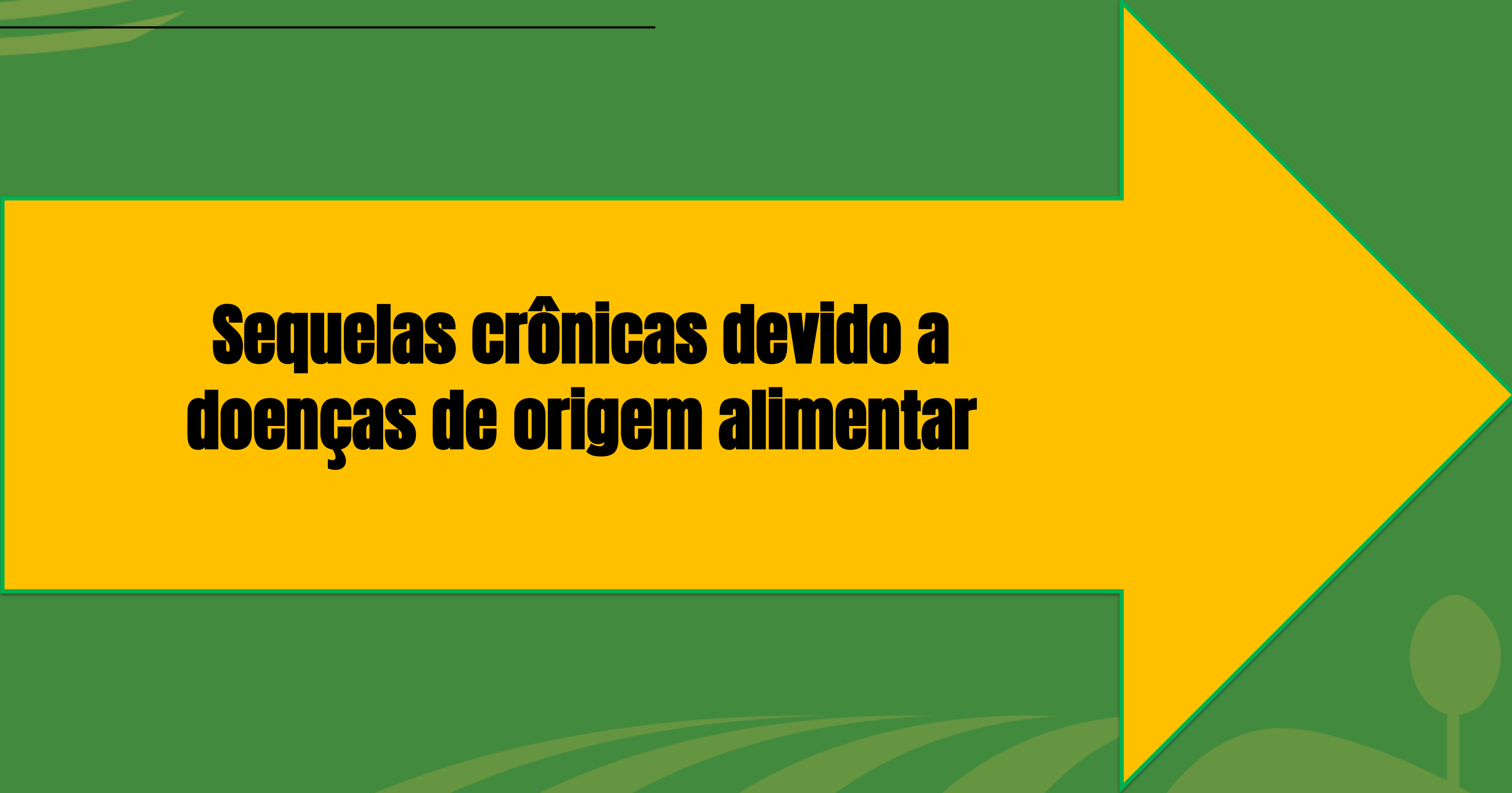


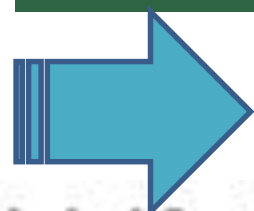
Fonte: Forysthe, 2014

III – Causas e Consequências

Two vertical yellow bars of different widths are positioned to the left of the main text box.

**Sequelas crônicas devido a
doenças de origem alimentar**

A large yellow arrow pointing to the right, containing the main text.A decorative landscape at the bottom of the slide with green hills, stylized trees, and a horizontal line.



Sequelas de DTAs

Tabela 1.9 Sequelas crônicas consequentes a infecções de origem alimentar (Lindsay, 1997; Mossel et al., 1995)

Doença	Complicação associada
Brucelose	Aortite, orquite, meningite, pericardite, espondilite
Campylobacteriose	Artrite, cardite, colecistite, colite, endocardite, eritema nodoso, síndrome de Guillain-Barré, síndrome hemolítica urêmica, meningite, pancreatite, septicemia, artrite reativa, síndrome do intestino irritável
Infecções causadas por <i>E. coli</i> (dos tipos EPEC e EHEC)	Eritema nodoso, síndrome hemolítica urêmica, artropatia seronegativa
Listeriose	Meningite, endocardite, osteomielite, abortos e natimortos, morte
Salmonelose	Aortite, colecistite, colite, endocardite, orquite, meningite, miocardite, osteomielite, pancreatite, Síndrome de Reiter, síndromes reumatóides, septicemia, abscesso esplênico, tireoidite, síndrome do intestino irritável
Shigelose	Eritema nodoso, síndrome hemolítica urêmica, neuropatias periféricas, pneumonia, Síndrome de Reiter, septicemia, abscesso esplênico, sinovite
Taeníase	Artrite, epilepsia
Toxoplasmose	Malformação fetal, cegueira congênita
Yersinose	Artrite, colangite, eritema nodoso, abscessos no fígado e esplênicos, linfadenite, pneumonia, Síndrome de Reiter, septicemia, espondilite, Doença de Still

As infecções de particular importância são:

1. Síndrome de Guillain-Barré (*C. jejuni*, Seção 4.3.1)
2. Artrite reativa e Síndrome de Reiter (sorovares de *Salmonella*, Seção 4.3.2)
3. Síndrome hemolítica urêmica (*E. coli* O157:H7, Seção 4.3.3)

As sequelas crônicas menos estudadas são:

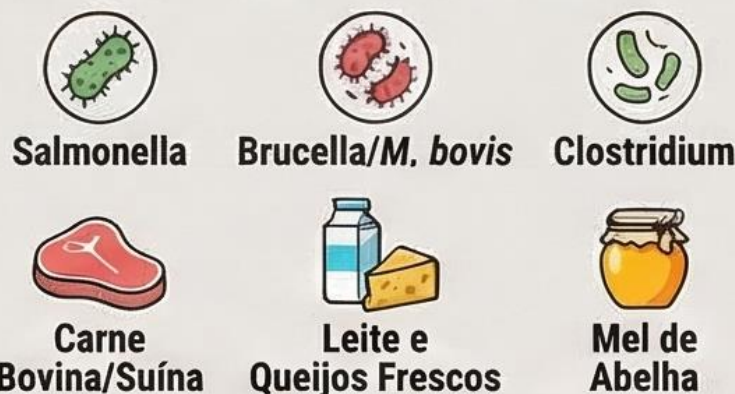
1. Gastrite crônica devido a *Helicobacter pylori*.
2. Doença de Crohn e colite ulcerativa possivelmente causadas por *Mycobacterium paratuberculosis*.
3. Distúrbios gastrintestinais e nutricionais de longo prazo após infecções causadas por *C. jejuni*, *Citrobacter*, *Enterobacter* e *Klebsiella*.
4. Anemia hemolítica devido a *Campylobacter* e *Yersinia*.
5. Doenças vasculares e do coração causadas por *E. coli*.
6. Aterosclerose consequente a infecção causada por *S. Typhimurium*.
7. Mudanças de personalidade causadas por toxoplasmose.
8. Doença de Graves (doença autoimune) resultante de anticorpos ao receptor de tirotropina após infecção por *Y. enterocolitica* serovar O:3.
9. Hipotireoidismo grave devido a infecção causada por *Giardia lamblia*.
10. Doença de Crohn possivelmente causada por *M. paratuberculosis* (causador da doença de Johne em ruminantes) por meio de leite pasteurizado. Outras bactérias causadoras podem ser *L. monocytogenes*, *E. coli* e espécies de *Streptococcus*.
11. Indução viral de distúrbios autoimunes, como a infecção do vírus da hepatite A, causando hepatite aguda com icterícia em adultos. É provável que isso se deva à mimicria molecular.
12. As micotoxinas têm uma escala de toxicidade aguda, subaguda e crônica, uma vez que algumas delas são carcinogênicas, mutagênicas e até teratogênicas (Seção 4.7).

De Olho na Origem: Segurança e Formalização de Produtos de Origem Animal no Brasil

O PERIGO DA CLANDESTINIDADE



Um Risco Invisível à Saúde Pública



Alimentos sem inspeção podem transmitir doenças graves como Brucelose, Tuberculose e Salmonelose.

Concorrência Desleal no Mercado

A informalidade pune o bom empreendedor que arca com custos de conformidade e testes.

Produção Formal vs. Informal



Produto Informal	Patógenos Comuns	Riscos à Saúde
Carne Bovina/Suína	<i>Salmonella</i> spp, Cisticercose	Gastroenterite e Teníase
Leite e Queijos Frescos	<i>Brucella abortus</i> , <i>M. bovis</i>	Brucelose e Tuberculose
Mel de Abelha	<i>Clostridium botulinum</i>	Botulismo (especialmente infantil)

CAMINHOS PARA A FORMALIZAÇÃO



Selos de Artesanalidade (ARTE e Queijo)

Permitem que produtos tradicionais com registro municipal ou estadual circulem em todo o país.



Hierarquia da Inspeção (SIF, SISBI, SIE, SIM)



Digitalização via e-Sisbi

Todos os serviços de inspeção devem se cadastrar no sistema nacional até abril de 2026.



Selo de Inspeção	Âmbito de Venda	Público Alvo
SIF / SISBI-PDA	Nacional e Exportação	Grandes e Médias Indústrias
Selo ARTE	Nacional	Produtores Artesanais Tradicionais
SIM / Consórcios	Municipal / Regional	Agricultura Familiar e Microempreendedores



III – Causas e Consequências



EUA



BRASIL

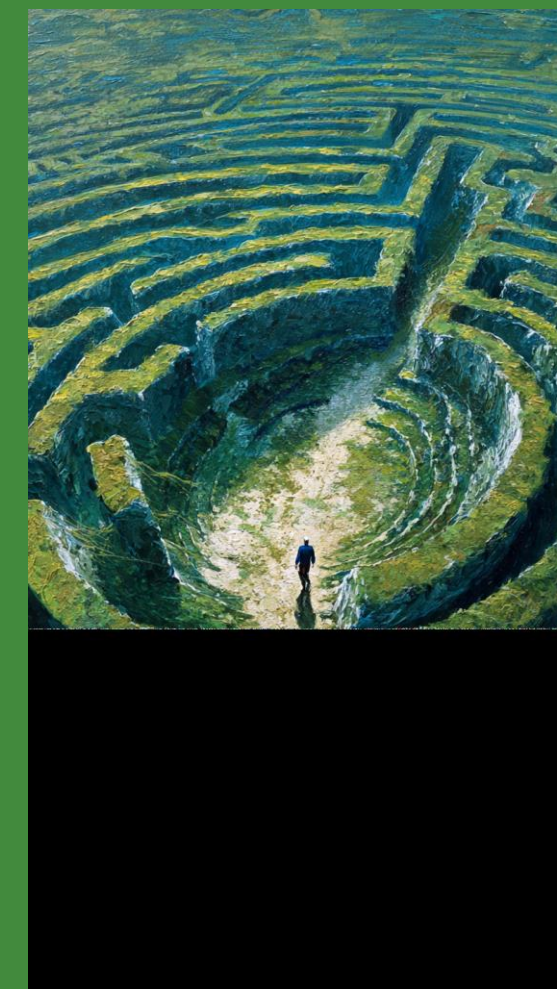


IV-Desafios

PRINCIPAIS DESAFIOS IDENTIFICADOS



- Carência na educação sanitária de todos os envolvidos na cadeia produtiva(Servidores Integrantes do Sistema, Classe politica, empresarial, distribuidores, varejistas e consumidores)
- Costumes de ordem culturais e regionais
- Insuficiência na capacitação dos agentes de fiscalização
- Carência de Responsáveis técnicos capacitados para atender as demandas das empresas
- Inexistência de Laboratório para proceder as análises fiscais / de controle dos estabelecimentos registrados
- Falta de critério estabelecido para a destinação dos produtos apreendidos
- Carência de controle em postos de trânsito de POA - móveis e fixos
- Falta de priorização/sensibilização das autoridades das diversas áreas que atuam na fiscalização de POA
- Falta de interação nas ações DIPOA/DSN/DSA
- Necessidade de maior envolvimento e priorização pela ANVISA/VISAs
- Falta de sistematização/padronização nas ações das SFA's
- Carência de recursos humanos, materiais e orçamentários/financeiros(estrutura insuficiente)
- Desconhecimento da legislação sanitária por parte de todos os envolvidos na cadeia produtiva
- Falta de ações de fiscalização dos órgãos de meio ambiente
- Falta de financiamento especifico destinado às prefeituras para a estruturação do SIM
- Insuficiência/ausência no financiamento das agroindústrias de pequeno porte
- Interferência política injustificada nas ações técnicas e normativas dos Serviços oficiais de Inspeção
- Produtos de Origem Animal “clandestinos” mais baratos
- Fraudes, Falsificações, “propaganda enganosa” em rotulagem de produtos
- Despadronização de critérios de atuação dos órgãos de fiscalização
- Preparo insuficiente das Universidades/faculdades em relação à defesa agropecuária e vigilância sanitária
- Confusão no conceito de clandestino (Sugestão: POA que não foi obtido em estabelecimento previamente registrado e fiscalizado por órgão competente).



V- Estratégias para o enfrentamento - discussão



Buscar a integração ao SISBIPOA - Portaria MAPA nº 672 de 08 de abril de 2024

Identificar desafios

Montar estratégias para vencer desafios ou minimizá-los

Enfrentar desafios identificados

- Capacitação do pessoal técnico para elaborar a partir de um diagnóstico do local alvo das ações, um programa que contemple um processo ativo e **contínuo** de utilização de meios, métodos e técnicas capazes de educar e desenvolver consciência crítica no público-alvo;
- Estabelecimento de um programa de enfrentamento a atividades informais/ clandestinas);

[Modelo 1](#)

[Modelo 2](#)

[Modelo 3](#)

[Apresentação – “Estratégia para combate a informalidade” – Dr Clovis Improta](#)

Conclusão

- ✓ *Urge a criação de um “sistema único de inspeção **compulsório e realizado por agentes públicos capacitados**”*
- ✓ *Urge a priorização, como política pública de estado, de programas planejados e continuos, com foco em educação sanitária e inspeção/vigilância dos produtos de origem animal que reduzam a informalidade na produção e venda dos poa, minimizando os prejuízos causados a economia nacional e a saúde dos consumidores.*
- ✓ *Urge criar mecanismos para possibilitar o financiamento da agroindústria de pequeno porte e dos serviços oficiais de inspeção municipais*

Ronaldo Gil



- Médico Veterinário pela UFRRJ.
- Especialista em Segurança Alimentar e Qualidade Nutricional - IFRJ.
- Atuou no MAPA por 40 anos – AFFA aposentado.
- Membro de missões nacionais e internacionais para habilitação de estabelecimentos importadores e exportadores de produtos de origem animal
- Assessor do DIPOA - Oficinas de capacitação de Médicos veterinários e Auditorias, visando a adesão ao SISBIPOA em Estados e Municípios.
- Participou na implantação e implementação do SIMRIO/POA - IVISA-RIO.
- Atuou como Membro da CONTHA/CFMV - 2020 à 2024
- Diretor do CBMVHA – Gestão 2018 à 2024.
- Desenvolve cursos para concursos públicos treinamentos e consultorias nas áreas de varejo e indústrias de alimentos.

- E-mail: ronaldogil@gmail.com
- Tel/Watts App (21) 996814171
- Facebook :
<https://www.facebook.com/Brazilianfoodfraud>
- <https://www.facebook.com/RonaldogilPereira>
- Instagram : ronaldogil

ME ACOMPANHE
NAS REDES !

Acessem o site da Universidade do Consumidor - UNIC, compartilhem.

Sigam nossas redes sociais

Associem-se

-
- E-mail: ronaldogil@gmail.com
 - Tel/Watts App (21) 996814171
 - Facebook : <https://www.facebook.com/Brazilianfoodfraud>
<https://www.facebook.com/RonaldogilPereira>
 - Instagram : @ronaldogil2021



Informalidade na obtenção e comercialização de Produtos de Origem animal: Estágio atual e estratégias para controle.