

Área: GGMON

Número: 2

Ano: 2022

Resumo:

A Anvisa recebeu alerta internacional divulgado pela Rede Internacional de Autoridades de Segurança Alimentar (Infosan) comunicando a contaminação por *Salmonella typhimurium* em chocolates da marca Kinder, fabricados pela empresa Ferrero na Bélgica e distribuídos para diferentes países. *Salmonella* é uma bactéria que pode ser transmitida por alimentos e que geralmente provoca vômito, dores abdominais, febre e diarreia. Recomenda-se imediata suspensão do consumo de produtos suspeitos de contaminação. Deve-se procurar atendimento médico, assim que surgirem os primeiros sintomas.

Identificação do produto ou caso:

Os produtos objeto de recolhimento internacional são os fabricados por: Ferrero Ardennes S.A - Rue Pietro Ferrero, 5 Arlon 6700 Belgium. Os produtos Kinder produzidos nessa fábrica são: Kinder Surprise Maxi 100 g; Kinder Surprise 1 x 20 g; Kinder Surprise 3 x 20 g (60 g); Kinder Surprise 4 x 20 g (80 g); Kinder Schokobons WHITE 200 g; Kinder Schokobons 200 g; Kinder Schokobons 125 g; Kinder Schokobons 300 g; Kinder Mix Peluche 133 g; Kinder Mix Advent Calendar 127 g; Kinder Mini Eggs Hazelnut 100 g; Kinder Mini Eggs Mix 250 g; Kinder Happy Moments 162 g

Problema:

Foi identificada contaminação por *Salmonella typhimurium* em chocolates da marca Kinder, fabricados pela empresa Ferrero na Bélgica e distribuídos para diferentes países.

A maioria dos casos de salmonelose apresenta sintomas típicos de uma **Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)**, como vômito, dores abdominais, febre e diarreia, que geralmente duram alguns dias e diminuem em uma semana.

Os sintomas são semelhantes a outros problemas gastrointestinais, mas podem ser confirmados por meio de exames de sangue e fezes, além da análise clínica por médico, conforme cada caso.

Os principais sinais e sintomas da infecção por *Salmonella* (salmonelose não tifoide) são: diarreia, vômitos, febre moderada, dor abdominal, mal-estar geral, cansaço, perda de apetite, calafrios.

Esses sintomas podem surgir entre 6 e 72 horas (usualmente entre 12 e 36 horas) após o consumo do alimento contaminado e costumam permanecer por cerca de 2 a 7 dias, até a completa recuperação do paciente.

As reações podem variar de intensidade de acordo com a quantidade de alimento contaminado ingerido, o nível de contaminação do alimento, o estado imunológico do paciente, dentre outros. É importante procurar atendimento médico.

Identificação dos produtos

Os produtos objeto de recolhimento internacional são os fabricados por:

Ferrero Ardennes S.A - Rue Pietro Ferrero, 5 Arlon 6700 Belgium.

Os produtos Kinder produzidos nessa fábrica são:

Kinder Surprise Maxi 100 g

Kinder Surprise 1 x 20 g

Kinder Surprise 3 x 20 g (60 g)

Kinder Surprise 4 x 20 g (80 g)

Kinder Schokobons WHITE 200 g

Kinder Schokobons 200 g

Kinder Schokobons 125 g

Kinder Schokobons 300 g

Kinder Mix Peluche 133 g

Kinder Mix Advent Calendar 127 g

Kinder Mini Eggs Hazelnut 100 g

Kinder Mini Eggs Mix 250 g

Kinder Happy Moments 162 g

Ação:

Alerta internacional divulgado pela Rede Internacional de Autoridades de Segurança Alimentar (Infosan) comunicando a contaminação por *Salmonella typhimurium* em chocolates da marca Kinder, fabricados pela empresa Ferrero na Bélgica e distribuídos para diferentes países.

Histórico:

Este é o primeiro alerta publicado no Brasil relacionado a esse tipo de desvio de qualidade nestes produtos.

Recomendações:

Deve-se verificar se há associação do caso suspeito com o consumo dos produtos listados no item "Identificação dos Produtos". Em caso afirmativo, o consumo deverá ser imediatamente suspenso. Deve-se procurar atendimento médico.

Deve-se entrar em contato com a Ferrero do Brasil, por meio Serviço de Atendimento ao Consumidor por telefone 0800 701 6595, e-mail sacbrasil@ferrero.com.br ou formulário disponível em: <https://www.ferrero.com.br/contato>.

Os eventos adversos referentes ao consumo dos produtos relacionados neste alerta devem ser relatados ao fabricante nos contatos acima e notificados imediatamente à Anvisa ([clique aqui](#))

Devem notificar os eventos adversos e queixas técnicas acessando o endereço:

[Notificação de ocorrências indesejáveis durante a utilização de produtos de higiene, perfumes, cosméticos, saneantes e alimentos \(anvisa.gov.br\)](https://www.anvisa.gov.br).

Anexos:

[RESOLUÇÃO RE Nº 1.233, DE 14 DE Abril DE 2022](#)

Referências:

[Anvisa acompanha casos de contaminação por bactéria em chocolates Kinder fabricados na Europa. Portal Anvisa, 2022.](#)

[Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar \(DTHA\). Portal Anvisa, 2020.](#)

[Salmonella \(Salmonelose\). Portal Anvisa, 2020.](#)

[Statement Ferrero Brasil. Site Ferrero Brasil, 2022.](#)

[Caso Reino Unido Posicionamento Kinder. Site Kinder, 2022.](#)

Informações Complementares:

Os eventos adversos relacionados ao consumo de alimentos industrializados podem ocorrer e a Nutrivigilância é a área responsável pelo monitoramento desses eventos adversos.

Quando o usuário participa do processo de vigilância, notificando possíveis eventos adversos, a Anvisa obtém informações valiosas para proteger a saúde da população. Participe!

[Notifique eventos adversos relacionados ao consumo de alimentos industrializados.](#)

Fonte: ANVISA, em 18.04.2022.