

Webinar aborda consolidação de normas da Anvisa

"Revisação" será tema do encontro nesta quinta-feira (29/9) às 10h.

Na próxima quinta-feira (29/9), a partir das 10h, a Anvisa irá realizar o webinar "Fique por dentro dos principais resultados alcançados com a consolidação de normas da Vigilância Sanitária".

No encontro, a Anvisa vai apresentar os resultados da consolidação de normas realizada entre 2020 e 2022, cohecido como "Revisação", em atendimento ao Decreto 10.139/2019. Os participantes poderão conhecer a ferramenta desenvolvida para facilitar o acesso aos novos números das normas consolidadas e, ainda, saber como apontar problemas sobre a consolidação.

Durante o seminário, os participantes poderão esclarecer dúvidas sobre o assunto. Para participar do evento, basta clicar no link abaixo, no dia e horário agendados. Não é preciso fazer cadastro prévio.

Dia 29/9, às 10h

[Webinar - "Fique por dentro dos principais resultados alcançados com a consolidação de normas da Vigilância Sanitária".](#)

Webinar

O webinar é um seminário virtual que tem como objetivo fortalecer as iniciativas de transparência da Anvisa, levando conteúdo e conhecimento atualizado ao público. A transmissão é via web e a interação com os usuários é feita em tempo real, por um chat realizado durante o evento. [Confira a página específica de webinars realizados pela Agência.](#)

Documentos administrativos devem ser enviados por meio do sistema SEI

A partir de 1º/12, o envio de documentos administrativos à Anvisa deverá ser realizado por meio do SEI.

A Anvisa informa que, a partir de 1º de dezembro, os documentos de caráter administrativo a serem protocolados junto à Agência deverão ser tramitados por meio do peticionamento eletrônico do SEI. Não serão mais recebidos documentos pelos e-mails corporativos.

A orientação tem como objetivo agilizar o tratamento das demandas e evitar a duplicidade na tramitação de documentos, além de imprimir mais transparência e segurança institucional.

Os canais para protocolização dispõem de ferramentas de rastreamento e podem garantir a entrega e o recebimento de documentos, o que não ocorre quando utilizado o sistema de correio eletrônico.

Acesse [aqui](#) a página do SEI em nosso portal.

Anvisa determina a proibição de massas que contêm propilenoglicol contaminado

Ingrediente que causou intoxicação e morte de animais foi utilizado por empresa fabricante de massas.

A Anvisa publicou nesta quinta-feira (22/9) a [Resolução \(RE\) 3.122, de 21 de setembro de 2022](#), que proíbe a comercialização, a distribuição e o uso das massas alimentícias da empresa BBR Indústria e Comércio de Macarrão Ltda. - CNPJ 34.258.991/0001-29 (nome fantasia Keishi), fabricadas entre 25/7/2022 e 24/8/2022. A Agência determinou também o recolhimento desses produtos.

Essa ação é parte da investigação sobre o caso do propilenoglicol contaminado com etilenoglicol,

que causou a intoxicação e a morte de animais. O propilenoglicol contaminado foi fornecido pela empresa Tecno Clean Industrial Ltda. A Anvisa realizou inspeção na BBR Indústria e Comércio de Macarrão Ltda. e verificou que essa empresa adquiriu e usou o insumo contaminado como ingrediente na linha de produção de suas massas.

Segundo os dados fornecidos, a empresa possui nome fantasia Keishi e é responsável pela produção e comércio de vários tipos de massas de estilo oriental, tais como udon, yakisoba, lamen, além de massas de salgados, como gyoza. Os produtos são vendidos também na forma de massas congeladas.

O etilenoglicol

O etilenoglicol é um solvente orgânico altamente tóxico que causa insuficiência renal e hepática quando ingerido, podendo inclusive levar à morte. Não há autorização para o uso dessa substância em alimentos.

O propilenoglicol

O aditivo alimentar propilenoglicol (INS 1520) é autorizado para alguns alimentos. Porém seu uso não é permitido na categoria de massas alimentícias, conforme a RDC 60/2007. Muitas indústrias utilizam o propilenoglicol nos processos de refrigeração, em que não há contato direto com o alimento. Portanto, quando o propilenoglicol é usado apenas no processo de refrigeração, não há necessariamente risco ao consumo dos produtos das empresas que tenham adquirido o insumo contaminado.

O que fazer se você tiver adquirido o produto

Empresas que tenham as massas da marca Keishi (BBR Indústria e Comércio de Macarrão Ltda.) não devem comercializá-las e nem as utilizar. Consumidores que tenham comprado algum desses produtos também não devem utilizá-los. Em ambos os casos, deve-se entrar em contato com a empresa, para devolução dos produtos.

Se o consumidor não encontrar a data de fabricação no rótulo do produto, ele deve entrar em contato com a empresa, para confirmar sua fabricação. Se não houver certeza a respeito dessa informação, não consuma o produto.

Ações em andamento

A Anvisa, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e os órgãos de Vigilância Sanitária locais seguem com a investigação de forma minuciosa e continuarão realizando inspeções diárias nas empresas envolvidas.

As informações sobre as empresas e a rastreabilidade dos produtos continuam sendo atualizadas diariamente. Dessa forma, continua o processo de investigação dos fatos.

Ainda não foi protocolado nenhum recolhimento voluntário junto à Anvisa, mas todas as empresas envolvidas estão sendo rigorosamente acompanhadas e, se for verificada a necessidade de recolhimento de produtos, a Anvisa fará sua determinação.

Fonte: [Anvisa](#), em 22.09.2022.