

Anvisa suspende alimentos da marca Fugini

Inspeção identificou problemas na fábrica da empresa, em Monte Alto (SP).

A Anvisa suspendeu a fabricação, comercialização, distribuição e uso de todos os alimentos da marca Fugini, fabricados pela empresa Fugini Alimentos Ltda. (CNPJ 00.588.458/0001-03), localizada em Monte Alto, São Paulo.

A medida foi publicada no dia 27 de março, por meio da [Resolução - RE 1028/2023](#). A suspensão da comercialização, distribuição e uso é válida apenas para os produtos em estoque na empresa. Os principais alimentos fabricados pela empresa são molhos de tomate, conservas vegetais e outros molhos, como maionese e mostardas.

A medida é preventiva e foi adotada após a realização de inspeção sanitária conjunta realizada entre Anvisa, Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo e Vigilância Sanitária Municipal de Monte Alto (SP). Na ação foram identificadas falhas graves de Boas Práticas de Fabricação relacionadas à higiene, controle de qualidade e segurança das matérias-primas, controle de pragas, rastreabilidade, entre outros. Essas falhas podem impactar na qualidade e segurança do produto final.

A suspensão da fabricação ficará válida até que a empresa adeque o processo de fabricação de seus produtos às Boas Práticas de Fabricação.

Anvisa publicará medida adicional nesta quinta

A Anvisa irá publicar, nesta quinta-feira (30/3), a Resolução - RE nº 1.051, específica para lotes de maioneses da marca Fugita produzidos na planta de Monte Alto (SP) no período de 20/12/2022 a 21/03/2023.

A nova medida proíbe a comercialização, distribuição e uso, e determina o recolhimento de todas as apresentações da maionese da marca Fugita, com vencimento em janeiro, fevereiro ou março de 2024. A proibição vale também para todos os lotes a vencer em dezembro de 2023 com numeração iniciada por 354.

A medida foi adotada em razão do uso de matéria-prima vencida na fabricação da maionese. Esse fato foi constatado na inspeção sanitária conjunta que culminou na publicação, na última segunda-feira, da [Resolução-RE nº 1028/2023](#).

Alimentos vencidos, incluindo suas matérias-primas, são considerados impróprios para o consumo, conforme Código de Defesa do Consumidor, e a sua exposição à venda ou ao consumo é considerada infração sanitária. Assim, o recolhimento de alimentos visa retirar do mercado produtos que representem risco ou agravo à saúde do consumidor.

Estabelecimentos comerciais e consumidores que tiverem os lotes da maionese citados na resolução não devem utilizá-los e devem entrar em contato imediato com a empresa Fugini Alimentos Ltda., que deverá realizar seu recolhimento.

O que são as Boas Práticas de Fabricação

As Boas Práticas de Fabricação são um conjunto de procedimentos a serem seguidos por empresas fabricantes de alimentos, necessárias para garantir a qualidade sanitária desses produtos.

Elas englobam uma série de regras relacionadas à fabricação de um alimento e abrangem desde as condições físicas e higiênicas sanitárias das instalações até o controle de qualidade das matérias primas e do produto final. Passa também por questões como saúde e capacitação dos trabalhadores, controle de pragas, armazenamento, transporte, documentação, dentre outros.

Para conhecer as regras de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, basta acessar a [Biblioteca de Alimentos](#). Já para conhecer outras medidas preventivas de fiscalização adotadas pela Anvisa, [clique aqui](#).

Anvisa retoma inspeções na área de tecnovigilância

Objetivo é monitorar a qualidade dos dispositivos médicos comercializados no país.

Em parceria com as Vigilâncias Sanitárias locais, equipes técnicas da Anvisa realizaram, em março, inspeção em dois fabricantes de dispositivos médicos. As inspeções têm como objetivo fortalecer o monitoramento desses produtos no Brasil, garantindo a sua segurança, o seu desempenho e a sua qualidade.

A inspeção de tecnovigilância, atividade que faz parte da rotina de trabalho da Agência, consiste em:

- avaliar o cumprimento das normas de tecnovigilância pelas empresas;
- monitorar o comportamento dos produtos na fase de pós-comercialização;
- avaliar a efetividade de ação de campo que afeta dispositivos médicos;
- levantar dados e informações sobre eventos adversos e queixas técnicas, bem como avaliar o processo investigativo desencadeado pelo titular do registro frente a tais situações.

Para a seleção das empresas, estão sendo adotados critérios que impactam a segurança e o desempenho dos produtos comercializados. Assim, entre os critérios adotados, destacam-se: empresas silenciosas (ausência de notificações de evento adverso, queixa técnica ou ação de campo), quantidade de produtos regularizados junto à Anvisa e classe do risco próprio desses produtos.

Fonte: [Anvisa](#), em 29.03.2023.