

Participe do Simpósio Indústria Farmacêutica e Reguladores 2023

Evento será realizado nos dias 17 e 18 de maio, no auditório da Anvisa. Interessados têm até 9/5 para realizar a inscrição.

Nos dias 17 e 18 de maio, será realizado no auditório da Anvisa, em Brasília, o 2023 Pharmaceutical Industry and Regulators Symposium. O evento é uma parceria da Agência com a Lhasa Limited. Os interessados têm até 9 de maio para realizar a [inscrição](#).

Estarão reunidos palestrantes nacionais e internacionais para debater temas relacionados à avaliação de impurezas. Entre os assuntos que serão abordados, destacam-se: Guia ICH M7, nitrosaminas, fator de purga de controle de impurezas e impurezas não mutagênicas. Será, portanto, uma oportunidade de discutir essas questões relevantes com experts da área, com o setor regulado e com especialistas da Anvisa.

Acesse a [agenda preliminar do evento](#).

Abertas inscrições para curso de vigilância epidemiológica

Curso é destinado a servidores da Anvisa e profissionais que atuam em respostas a eventos de saúde pública, especialmente, nos pontos de entrada do país.

Você é servidor da Anvisa ou atua em respostas a eventos de saúde pública, em especial, nos pontos de entrada do país? Então anote aí: estão abertas as [inscrições](#) para o Curso Introdutório de Vigilância Epidemiológica para Portos, Aeroportos e Fronteiras (EPI Visa – Introdutório).

O curso, com carga horária de seis horas, é composto por atividades assíncronas, avaliação de aprendizagem por meio de questionários com feedback e avaliação de reação sobre o curso. Baseado na construção de um ambiente de aprendizagem virtual que valorize conteúdos reflexivos, o curso abordará temas como introdução à vigilância em saúde pública, Regulamento Sanitário Internacional (RSI), coleta de dados e sistemas de informação em saúde.

O participante que obtiver 50% de aproveitamento (serão disponibilizados questionários para avaliação de aprendizagem) e que preencher o formulário de avaliação do curso, poderá requerer o certificado de conclusão, que será emitido pela Escola de Governo da Fiocruz – Brasília.

Webinar de lançamento

No dia 24/4, às 16h, será realizado um webinar de lançamento do curso. Para participar, basta acessar o [link específico](#) na data e horário marcados.

Cronograma

As inscrições ficarão abertas até o dia 27 de junho. O participante que se inscrever no último dia terá até 25 de julho para concluir o curso.

Período de inscrições : de 11/4 a 27/6

Início do curso: 25/4

Término do curso: 25/7

Saiba mais

O curso é ofertado pelo Programa de Evidências para Políticas e Tecnologias de Saúde (PEPTS) em conjunto com o Núcleo de Epidemiologia e Vigilância em Saúde (Nevs) da Fiocruz Brasília e pela Gerência Geral de Portos Aeroportos e Fronteiras (GGPAF) da Anvisa. Sua realização é fruto de uma

parceria com o Núcleo de Ensino a Distância (Nead) da Escola de Governo da Fiocruz, por meio de cooperação técnica com a Anvisa.

Curso EPI Visa - Introdutório: [faça sua inscrição](#)

Anvisa libera fabricação dos produtos da marca Fugini

Empresa passou por reinspeção e foram verificadas adequações, mas algumas restrições permanecem. Entenda.

A Anvisa revogou, nessa segunda-feira (10/04), a [Resolução RE 1028, de 24/03/23](#) que suspendia a fabricação, a comercialização, distribuição e uso de todos os alimentos em estoque fabricados pela Fugini Alimentos Ltda (CNPJ 00.588.458/0001-03), localizada em Monte Alto, São Paulo.

No entanto, foi mantida a suspensão de fabricação dos produtos que contenham os principais alimentos que causam alergias alimentares ou aqueles que sejam derivados desses. Assim como a suspensão de distribuição, comercialização e uso dos produtos acabados em estoque da empresa fabricados até o dia 27/03/2023, e das polpas de tomate utilizadas como matéria-prima, fabricadas ou adquiridas até essa data.

A revogação foi publicada através da [Resolução RE nº 1.225 de 10 de abril de 2023](#), após a empresa passar por nova inspeção sanitária conduzida pelo Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo (CVS-SP) e Vigilância Sanitária Municipal, entre os dias 03 e 05 de abril de 2023. A equipe avaliou as reformas no estabelecimento e as adequações em seus procedimentos de modo a cumprir com as determinações da vigilância sanitária. O estabelecimento foi considerado apto para retomar a fabricação de seus produtos na unidade de Monte Alto/SP.

Contudo, o processo de fabricação de produtos que contêm ingredientes alergênicos ainda precisa ser adequado para impedir a contaminação entre produtos. Ainda é necessária avaliação complementar da documentação de controle de qualidade dos produtos em estoque para obter mais informações sobre a segurança e qualidade dos produtos.

Por isso, a [Resolução RE nº 1.226 de 10 de abril de 2023](#) mantém a suspensão de fabricação apenas desses produtos. Assim como a suspensão de distribuição, comercialização e uso dos produtos acabados em estoque da empresa fabricados até o dia 27/03/2023, e das polpas de tomate utilizadas como matéria-prima, fabricadas ou adquiridas até essa data.

Em março, a empresa havia passado por inspeção conjunta realizada entre Anvisa, Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo e Vigilância Sanitária Municipal, quando foram verificadas falhas graves no cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e, por isso, suas atividades foram suspensas.

Até o momento, a empresa Fugini cumpriu grande parte das determinações da autoridade sanitária, adequou rapidamente sua planta fabril e seu processo de fabricação, podendo retomar parte da fabricação no local.

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 higiênico sanitárias das instalações até o controle de qualidade das matérias primas e do produto final, passando 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.](#)

Fonte: [Anvisa](#), em 11.04.2023.