

Mais três marcas de azeites clandestinos são proibidas pela Anvisa

Produtos têm origem desconhecida e não devem ser consumidos. Confira as marcas e outras informações.

A Anvisa publicou, nesta sexta-feira (6/6), a proibição de três marcas de azeites. Com a medida, que atinge todos os lotes das marcas, os produtos devem ser apreendidos pelas autoridades locais e retirados das prateleiras do comércio, não devendo ser utilizados pelos consumidores.

Confira as marcas irregulares:

- Azeite de oliva da marca SERRANO, que traga em sua rotulagem como importadora a empresa INTRALÓGISTICA DISTRIBUIDORA CONCEPT LTDA. - CNPJ: 72.726.474/0002-07.
- Azeite de oliva extravirgem da marca MÁLAGA, que traga em sua rotulagem como importadora a empresa CUNHA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA. - CNPJ: 34.365.877/0001-06.
- Azeite da oliva extravirgem da marca CAMPO OURIQUE, que traga em sua rotulagem como importadora a empresa JJ - COMERCIAL DE ALIMENTOS LIMITADA - CNPJ: 37.815.395/0001-90.

Motivos da proibição

Nos três casos, os produtos foram proibidos por motivos semelhantes, que envolvem ausência de CNPJ válido e resultado laboratorial insatisfatório.

Saiba quais as irregularidades dos azeites proibidos:

- Resultado insatisfatório nos ensaios físico-químicos e de rotulagem feitos pelo Laboratório Central de Saúde Pública Noel Nutels (Lacen-RJ).
- CNPJ encerrado, inexistente ou com inconsistência cadastral.
- Origem desconhecida ou ignorada dos azeites.

A proibição atinge a comercialização, a distribuição, a fabricação, a importação, a propaganda e o uso de todos os lotes desses azeites. Os consumidores não devem utilizar esses produtos. Como se trata de alimentos com origem desconhecida, não é possível ter nenhuma garantia da qualidade e da própria composição dos produtos.

Acesse a publicação da proibição no [Diário Oficial da União](#).

Outros azeites proibidos

A Anvisa tem publicado uma série de ações de fiscalização relacionadas a azeites.

[Confira>>](#)

Para consultar produtos irregulares, [acesse](#).

Anvisa determina recolhimento de lote de whey protein da marca Piracanjuba

Produto apresentou níveis acima dos permitidos da bactéria *Staphylococcus aureus*.

A Anvisa determinou, nesta quinta-feira (7/6), o recolhimento do lote 23224 do produto Whey Protein Suplemento Alimentar em Pó, sabor chocolate, da marca Piracanjuba.

O lote apresentou resultado insatisfatório no ensaio de contagem de *Staphylococcus aureus*, em laudo emitido pelo Laboratório Central de Saúde Pública do Distrito Federal.

O *Staphylococcus aureus* é uma bactéria que, quando presente em níveis acima do permitido em alimentos, pode representar um sério risco à saúde. Isso porque pode produzir toxinas que causam intoxicação alimentar, levando a sintomas como náuseas, vômitos, cólicas e diarreia.

O que fazer se tiver adquirido o produto

Caso você possua o lote informado, entre em contato com a empresa para orientações sobre o procedimento de recolhimento ou substituição. O número do lote pode ser verificado na embalagem do produto.

Prorrogadas consultas públicas sobre especificações de ingredientes alimentares

A ampliação do prazo por mais 45 dias tem como objetivo intensificar o debate público.

A Anvisa prorrogou, por mais 45 dias, o prazo de contribuição da [Consulta Pública 1.324/2025](#), sobre a proposta de Instrução Normativa que estabelece as especificações de identidade, pureza e composição de ingredientes alimentares autorizados para uso em alimentos, e da [Consulta Pública 1.325/2025](#), que trata da proposta de Resolução da Diretoria Colegiada que altera a RDC 243/2018, a RDC 839/2023 e a Instrução Normativa 28/2018.

Vale lembrar que a RDC 243/2018 dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares e que a RDC 839/2023 trata da comprovação de segurança e da autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes. Já a Instrução Normativa 28/2018 estabelece as listas de constituintes, limites de uso, alegações e rotulagem complementar dos suplementos alimentares.

As propostas dão continuidade às medidas para modernização do marco regulatório, fluxos e procedimentos para novos alimentos e novos ingredientes.

As normas entraram em consulta pública no dia 2 de maio. A prorrogação do prazo tem como objetivo ampliar o debate público, com o intuito de elaborar um instrumento regulatório mais eficaz para a sociedade brasileira.

7 de junho: Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

Neste ano, o tema da campanha é “Segurança alimentar: ciência em ação”.

O Dia Mundial da Segurança dos Alimentos é comemorado, anualmente, em 7 de junho. A data tem como objetivo chamar a atenção da sociedade para essa questão e incentivar ações voltadas à prevenção, à detecção e ao gerenciamento dos riscos de origem alimentar. A ideia é encorajar, do produtor ao consumidor, a adoção de padrões de segurança ao longo da cadeia produtiva de alimentos.

O tema escolhido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (Food and Agriculture Organization – FAO) para este ano é “Segurança alimentar: ciência em ação”. De acordo com a organização, o propósito é destacar o papel que a ciência desempenha na tomada de decisões sobre os alimentos. Sem a ciência, não seria possível manter a segurança alimentar ao longo das cadeias de suprimentos, que muitas vezes abrangem o mundo e cruzam várias fronteiras.

A pesquisa científica sustenta todos os aspectos da segurança alimentar, desde a avaliação de riscos e análise de perigos até o desenvolvimento de políticas e boas práticas baseadas em evidências. Os governos se baseiam na ciência para elaborar as regulamentações, as empresas de alimentos aplicam princípios científicos para manter padrões de produção seguros e os consumidores dependem da ciência para fazer escolhas sobre o que comem.

Portanto, neste ano de 2025, a campanha quer chamar a atenção para o uso do conhecimento científico como chave para reduzir doenças, cortar custos e salvar vidas. Junte-se à campanha,

mantenha-se informado e promova a segurança alimentar!

Veja de que forma você pode contribuir, de acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS):

Governos

- Defendam políticas baseadas na ciência para garantir a segurança alimentar e lidar com os riscos emergentes.
- Aprimorem a coleta e o compartilhamento de dados para ajudar a apoiar a revisão regular dos pareceres científicos.
- Invistam em pesquisa e educação para orientar políticas baseadas em evidências.

Empresas do setor alimentício

- Fortaleçam o treinamento e a educação dos funcionários sobre as práticas mais recentes de segurança alimentar e riscos emergentes.
- Apoiem esforços de coletas de dados para ajudar a melhorar as práticas de segurança alimentar e as medidas de gerenciamento de riscos.
- Implementem medidas de segurança alimentar baseadas em evidências para identificar riscos potenciais e garantir o manuseio, o processamento e o armazenamento seguro de alimentos.

Consumidores

- Pratiquem o manuseio seguro de alimentos em casa e sigam as cinco chaves para alimentos mais seguros da OMS: mantenham os alimentos limpos, separem os crus e cozidos, cozinhem bem, mantenham os alimentos em temperaturas seguras e usem água e matérias-primas seguras.
- Mantenham-se informados e atualizados sobre os conselhos de segurança alimentar das autoridades nacionais.

Fonte: [Anvisa](#), em 06.06.2025.