Anvisa e Receita Federal deflagram ação contra o comércio de cigarros eletrônicos

Operação Rede de Fumaça apreendeu mais de 25 mil dispositivos, que são produtos ilegais no Brasil

Mais de 25 mil produtos foram apreendidos em todo Brasil - Foto: Anvisa

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), em parceria com a Receita Federal, deflagrou nesta terça-feira (23/6), a Operação Rede de Fumaça, uma ação de âmbito nacional voltada ao combate à comercialização de cigarros eletrônicos, que são proibidos no Brasil. Em todo o país, foram apreendidos mais de 25 mil produtos.

Além dos dispositivos eletrônicos, a ação apreendeu 107 mil maços de cigarros convencionais contrabandeados. Com a iniciativa, a Anvisa busca reduzir a oferta de produtos proibidos no mercado nacional e proteger a saúde pública.

A Agência reitera que os dispositivos eletrônicos para fumar (DEF), popularmente conhecidos como cigarros eletrônicos, representam um grave risco à saúde da população.

A preocupação é especialmente elevada em relação ao público jovem, que tem sido apontado como o principal alvo de fabricantes, importadores e distribuidores desse tipo de produto. É importante lembrar que a comercialização de DEF no Brasil é proibida pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 855/2024.

Pesquisas mostram que o cigarro eletrônico pode ser a porta de entrada para o tabagismo. A iniciação ao uso de produtos de tabaco convencionais, a partir do uso de cigarros eletrônicos, tem sido objeto de diversos estudos, principalmente em relação a crianças e adolescentes. Segundo estudos, há mais chances de usuários de cigarros eletrônicos migrarem para o uso de cigarros convencionais, quando comparados a não usuários desse tipo de dispositivo.

Anvisa autoriza medicamento não-hormonal que trata sintomas da menopausa

Produto é indicado para pacientes com sintomas vasomotores, os populares fogachos

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aprovou um medicamento não-hormonal indicado para o tratamento de sintomas vasomotores (SVM) moderados a intensos associados à menopausa. Conhecidos como fogachos, esses sitntomas consistem em episódios repentinos de calor intenso, que podem ser acompanhados de sudorese e rubor, predominantemente na cabeça,

no pescoço, no peito e na parte superior das costas.

Esses sintomas são causados por alterações neurológicas no cérebro, relacionadas à menopausa, envolvendo neurônios KNDy. Antes desse período, há um equilíbrio entre os hormônios estrogênio e uma proteína chamada neurocinina B, que regula o centro de controle da temperatura. À medida que o corpo passa pela menopausa, os níveis de estrogênio diminuem, o que altera esse equilíbrio, o que pode levar a sintomas vasomotores.

O medicamento Veoza™ (fezolinetanto), que teve o registro aprovado, impede que a neurocinina B se ligue aos seus alvos no cérebro, reduzindo assim o número e a intensidade das ondas de calor e dos suores noturnos.

Estudos demonstraram que, em quatro semanas de tratamento, o medicamento reduziu, em média, em 53% as ondas diárias de calor. A intensidade dos sintomas também foi menor entre as mulheres que tomaram Veoza, em comparação com àquelas que receberam placebo.

Segundo relatório da Agência Europeia de Medicamentos (EMA), a prevalência global de SVM associada à menopausa é estimada em aproximadamente 11% a 47% em mulheres com mais de 40 anos.

Leia a Resolução 2.430/2026 no Diário Oficial da União (DOU).

Acrilamida: Anvisa orienta sobre cuidados no preparo de carboidratos

Substância, com potencial cancerígeno e de danos neurológicos, pode ser liberada quando alimentos como batatas, pães e biscoitos são expostos a altas temperaturas

Uma das dicas é controlar o grau de cocção dos alimentos, que devem ficar com tonalidade levemente dourada, evitando tons de marrom escuro - Foto: Anvisa

Uma substância formada de forma involuntária, quando alimentos ricos em carboidratos (como batata frita ou assada, biscoitos, pães e café) são submetidos a altas temperaturas. Tecnicamente, a acrilamida é um contaminante químico que pode trazer danos à saúde humana quando encontrados nos alimentos.

No Brasil, cabe à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) avaliar o risco da presença da substância nos alimentos e definir medidas para redução da exposição da população.

Desde sua descoberta, em 2002, a acrilamida tem sido amplamente estudada, devido aos seus possíveis efeitos nocivos à saúde, incluindo potencial de causar câncer e danos neurológicos. A reação que forma essa substância é mesma que traz a cor dourada e o sabor característico aos alimentos assados e fritos. Quanto mais intensa a temperatura e o tempo de cozimento, maior a sua concentração no alimento.

Embora haja consenso de que a acrilamida é uma substância de preocupação, os cientistas também concordam que as evidências em humanos ainda são limitadas, e algumas questões permanecem sem esclarecimento completo.

Atualmente, a acrilamida é classificada como um provável agente carcinogênico para humanos (Grupo 2A), sendo as crianças o grupo mais vulnerável. Também integram essa categoria de risco o consumo de carne vermelha e a cafeína.

Redução de riscos

É possível evitar ou reduzir a formação da acrilamida durante a industrialização de alimentos, quer seja pela seleção da matéria-prima, controle dos processos térmicos ou mesmo pelo uso de enzimas que evitam a sua formação.

No entanto, essa substância também pode ser formada durante o preparo do alimento nos serviços de alimentação e mesmo nas residências. Por isso, o meio mais efetivo para evitar a exposição da população deve compreender ações em toda a cadeia de produção e consumo. Ou seja, uma responsabilidade compartilhada entre indústrias, serviços de alimentação e os próprios consumidores.

Confira dicas de prevenção e controle na escolha e no preparo dos alimentos para evitar o consumo excessivo de acrilamida. As recomendações são destinadas especialmente à população, sendo também aplicáveis aos serviços de alimentação, como restaurantes, bares e lanchonetes.

- Prefira consumir batatas cozidas em água ou a vapor, pois essas formas de preparo evitam a formação de acrilamida.
- Ao assar, grelhar, fritar ou tostar alimentos ricos em açúcares, como batatas, biscoitos, bolos e pães, prefira temperaturas baixas (preferencialmente, abaixo de 180ºC).
- Controle o grau de cocção dos alimentos. Eles devem ficar com tonalidade levemente dourada, evitando tons de marrom escuro.
- Guarde as batatas fora da geladeira e, preferencialmente, em local escuro. Desta forma, evita-se o aumento de açúcares redutores que favorecem a formação da acrilamida.
- Deixe batatas cortadas de molho em água com vinagre por cerca de 15-30 minutos ou ferva-as rapidamente antes de fritar ou assar, pois reduz a formação de acrilamida.
- No caso de pães, fermentações mais lentas contribuem para a redução da formação de acrilamida ao assar.
- Siga as instruções indicadas pelos fabricantes, especialmente em relação à temperatura e o tempo de preparo.

Anvisa determina apreensão de cosméticos e saneantes

Maquiagem capilar, álcool e creme para cabelos são fabricados por empresas desconhecidas

Foto: Divulgação

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) determinou, nesta terça-feira (23/6), a apreensão de três produtos sem registro e vendidos por empresas desconhecidas.

Um deles é a Sombra disfarça falhas/Maquiagem capilar para retocar raiz da marca Suake. A medida da Anvisa proíbe o consumo, a distribuição, a fabricação e a divulgação do produto, que, além de não possuir registro, é fabricado por empresa sem autorização de funcionamento.

Saneantes

A Resolução 2.494/2026 ordena ainda a apreensão dos saneantes SupperÁlcool 92,8° INPM, SupperÁlcool 70° INPM e SupperÁlcool 46° INPM, de origem não identificada.

A comercialização, a distribuição, a fabricação, a propaganda e o uso estão proibidos. A empresa detentora do registro da marca informou à Agência desconhecer a fabricação desses produtos.

Por fim, também foi determinada a apreensão dos produtos Bottox Amazon Therapy Natuvegan e proibidas a comercialização, a distribuição, a fabricação, a propaganda e o uso.

O produto, que não tem registro ou notificação, é vendido pela Progressiva Orgânica Cosméticos Ltda., que utiliza indevidamente os dados cadastrais da empresa Maria das Graças Oliveira da Silva ME (CNPJ: 05.969.513/0001-29) na Anvisa.

Confira a medida no Diário Oficial da União (DOU).

Anvisa abre chamamento público para aperfeiçoar regras de tecnovigilância no Brasil

Empresas de dispositivos médicos são convidadas a contribuir com a revisão regulatória que busca fortalecer o monitoramento pós-comercialização e a segurança sanitária

Foto: Envato

Foi publicado o Edital de Chamamento 4/2026, com o objetivo de captar a visão e as contribuições das empresas do setor de dispositivos médicos acerca das necessidades de aprimoramento dos regulamentos de Tecnovigilância no país. O envio das sugestões pode ser feito até o dia 16 de julho.

A iniciativa integra o processo de revisão dos marcos regulatórios da área, especialmente das Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) 67/2009 e RDC 551/2021 (atualização da RDC 23/2012), construídas de forma participativa entre os anos de 2008 e 2012.

A experiência acumulada ao longo desse período evidencia a necessidade de evolução do monitoramento pós-comercialização de dispositivos médicos (Tecnovigilância), tanto no Brasil quanto no cenário internacional. Essas mudanças impactam diretamente a atuação das autoridades regulatórias, que demandam dados cada vez mais robustos, qualificados e oportunos, bem como das empresas, que precisam aprimorar seus sistemas de vigilância para assegurar a segurança e o desempenho dos produtos disponibilizados no mercado.

Neste primeiro momento, a Anvisa busca colher contribuições das empresas do setor. Adicionalmente, será realizada consulta dirigida aos entes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), especialmente aos estados e municípios que atuam diretamente junto às empresas, por meio de atividades como inspeções sanitárias.

A participação do setor é fundamental para o aprimoramento do arcabouço regulatório e para o fortalecimento da segurança sanitária no país.

Fonte: Anvisa, em 23.06.2026.