Vinagre e detergente NÃO desinfetam verduras e frutas

Desinfecção deve ser feita com água e solução própria para alimentos

A desinfecção de frutas, verduras, legumes e hortaliças é fundamental para uma alimentação saudável. Algumas receitas caseiras, no entanto, contrariam as recomendações para a adequada desinfecção. Entre elas, está o uso de vinagre e detergente, produtos que NÃO possuem eficácia antimicrobiana comprovada para substituir os produtos destinados à desinfecção de alimentos e podem alterar o aroma natural dos alimentos.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) destaca que a desinfecção adequada dos alimentos é essencial para garantir a qualidade de legumes, verduras, hortaliças e frutas, em especial, quando consumidos crus. Isso porque eles podem estar contaminados por microrganismos de seus ambientes naturais e causar doenças.

Por isso, é importante lavá-los em água corrente para retirar as sujeiras visíveis (terra e insetos) e, depois, deixá-los de molho em uma solução própria para desinfecção de hortifrutícolas e enxaguá-los.

Cozinha segura

Alimentos limpos são importantes para a saúde, por isso a Anvisa possui um regulamento específico para os produtos de higienização. A regra define que os produtos para desinfecção de hortifrutícolas tem que se registrados e seguir alguns requisitos.

O rótulo dos desinfetantes de alimentos precisa indicar a quantidade de produto a ser utilizada e o tempo em que os alimentos devem ficar de molho. A norma destaca que são permitidos três princípios ativos na formulação de desinfetante para hortifrutícolas: ácido dicloroisocianúrico e seus sais de sódio e potássio, hipoclorito de cálcio e hipoclorito de sódio, que é a água sanitária.

As definições estão na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 695/2022 que traz os requisitos que as empresas precisam cumprir para conseguir o registro desses produtos. Uma das obrigações, por exemplo, é que o produto seja eficaz contra os microrganismos Escherichia coli e Enterococcus faecium, que estão associados a casos de infecções, diarréias e grastroenterite.

Deixar os alimentos de molho em soluções de vinagre ou detergente NÃO apresenta a mesma capacidade de eliminação dos microrganismos que os produtos regularizados para essa finalidade.

É importante, entretanto, diferenciar as duas situações: o vinagre é um alimento e seu uso não deve ser equiparado ao do detergente. Já o detergente não é formulado para aplicação direta em alimentos e, especialmente em alimentos porosos, pode deixar resíduos indesejáveis, representando risco à saúde do consumidor.

Além disso, se aplicados em alimentos porosos, eles podem ainda deixar resíduos tóxicos invisíveis que NÃO foram desenvolvidos para o consumo humano e, assim, colocar em risco a saúde de quem consome.

É fundamental sempre ler o rótulo do desinfetante, conferir se o produto está regularizado na Anvisa, se há indicação para uso em alimentos e seguir as orientações de diluição e tempo de contato.

Para verificar se o produto é regularmente regularizado basta acessar: https://consultas.anvisa.gov.br/#/saneantes/produtos/ (consulta de produtos registrados).

A Anvisa também publicou a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A publicação orienta comerciantes e manipuladores a prepararem, armazenar e a vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores.

Passo a passo para a limpeza e desinfecção de frutas, verduras, legumes e hortaliças

- Retire as partes estragadas e machucadas dos alimentos, se necessário
- Lave em água corrente: retire a sujeira visível, como terra e insetos
- Faça a desinfecção: deixe os alimentos de molho em uma solução própria para isso e, em seguida, enxágue-os com água limpa
- Enxágue em água potável
- Seque os alimentos naturalmente ou com utensílios específicos antes de guardar. Para as frutas e legumes, deixe escorrer bem a água, e, para as verduras, é possível utilizar uma secadora doméstica de folhosos.

Cuidados importantes na escolha do desinfetante

- Leia sempre o rótulo do produto
- Confira se ele é regularizado pela Anvisa e indicado para o uso em alimentos
- Siga rigorosamente as orientações de diluição e o tempo de contato recomendados pelo fabricante

Leia também:

Uso de melatonina sublingual NÃO é autorizado no Brasil

Outubro rosa: três informações falsas sobre o câncer de mama que você deve combater

Ashwagandha: 'suplemento do TikTok' NÃO tem registro no Brasil

Anvisa determina recolhimento de insumos tirzepatida e retatrutida por armazenamento irregular

Matérias-primas destinadas à preparação de medicamentos manipulados estavam armazenadas em local sem estrutura para guarda e conservação

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) determinou, nesta quinta-feira (12/11), o recolhimento do lote 20241030 de insumo farmacêutico ativo (IFA) tirzepatida e de todos os lotes de IFA retatrutida armazenados na distribuidora Condor Importador & Operador Logístico Ltda (CNPJ: 10.794.046/0001-83). Os produtos eram destinados à preparação de medicamentos manipulados.

A Agência suspendeu ainda a venda, a distribuição e o uso dos produtos. Segundo a medida, o local onde estavam as matérias-primas não oferecia estrutura compatível para a guarda e conservação de IFAs, em contrariedade ao Art.47 da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 654/2022. A norma determina que as áreas de estocagem devem ser limpas e mantidas em temperatura e umidade compatível com os materiais armazenados.

Além disso, no caso específico da retatrutida, houve o descumprimento do Art.5 da RDC 204/2006, que proíbe a importação e a venda de insumos para medicamentos que ainda não tiveram sua eficácia terapêutica avaliada e aprovada pela Agência.

A retatrutida ainda é um medicamento experimental, em fase de pesquisa. A empresa desenvolvedora dos estudos ainda não solicitou seu registro à Anvisa ou a qualquer agência reguladora internacional. Como os testes ainda não foram concluídos, o produto não está disponível

para venda em nenhum lugar do mundo.

Confira a Resolução 4.422/2026 no Diário Oficial da União (DOU).

Anvisa suspende venda de queijo mussarela da marca Italy

Produto teve seu recolhimento voluntário informado pela empresa fabricante após laudo detectar presença de bactéria no alimento

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) determinou, nesta quinta-feira (12/11), a suspensão da venda, da distribuição, da divulgação e do consumo do lote 180926 do Queijo Mussarela Fatiado da marca Italy.

Laudo de análise microbiológica constatou a presença da bactéria Listeria monocytogenes em 25g da amostra do produto.

A empresa que fabrica o produto, Agroindústria Santo Anjo Ltda (CNPJ: 29.286.789/0001-70), informou que já iniciou o recolhimento voluntário do alimento.

O que é recolhimento voluntário?

O recolhimento voluntário é uma medida preventiva, adotada pela empresa interessada e demais empresas da cadeia produtiva de alimentos, que visa a imediata e eficiente retirada de lotes de produtos do mercado de consumo.

Quando o alimento representa risco ou agravo à saúde do consumidor, o recolhimento é obrigatório, conforme Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 655/2022. Nesses casos, a empresa tem obrigação de comunicar à Anvisa em 48 horas, a partir da ciência da necessidade de recolhimento, para que sejam adotadas as medidas sanitárias necessárias e o recolhimento seja acompanhado pela Agência.

Leia a Resolução 4.423/2026 no Diário Oficial da União (DOU).

Anvisa proíbe loção dermoprotetora da marca Needs

Produto apresenta alegações terapêuticas incompatíveis com o enquadramento regulatório de cosméticos

Foto: Divulgação

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) proibiu o produto Needs Loção Oleosa Dermoprotetora, fabricado pela Greenwood Indústria e Comércio Ltda. (CNPJ: 61.733.242/0001-89).

Segundo a resolução, o produto não tem regularização sanitária vigente e apresenta alegações terapêuticas incompatíveis com o enquadramento regulatório de produtos cosméticos, que pode induzir seu uso em pele não íntegra.

A medida foi publicada no Diário Oficial da União (DOU) nesta quinta-feira (12/11) e proíbe a venda, a fabricação, a distribuição, a propaganda e o uso do produto.

Leia a Resolução 4.414/2026 no DOU.

Anvisa suspende venda de desinfetantes hospitalares

Medida também determina recolhimento de produto indevidamente regularizado como

cosmético

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) suspendeu, nesta quinta-feira (12/11) a fabricação, a venda e a distribuição de desinfetantes hospitalares fabricados pela LGR Indústria e Comércio de Produtos de Limpeza Ltda. (CNPJ: 08.706.183/0001-77).

Inspeção realizada na empresa, entre 14 e 18 de setembro de 2026, constatou o descumprimento da Resolução da Diretoria Colegiada 47/2013, que dispõe sobre as Boas Práticas de Fabricação para Produtos Saneantes. No mês de outubro, em reinspeção, verificou-se a manutenção do descumprimento parcial dos requisitos técnicos essenciais para a execução e a confiabilidade dos ensaios de controle de qualidade destinados à liberação dos produtos.

Veja quais produtos estão suspensos:

- Multibac BP
- Multibac Pratik
- Higiclor
- Oxipro HP

Exoprime Infusion

A medida também prevê o recolhimento do produto Exoprime Infusion – Microinfusão Estéril Proaging com Tecnologias Combinadas para Drug Delivery – Adé. O produto, importado e vendido pela empresa Indústria de Cosméticos Adélia Mendonça Ltda. (CNPJ: 04.932.465/0001-31), está indevidamente regularizado como cosmético.

A importação, a comercialização, a propaganda e o uso do produto estão suspensos.

Confira a Resolução 4.415/2026 no Diário Oficial da União (DOU).

Fonte: Anvisa, em 12.11.2026.