

AOS RESPONSÁVEIS TÉCNICOS, LEGAIS

PONTA GROSSA, 20 DE OUTUBRO DE 2022



**REALI Notícia nº 65/2022: Anvisa determina a proibição de massas que utilizaram propilenoglicol contaminado**

Foi publicada nesta quinta-feira (22/9) a RESOLUÇÃO-RE Nº 3.122, DE 21 DE SETEMBRO DE 2022, que proíbe a comercialização, a distribuição e o uso e determina o recolhimento das massas alimentícias da empresa BBR INDUSTRIA E COMERCIO DE MACARRAO LTDA – CNPJ 34.258.991/0001-29 (nome fantasia "Keishi"), fabricadas entre 25/07/2022 e 24/08/2022.

Como parte da investigação sobre o caso do propilenoglicol contaminado com etilenoglicol que causou intoxicação e morte de animais, fornecido pela empresa Tecno Clean Industrial Ltda, o órgão de vigilância sanitária realizou inspeção na BBR INDUSTRIA E COMERCIO DE MACARRAO LTDA e verificou que a empresa adquiriu e usou o referido insumo contaminado como ingrediente na linha de produção de massas.

Segundo os dados fornecidos, a empresa possui nome fantasia "Keishi", e é responsável pela produção e comércio de vários tipos de massas estilo oriental, tais como udon, yakisoba, ramen, e também massas de salgados, como gyoza, os quais podem ser vendidos na forma de massas congeladas.

O etilenoglicol

O etilenoglicol é um solvente orgânico altamente tóxico que causa insuficiência renal e hepática quando ingerido, podendo inclusive levar à morte. Não há autorização para uso dessa substância em alimentos.

O propilenoglicol

O aditivo alimentar propilenoglicol (INS 1520) é autorizado para alguns alimentos, porém não é permitido para uso na categoria de massas alimentícias, conforme RDC nº 60/2007. O seu uso por muitas indústrias de alimentos se dá também nos processos de refrigeração,

sem contato direto com o alimento e, assim, não necessariamente há risco para o consumo dos produtos das empresas que adquiriram o insumo contaminado.

O que fazer se você tiver adquirido o produto

Empresas que tenham as massas da empresa BBR INDUSTRIA E COMERCIO DE MACARRAO LTDA. (marca Keishi) não devem comercializá-las e nem as utilizar. Consumidores que tenham comprado o produto, também não devem fazer uso. Em ambos os casos, deve-se entrar em contato com a empresa para devolução.

Se não encontrar a data de fabricação no rótulo, entre em contato com a empresa para confirmar sua fabricação. Se não tiver certeza quanto a essa informação, não consuma o produto.

Ações em andamento

A Anvisa, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e os órgãos de vigilância sanitária locais seguem com a investigação minuciosa e realizando inspeções diárias nas empresas envolvidas. As informações sobre as empresas e a rastreabilidade do produto continuam sendo atualizadas diariamente e, assim, continua o processo de investigação dos fatos. Ainda não foi protocolado nenhum recolhimento voluntário junto à Anvisa, mas todas as empresas envolvidas estão sendo rigorosamente acompanhadas e, se for verificada necessidade de recolhimento, a Anvisa fará sua determinação.