

SEGURANÇA DE ALIMENTOS: CASO FUGINI ALIMENTOS LTDA
FOOD SAFETY: CASE FUGINI ALIMENTOS LTDA

Daniele Milani Stival¹

Taiane Schneider²

Roberta Filipini Rampelotto³

Fernanda Pilati³

Camila Pires Machado da Silva³

¹ Acadêmica do curso de Biomedicina do Centro Universitário Fai;

² Doutora em Biomedicina, Coordenadora do curso de Biomedicina do Centro Universitário Fai;

³ Docente do Curso de Biomedicina da Centro Universitário Fai.

E-mail para correspondência: danistival09@gmail.com

Grande área do conhecimento: Ciências da Saúde.

Introdução: A segurança de alimentos, do inglês, food safety, é um conjunto de ações que garantem que o alimento produzido não causará efeitos adversos à saúde do consumidor quando for preparado e/ou consumido de acordo com o uso pretendido.¹ Em um mundo em que a cadeia de suprimento de alimentos se tornou mais complexa, qualquer incidente adverso à segurança de alimentos pode ter efeitos negativos globais, um impacto negativo na saúde pública, no comércio e na economia.² Neste ano, um caso recente e de impacto nacional foi o ocorrido na empresa Fugini Alimentos LTDA, Monte Alto-SP, no qual os principais alimentos produzidos são molhos de tomate, conservas vegetais e outros molhos, como maioneses e mostardas.³ **Objetivo:** Acompanhar os relatórios emitidos pelo governo, sobre a fraude envolvendo a marca Fugini, e analisar o impacto à saúde do consumidor. **Método:** Foi realizada uma busca no site do Governo Federal e Ministério da saúde, no setor da Agência Nacional de Vigilância Sanitária –

Anvisa, sobre os informativos envolvendo a marca no ano de 2023, buscando por “Fugini Alimentos”, e foram encontrados 3 resultados. **Resultados:** No dia 24 de março, a Anvisa suspendeu a fabricação, o comércio e a distribuição de alimentos da empresa Fugini Alimentos LTDA, localizada em Monte Alto - SP, pela RESOLUÇÃO-RE nº 1.028, por infringir seis leis, portarias e decretos distintos.⁴ A medida foi adotada após inspeção, pois foram identificadas falhas graves de Boas Práticas de Fabricação (BPF) relacionadas à higiene, controle de qualidade e segurança das matérias-primas, controle de pragas e rastreabilidade. Essas falhas impactam de forma direta na qualidade e na segurança do produto final. Foi determinado o recolhimento dos lotes de maionese da marca Fugini e Ramy, produzidos na indústria entre 20 de dezembro de 2022 a 21 de março de 2023.³ No dia 11 de abril, após novas inspeções, a fabricação de produtos foi liberada, mediante as adequações realizadas e indicadas pelas autoridades, porém com restrições na produção de itens que possuíam alergênicos em sua composição,⁴ estes precisam constar no rótulo a as descrições de, contêm ou podem conter, ovos, soja, amendoim.⁵ Após as últimas inspeções e análises de registros, a Anvisa, no dia 07 de junho publicou a medida que liberou a fabricação, comercialização e distribuição de todos os produtos produzidos na indústria.⁶ O consumo de produtos que não seguem as normas de BPF expõe o consumidor a riscos de nível biológico, podendo gerar uma contaminação por microrganismos como *Salmonella sp.*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*,⁷ entre outros microrganismos, que podem causar desde uma intoxicação alimentar, até quadros mais sérios de infecção generalizada e morte por presença de toxinas. Além disso, o consumo de alimentos que possuem alergênicos não declarados podem gerar complicações ao consumidor como, diarreia, vômitos e obstrução das vias respiratórias.⁸ **Conclusão:** A saúde do consumidor é um assunto sério e de interesse de saúde pública. É de grande relevância que esse tema seja tratado e discutido nas indústrias de alimentos e que o consumidor esteja em alerta a procedência dos produtos, se informando se o mesmo é fiscalizado e se possui selo de inspeção no Sistema de Inspeção

Federal (SIF), Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), dentre outros que garantem por meio de auditorias periódicas as condições em que os alimentos estão sendo produzidos, comercializados e distribuídos, indicando a qualidade do produto pelo qual estão aderindo.

Palavras-chave: Segurança de alimentos, *food safety*, boas práticas de fabricação.

Referências

1 Hernandez Giovanna Maria. Segurança de Alimentos, Segurança Alimentar e o futuro [Internet]. [place unknown]; 2022 Sep 15 [cited 2023 May 28]. Available from: <https://foodsafetybrazil.org/seguranca-de-alimentos-seguranca-alimentar-futuro/>.

2 Vendramini Ana Lúcia do Amaral, et al. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas [Internet]. Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/Fiocruz: [publisher unknown]; 2014 [cited 2023 May 28]. 288 p. Available from: https://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf

3 BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde e Vigilância Sanitária. Anvisa suspende alimentos da marca Fugini [Internet]. [place unknown]; 2023 Mar 29 [cited 2023 Jun 18]. Available from: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2023/anvisa-suspende-alimentos-da-marca-fugini>

4 BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde e Vigilância Sanitária. Anvisa libera fabricação dos produtos da marca Fugini [Internet]. [place unknown]; 2023 Apr 11 [cited 2023 Jun 18]. Available from: <https://www.gov.br/anvisa/pt->

[dos-produtos-da-marca-fugini](#)

5 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária Anvisa. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022. [Internet]. [place unknown]; 2022 Jul 06 [cited 2023 Jun 28]. Available from:

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/6503668/%281%29RDC_727_2022_COMP.pdf/8167fbac-395a-4189-ab43-024e4d3aa667

6 BRASIL.Ministério da Saúde.Saúde e Vigilância Sanitária.Anvisa revoga medidas preventivas aplicadas à empresa Fugini [Internet]. [place unknown]; 2023 Jun 07 [cited 2023 Jun 21]. Available from: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2023/anvisa-revoga-medidas-preventivas-aplicadas-a-empresa-fugini>

7 MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; DUNLAP, P.V.; CLARK, D.P. Microbiologia de Brock. 12. ed., Porto Alegre: Artmed, 2010. 1160 p.

8 Alcocer Marcos, Ares Silvia, Calleja Inés. Recent advances in food allergy. SciELO [Internet]. 2016 Jun 19 [cited 2023 Jun 28]; DOI <https://doi.org/10.1590/1981-6723.4716>. Available from: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/k6gS8nHWkXdVFqSPq4yF69Q/?lang=en#>