RBMT
www.rbmt.com.br
Notícias sem moagem

Segunda-Feira, 09 de Junho de 2025

Anvisa proíbe venda de massas contaminadas com substância tóxica

MASSAS CONTAMINADAS

AGÊNCIA BRASIL

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) proibiu nesta quinta-feira (22) a comercialização, a distribuição e o uso das massas alimentícias da?marca Keishi, fabricadas pela?BBBR Indústria e Comércio de Macarrão. A determinação consta em resolução da Anvisa.

De acordo com a agência, após uma inspeção feita em São Paulo, fiscais sanitários descobriram que as massas fabricadas entre?25 de julho e 24 de agosto deste ano podem conter propilenoglicol contaminado com etilenoglicol, mesma substância encontrada em petiscos para cães que causou a intoxicação e a morte de mais de 40 animais de estimação em diversas regiões do país recentemente.

O propilenoglicol contaminado foi fornecido pela empresa Tecno Clean Industrial Ltda.

"A Anvisa realizou inspeção na BBBR Indústria e Comércio de Macarrão Ltda. e verificou que essa empresa adquiriu e usou o insumo contaminado como ingrediente na linha de produção de suas massas", informou a agência.

A Keishi é responsável pela produção e comércio de vários tipos de massas de estilo oriental, tais como udon, yakisoba, lamen, além de massas de salgados,?como gyoza. Os produtos são vendidos também na forma de massas congeladas.

O que fazer

Segundo determinação da Anvisa, empresas que tenham as massas da marca Keishi não devem comercializá-las nem utilizá-las.?Consumidores que tenham comprado algum desses produtos também não devem utilizá-los. Em ambos os casos, deve-se entrar em contato com a empresa, para devolução dos alimentos.

Se o consumidor não encontrar a data de fabricação no rótulo do produto, ele deve entrar em contato com a empresa, para confirmar sua fabricação. Se não houver certeza a respeito dessa informação, a recomendação é que não se consuma o produto.

Etilenoglicol?

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

Propilenoglicol

Já o aditivo alimentar propilenoglicol é autorizado para alguns alimentos. Porém, segundo a Anvisa, seu uso não é permitido na categoria de massas alimentícias.?Muitas indústrias utilizam o propilenoglicol nos processos de refrigeração, em que não há contato direto com o alimento. Nesses casos, quando a substância é usada apenas no processo de refrigeração, não há risco ao consumo dos produtos das empresas que tenham adquirido o insumo contaminado.

Empresa

Até o momento, a Keishi não se manifestou sobre a decisão da Anvisa. A página de internet da companhia saiu do ar há algumas horas. A reportagem tenta contato com representantes da empresa para obter um posicionamento.