

# INFORMATIVO TÉCNICO

IF 32 - 10/2024

## RECALL DE ALIMENTOS

Recall é um termo em inglês que, em português, significa "chamada de volta", é uma medida que deve ser tomada quando qualquer produto disponível no mercado apresenta riscos à segurança e à saúde dos consumidores.

O recall de alimentos é um procedimento que ocorre quando um produto alimentício precisa ser retirado das prateleiras dos supermercados e outros pontos de venda devido a alguma não conformidade que o torna impróprio para o consumo.

### CAUSAS

**Contaminação:** Presença de bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas que podem causar doenças, desde a colheita até o processamento e embalagem.

**Adulteração:** Alteração na composição do alimento, como a adição de substâncias não permitidas ou a remoção de componentes essenciais.

**Informações incorretas na rotulagem:** Erros na lista de ingredientes, informações nutricionais falsas ou ausência de informações sobre alérgenos.

**Empresa não atende aos requisitos:** Empresas que não atendem as Boas Práticas de Fabricação, não possui rastreabilidade de produtos e matérias primas, não possui controle de alérgenos e que não atende a regulamentações técnicas, deve ser interrompida a venda de produtos.

### IMPORTÂNCIA

O principal objetivo do recall é evitar que os consumidores entrem em contato com produtos que possam causar doenças ou outros problemas de saúde e ao agir rapidamente e de forma transparente, as empresas demonstram seu compromisso com a qualidade e a segurança dos seus produtos, preservando a confiança dos consumidores.

### COMO É FEITO O RECALL?

Após o fabricante, um órgão regulador ou o consumidor identificar um potencial problema de segurança no produto alimentício, a empresa deve notificar as autoridades sanitárias competentes sobre o recall, submeter um plano para retirar os produtos do mercado e um aviso aos consumidores.

Após a aprovação pela Anvisa, a empresa deverá divulgar esse aviso com um resumo das informações principais para que os consumidores possam verificar se algum dos produtos adquiridos está incluído no recall.

O aviso deve ser publicado no site e nas redes sociais da empresa, em um local de destaque e de fácil acesso, até que o recolhimento seja concluído, sem prejuízo de sua divulgação em outras mídias. Neste aviso, a empresa deve informar quais produtos, lotes e datas de validade estão envolvidos, a identificação do fabricante, o motivo do recolhimento e os possíveis riscos à saúde. Também deve fornecer orientações sobre onde os produtos podem ser trocados ou como solicitar reembolso, bem como telefone e outros meios de contato do serviço de atendimento ao consumidor (SAC), além de incluir a imagem do produto.



**O recall de alimentos é uma medida importante para proteger a saúde dos consumidores e a reputação das empresas. A prevenção de recalls exige a implementação de um sistema de gestão da segurança dos alimentos eficaz e a busca por apoio de profissionais especializados.**

### REFERÊNCIAS

RDC Nº 655, DE 24 DE MARÇO DE 2022

Agência Nacional de Vigilância Sanitária -Anvisa GERÊNCIA-GERAL DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA -GGFIS. [s.l: s.n.]. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/certificacao-e-fiscalizacao/perguntas-e-respostas/perguntas-e-respostas-recolhimento-de-alimentos.pdf>>.

Recall de produtos: saiba como funciona e quais são seus direitos. Disponível em: <<https://idec.org.br/dicas-e-direitos/recall-de-produtos>>. Acesso em: 3 out. 2024.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109  
VESPASIANO - MG



@SEATECH\_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR