

Segunda-Feira, 06 de Abril de 2026

Anvisa proíbe venda de lote de atum ralado da Cellier

Anvisa foi alertada para surto com sintomas compatíveis com intoxicação alimentar por histamina

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) proibiu a comercialização, a distribuição e o uso de um lote de atum ralado fabricado pela marca Cellier, após relatos de intoxicação alimentar. A Anvisa também determinou o recolhimento do produto nos mercados.

Trata-se de um lote fabricado em 8 de maio deste ano, com validade até 8 de maio de 2025. A medida foi publicada na edição de sexta-feira, 18, do Diário Oficial da União.

Em comunicado, a Anvisa informou ter recebido relato do Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo (CVS-SP) sobre a ocorrência de surto com sintomas compatíveis com intoxicação alimentar por histamina, nos Centros de Educação Infantil (CEIs) de Campinas. Isso teria ocorrido no final de julho.

A contaminação do produto com histamina acima dos limites tolerados pela legislação sanitária foi confirmada por exame laboratorial, segundo a Anvisa.

A Anvisa explicou que a histamina é uma substância que pode se formar após a morte de pescados, quando as condições de manuseio e armazenamento são inadequadas. A substância não é eliminada com o tratamento térmico, como o cozimento, durante a fabricação do produto final - no caso, o atum enlatado. Peixes podem conter níveis tóxicos da substância sem apresentar sinais.

O consumo desse alimento contaminado pode causar dormência, formigamento e sensação de queimação na boca, erupções cutâneas no tronco superior, queda de pressão, dor de cabeça e coceira na pele, podendo evoluir para náusea, vômito e diarreia. A doença geralmente é leve e os sintomas desaparecem em poucas horas. Idosos e pessoas com problemas de saúde, porém, podem ter sintomas mais graves.

fonte lriaja

 image not found or type unknown