ReGeo
ISSN: 2177-3246

IRREGULARIDADES SANITÁRIAS EM ALIMENTOS NO BRASIL: ANÁLISE DOS ATOS REGULATÓRIOS PUBLICADOS PELA ANVISA

HEALTH IRREGULARITIES IN FOOD IN BRAZIL: ANALYSIS OF REGULATORY ACTS PUBLISHED BY ANVISA

IRREGULARIDADES SANITARIAS EN ALIMENTOS EN BRASIL: ANÁLISIS DE LOS ACTOS REGULATORIOS PUBLICADOS POR LA ANVISA

https://doi.org/10.56238/revgeov17n8-096

Data de submissão: 08/07/2026 **Data de publicação:** 08/08/2026

Manuella Apolinário de Oliveira
Farmacêutica Residente no Programa de Residência em Saúde da Família
Instituição: Universidade de Pernambuco
E-mail: mmanuoliveiragt@gmail.com
Orcid: https://orcid.org/0009-0002-1932-7014
Lattes: http://lattes.cnpq.br/0177458472143991

Emilly Hanna Muniz Silva
Graduanda de Farmácia
Instituição: Centro Universitário Maurício de Nassau – Campus Caxangá
E-mail: hannaemilly13@gmail.com
Orcid: https://orcid.org/0009-0005-2123-5735
Lattes: http://lattes.cnpq.br/9669802366317064

Sofia Maria de Lima Santos
Graduanda em Farmácia
Instituição: Centro Universitário Maurício de Nassau – Campus Caxangá
E-mail: sofialima639@gmail.com
Orcid: https://orcid.org/0009-0000-5604-9928
Lattes: http://lattes.cnpq.br/2088907150987729

Bárbara Louise Cândido da Silva Matias
Pós-graduanda
Instituição: Faculdade Venda Nova do Imigrante (FAVENI)
E-mail: barby.louise16@gmail.com
Orcid: https://orcid.org/0009-0002-9016-1686
Lattes: http://lattes.cnpq.br/7734947855280920

Haniel Kauã da Silva Nascimento
Graduando em Farmácia
Instituição: Centro Universitário Maurício de Nassau – Campus Caxangá
E-mail: hanielkaua@gmail.com
Orcid: https://orcid.org/0009-0001-4410-1757
Lattes: http://lattes.cnpq.br/2046864127920421

Stela Messias de Santana
Graduanda em Farmácia
Instituição: Centro Universitário Maurício de Nassau – Campus Caxangá
E-mail: stelamessias1@gmail.com
Orcid: https://orcid.org/0009-0005-6044-306X
Lattes: http://lattes.cnpq.br/1005233166520682

Roberta Mirela da Silva Santos
Pós-graduanda
Instituição: Faculdade Novo Horizonte (FNH)
E-mail: robertamirela081@gmail.com
Orcid: https://orcid.org/0009-0005-0831-8026
Lattes: http://lattes.cnpq.br/5818661574711936

Décio Henrique Araújo Salvadôr de Mello
Mestrado
Instituição: Centro Universitário Maurício de Nassau – Campus Olinda
E-mail: deciohenriquefarm@gmail.com
Orcid: https://orcid.org/0000-0001-6673-2974
Lattes: http://lattes.cnpq.br/6012676123232283

Maria Joanellys dos Santos Lima
Doutora em Ciências Farmacêuticas
Instituição: Universidade Federal de Pernambuco (UFPE)
E-mail: joanellys.lima@ufpe.br
Orcid: https://orcid.org/0000-0002-1880-5267
Lattes: http://lattes.cnpq.br/3806562188659328

RESUMO
A vigilância sanitária desempenha papel essencial na proteção da saúde coletiva ao prevenir e controlar riscos associados à produção, armazenamento, distribuição e comercialização de alimentos. Nesse contexto, a identificação de produtos em desacordo com as normas sanitárias constitui uma estratégia relevante para assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos disponibilizados à população. Este estudo teve como objetivo analisar as irregularidades sanitárias relacionadas a alimentos no Brasil, considerando a atuação regulatória da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e a legislação vigente, por meio da categorização dos produtos irregulares registrados em base pública oficial. Trata-se de um estudo descritivo e exploratório, baseado na análise de dados secundários provenientes da base de consulta de produtos irregulares da Anvisa. Os registros foram organizados em planilha eletrônica e classificados conforme categoria do produto e motivo da irregularidade sanitária, a partir da leitura dos atos administrativos publicados pela Agência. Foram analisados 92 produtos irregulares entre janeiro e março de 2026, com predominância de suplementos alimentares (38,04%), seguidos por alimentos convencionais (33,70%). As categorias fórmula infantil e produtos para decoração de alimentos/aditivos alimentares corresponderam, cada uma, a 7,61% dos registros, enquanto outras categorias representaram 13,04%. Entre os principais motivos de irregularidade destacaram-se a presença de ingredientes não autorizados, alegações terapêuticas não permitidas, ausência de registro ou notificação sanitária e outras não conformidades relacionadas ao controle de qualidade. As medidas regulatórias adotadas, incluindo recolhimento, suspensão, proibição de comercialização e apreensão, demonstram a importância dos mecanismos de controle sanitário para proteção da saúde coletiva.

Conclui-se que as irregularidades sanitárias em alimentos permanecem como desafio relevante para a vigilância sanitária brasileira, especialmente diante da diversidade de não conformidades identificadas, reforçando a necessidade de monitoramento contínuo do mercado e de ações educativas direcionadas aos consumidores.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária. Segurança dos Alimentos. Alimentos. Suplementos Alimentares. Controle Sanitário.

ABSTRACT

Health surveillance plays an essential role in protecting public health by preventing and controlling risks associated with the production, storage, distribution, and commercialization of food products. In this context, the identification of products that do not comply with health regulations constitutes a relevant strategy to ensure the quality and safety of food made available to the population. This study aimed to analyze health irregularities related to food in Brazil, considering the regulatory actions of the National Agency for Health Surveillance (Anvisa) and current legislation, through the categorization of irregular products registered in an official public database. This is a descriptive and exploratory study based on the analysis of secondary data from Anvisa's database of irregular products. The records were organized in a spreadsheet and classified according to product category and reason for health irregularity, based on the reading of administrative acts published by the Agency. Ninety-two irregular products were analyzed between January and March 2026, with a predominance of food supplements (38.04%), followed by conventional foods (33.70%). The categories infant formula and products for food decoration/food additives each accounted for 7.61% of the records, while other categories represented 13.04%. Among the main reasons for irregularity, the presence of unauthorized ingredients, unallowed therapeutic claims, absence of health registration or notification, and other non-conformities related to quality control stood out. The regulatory measures adopted, including recall, suspension, prohibition of commercialization, and seizure, demonstrate the importance of health control mechanisms for the protection of public health. It is concluded that health irregularities in food products remain a relevant challenge for Brazilian health surveillance, especially given the diversity of non-conformities identified, reinforcing the need for continuous market monitoring and educational actions directed at consumers.

Keywords: Health Surveillance. Food Safety. Food. Food Supplements. Health Control.

RESUMEN

La vigilancia sanitaria desempeña un papel esencial en la protección de la salud pública al prevenir y controlar los riesgos asociados con la producción, almacenamiento, distribución y comercialización de productos alimenticios. En este contexto, la identificación de productos que no cumplen con las normas sanitarias constituye una estrategia relevante para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos disponibilizados a la población. Este estudio tuvo como objetivo analizar las irregularidades sanitarias relacionadas con alimentos en Brasil, considerando la actuación regulatoria de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (Anvisa) y la legislación vigente, por medio de la categorización de los productos irregulares registrados en una base de datos oficial pública. Se trata de un estudio descriptivo y exploratorio, basado en el análisis de datos secundarios provenientes de la base de consulta de productos irregulares de la Anvisa. Los registros fueron organizados en una hoja de cálculo y clasificados conforme la categoría del producto y el motivo de la irregularidad sanitaria, a partir de la lectura de los actos administrativos publicados por la Agencia. Se analizaron 92 productos irregulares entre enero y marzo de 2026, con predominancia de suplementos alimentarios (38,04%), seguidos por alimentos convencionales (33,70%). Las categorías fórmula infantil y productos para decoración de alimentos/aditivos alimentarios correspondieron, cada una, a 7,61% de los registros, mientras que otras

categorías representaron 13,04%. Entre los principales motivos de irregularidad se destacaron la presencia de ingredientes no autorizados, alegaciones terapéuticas no permitidas, ausencia de registro o notificación sanitaria y otras no conformidades relacionadas con el control de calidad. Las medidas regulatorias adoptadas, incluyendo recolección, suspensión, prohibición de comercialización y decomiso, demuestran la importancia de los mecanismos de control sanitario para la protección de la salud pública. Se concluye que las irregularidades sanitarias en alimentos permanecen como un desafío relevante para la vigilancia sanitaria brasileña, especialmente ante la diversidad de no conformidades identificadas, reforzando la necesidad de monitoreo continuo del mercado y de acciones educativas dirigidas a los consumidores.

Palabras clave: Vigilancia Sanitaria. Seguridad de los Alimentos. Alimentos. Suplementos Alimentarios. Control Sanitario.

1 INTRODUÇÃO

A vigilância sanitária constitui um dos pilares estruturantes da proteção à saúde coletiva no Brasil, integrando o conjunto de ações desenvolvidas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). No campo dos alimentos, sua atuação está voltada à prevenção, à redução e à eliminação de riscos decorrentes da produção, do armazenamento, da distribuição e da comercialização de produtos destinados ao consumo humano. Trata-se de um componente estratégico das políticas públicas de saúde, cuja finalidade é assegurar que os alimentos disponibilizados à população atendam a padrões adequados de qualidade e segurança sanitária (Ferreira, 2021).

Nesse contexto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) desempenha papel central na regulamentação e fiscalização de produtos sujeitos ao controle sanitário, estabelecendo normas técnicas, critérios de conformidade e mecanismos de monitoramento. Conforme documento institucional, a vigilância sanitária compreende um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, intervindo nos problemas sanitários relacionados à produção e à circulação de bens e à prestação de serviços (Brasil, 2002). No âmbito dos alimentos, essas ações incluem a definição de requisitos regulatórios, a realização de inspeções, o monitoramento e a adoção de medidas preventivas e repressivas diante de irregularidades.

Entretanto, apesar do arcabouço normativo existente, a ocorrência de produtos alimentícios irregulares ainda representa um importante desafio para a saúde pública. Produtos que não atendem às exigências sanitárias, seja pela ausência de registro quando exigido, por desvios de qualidade ou pelo descumprimento de normas técnicas, podem expor a população a riscos evitáveis. A ANVISA é a autoridade federal responsável pelo estabelecimento de limites de contaminantes em alimentos no Brasil, adotando metodologias recomendadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), reconhecidas internacionalmente. Além disso, a própria Agência define como produtos irregulares aqueles que não apresentam garantias de segurança, qualidade e conformidade regulatória, podendo comprometer a saúde e a integridade do consumidor (Brasil, 2019).

Além dos impactos sanitários, a comercialização de alimentos em condições impróprias para o consumo também possui relevante dimensão jurídica. O art. 7º, inciso IX, da Lei nº 8.137/1990 tipifica como crime vender ou expor à venda mercadorias em condições inadequadas ao consumo, incluindo alimentos deteriorados, adulterados, vencidos ou em desacordo com as normas regulamentares, evidenciando a interface entre a vigilância sanitária e a proteção das relações de consumo (Ramos, 2014). Esse dispositivo reforça que a irregularidade sanitária não se restringe à esfera administrativa, podendo implicar responsabilização penal.

Segundo a World Health Organization, o acesso a alimentos seguros e nutritivos é essencial para a manutenção da vida e a promoção da saúde. Alimentos contaminados por bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas nocivas podem causar mais de 200 doenças, desde enfermidades diarreicas até diferentes tipos de câncer, contribuindo para um ciclo de doenças e desnutrição que afeta principalmente bebês, crianças, idosos e pessoas com condições de saúde vulneráveis. Nesse contexto, a cooperação entre governos, produtores e consumidores é fundamental para fortalecer os sistemas alimentares e garantir a segurança dos alimentos (Who, 2024).

Concomitantemente, o processo regulatório sanitário pode sofrer influência de interesses econômicos e políticos, especialmente em setores de grande relevância mercadológica, como o alimentício. Estudos indicam que a formulação de normas e políticas públicas pode ser tensionada por pressões externas, evidenciando a necessidade de fortalecimento institucional, transparência decisória e fundamentação técnico-científica nas ações regulatórias (Baird, 2012).

Diante desse cenário, a análise das irregularidades sanitárias relacionadas aos alimentos mostra-se relevante tanto sob a perspectiva da saúde pública quanto da proteção das relações de consumo, uma vez que possibilita compreender os principais padrões de não conformidade e subsidiar o aprimoramento das estratégias de fiscalização e regulação. Assim, este estudo teve como objetivo analisar as irregularidades sanitárias relacionadas a alimentos no Brasil, considerando a atuação regulatória da ANVISA e a legislação vigente, por meio da categorização dos produtos registrados na base pública de consulta de produtos irregulares da Agência, a fim de identificar padrões de não conformidade e discutir seus impactos para a saúde pública e para a proteção das relações de consumo.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, exploratório, de abordagem quantitativa, desenvolvido a partir da análise de dados secundários de domínio público. A pesquisa foi realizada com base na Consulta de Produtos Irregulares – Alimentos, disponibilizada no portal eletrônico oficial da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Em razão do elevado número de registros disponíveis no período inicialmente delimitado, optou-se por restringir a análise ao intervalo de janeiro a março de 2026, visando garantir a viabilidade operacional da pesquisa e maior aprofundamento na avaliação dos dados.

Foram incluídos exclusivamente os produtos classificados como alimentos na base consultada, abrangendo suplementos alimentares, alimentos convencionais e alimentos com alegações funcionais ou de propriedades de saúde. Foram excluídos produtos pertencentes a outras categorias sujeitas à

vigilância sanitária, como medicamentos, cosméticos, saneantes e demais produtos submetidos a regulamentação específica.

Após a definição do recorte temporal e a aplicação dos critérios de elegibilidade, os dados foram organizados em planilha eletrônica estruturada para identificação individual de cada produto irregular. As variáveis analisadas compreenderam o nome do produto, a categoria do alimento, o tipo de irregularidade sanitária, a medida regulatória adotada pela ANVISA, a data de publicação do ato e o fabricante ou distribuidor responsável.

A classificação das irregularidades sanitárias foi realizada mediante leitura individual dos atos administrativos publicados na base oficial da ANVISA. Posteriormente, as irregularidades foram agrupadas em categorias analíticas previamente definidas: ausência de registro ou notificação sanitária, rotulagem irregular, alegações terapêuticas não permitidas, presença de ingredientes não autorizados e outras não conformidades sanitárias. Essa categorização permitiu a padronização das informações e a análise comparativa da frequência e da distribuição das infrações identificadas.

Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva, utilizando frequências absolutas e relativas para caracterizar os produtos e as irregularidades sanitárias identificadas. Os resultados foram apresentados em tabelas e gráficos, possibilitando a descrição do perfil das irregularidades notificadas no período estudado.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o objetivo de caracterizar o perfil dos produtos alimentícios envolvidos nos atos sanitários publicados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) no período de janeiro a março de 2026, os registros foram classificados conforme sua categoria regulatória. A análise contemplou 92 produtos irregulares, classificados conforme as categorias apresentadas na base consultada, incluindo suplementos alimentares, alimentos convencionais, fórmulas infantis, produtos destinados à decoração de alimentos/aditivos alimentares e outras categorias.

A distribuição dos produtos segundo a categoria regulatória está apresentada na Tabela 1.

Tabela 1. Distribuição das categorias de alimentos segundo frequência absoluta e relativa (%) entre janeiro e março de 2026.

Categoria do Produto	Frequência Absoluta (n)	Frequência Relativa (%)
Suplementos alimentares	35	38,04%
Alimentos convencionais	31	33,70%
Fórmula infantil	7	7,61%
Produtos para decoração de alimentos/aditivos alimentares	7	7,61%
Outros	12	13,04%

Total	92	100,0%

Fonte: Elaborada pelo autor (2026) com base em dados da ANVISA.

Observou-se predominância dos suplementos alimentares, que corresponderam a 38,04% (n=35) dos produtos analisados, seguidos pelos alimentos convencionais, com 33,70% (n=31). As categorias fórmula infantil e decoração/aditivos alimentares apresentaram a mesma frequência relativa (7,61%; n=7 cada), enquanto a categoria outros correspondeu a 13,04% (n=12).

A maior frequência de irregularidades envolvendo suplementos alimentares pode estar relacionada à ampla oferta e diversificação desses produtos no mercado brasileiro, especialmente aqueles associados à promoção da saúde, melhora do desempenho físico e complementação nutricional. Entretanto, a expansão desse mercado também representa um desafio regulatório, especialmente devido à ampla comercialização em plataformas digitais e à utilização de estratégias de marketing que podem atribuir aos alimentos propriedades não autorizadas.

De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 243/2018, os suplementos alimentares são produtos destinados a complementar a alimentação de indivíduos saudáveis, não podendo apresentar alegações terapêuticas, preventivas ou curativas de doenças. Dessa forma, irregularidades relacionadas à publicidade e à rotulagem podem induzir o consumidor a interpretar esses produtos como alternativas terapêuticas, ultrapassando os limites regulatórios estabelecidos para alimentos (Anvisa, 2018).

Os alimentos convencionais representaram 33,70% (n=31) dos registros avaliados, demonstrando que as irregularidades sanitárias não estão restritas a categorias específicas ou produtos considerados de maior complexidade tecnológica. Nessa categoria foram identificadas situações envolvendo falhas de qualidade, problemas microbiológicos, ausência de informações obrigatórias e outras não conformidades capazes de comprometer a segurança dos alimentos. Esses produtos estão submetidos às normas gerais estabelecidas pela legislação sanitária brasileira, incluindo o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos (Brasil, 1969).

Embora tenham apresentado menor frequência, as irregularidades envolvendo fórmulas infantis (7,61%; n=7) apresentam elevada relevância sanitária devido à vulnerabilidade do público consumidor. Esses produtos possuem regulamentação específica e exigências rigorosas quanto à composição, segurança e qualidade nutricional, considerando que são destinados principalmente a lactentes e crianças na primeira infância (Anvisa, 2025).

Os produtos classificados como decoração/aditivos alimentares também corresponderam a 7,61% (n=7) dos registros. Apesar de representarem uma parcela menor da amostra, os achados envolvendo esses produtos demonstram a importância do controle sanitário sobre materiais utilizados

ou comercializados com indicação de aplicação em alimentos, especialmente quando há presença de substâncias sem comprovação de segurança para consumo humano (Anvisa, 2020).

Além da classificação dos produtos por categoria regulatória, os registros foram analisados quanto ao motivo que fundamentou a adoção das medidas sanitárias pela ANVISA. As irregularidades foram agrupadas em categorias analíticas elaboradas a partir dos motivos descritos nos atos administrativos publicados pela Agência.

Tabela 2. Distribuição dos motivos de irregularidade sanitária identificados nos produtos alimentícios notificados pela ANVISA entre janeiro e março de 2026.

Categoria de Irregularidade Sanitária	Frequência Absoluta (n)	Frequência Relativa (%)
Presença de ingredientes não autorizados	16	36,4
Alegações terapêuticas não permitidas	15	34,1
Ausência de registro ou notificação	12	27,3
Outras não conformidades sanitárias	12	27,3
Rotulagem irregular	1	2,3

Nota: Um mesmo produto pode apresentar mais de uma irregularidade sanitária, portanto as frequências não correspondem necessariamente ao número total de produtos analisados.
Fonte: Elaborada pelo autor (2026) com base em dados da ANVISA.

A análise dos motivos associados às notificações demonstrou que as irregularidades sanitárias envolveram diferentes dimensões do controle de alimentos, incluindo aspectos relacionados à composição, regularização, rotulagem, publicidade e garantia da qualidade dos produtos. Esse resultado evidencia que a segurança dos alimentos depende não apenas da ausência de contaminantes, mas também da conformidade regulatória em todas as etapas da cadeia produtiva.

Entre as irregularidades identificadas, destaca-se a presença de ingredientes não autorizados, caracterizada pela utilização de substâncias ou constituintes sem avaliação prévia de segurança ou sem inclusão nas listas positivas estabelecidas pela ANVISA. Foram observadas situações envolvendo extratos vegetais, cogumelos, substâncias bioativas e materiais destinados à decoração de alimentos, indicando o desafio regulatório diante da incorporação de novos ingredientes pelo mercado alimentício.

Também foram frequentes as alegações terapêuticas não permitidas, principalmente associadas aos suplementos alimentares. Foram identificadas divulgações relacionadas ao controle de doenças, emagrecimento, melhora de condições clínicas específicas e tratamento de sintomas, práticas que extrapolam a finalidade dos alimentos e podem induzir o consumidor ao uso inadequado desses produtos. Segundo a regulamentação sanitária, alimentos e suplementos não devem apresentar propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doenças, uma vez que tais características são atribuídas aos medicamentos.

A ausência de registro ou notificação sanitária também representou importante grupo de irregularidades. A regularização junto ao órgão competente constitui etapa fundamental para garantir que os produtos comercializados atendam aos requisitos mínimos de segurança e qualidade. A comercialização de alimentos sem a devida regularização impede a avaliação prévia pela autoridade sanitária e compromete os mecanismos de controle e rastreabilidade.

As irregularidades classificadas como outras não conformidades sanitárias incluíram situações relacionadas às Boas Práticas de Fabricação, ausência de estudos de estabilidade, resultados laboratoriais insatisfatórios, falhas de controle de qualidade e presença de contaminantes. Esses achados demonstram que a garantia da segurança dos alimentos depende da implementação adequada de sistemas de controle durante a fabricação, armazenamento e distribuição dos produtos.

Diante das irregularidades identificadas, a ANVISA adotou diferentes medidas cautelares, incluindo proibição de comercialização, recolhimento, suspensão de fabricação, distribuição, propaganda e apreensão dos produtos. Essas ações representam instrumentos fundamentais da vigilância sanitária para interromper a exposição da população a produtos potencialmente prejudiciais e preservar a segurança dos consumidores.

A identificação de produtos comercializados por meio de plataformas digitais nos atos analisados evidencia um desafio adicional para a fiscalização sanitária. A facilidade de divulgação e comercialização em ambientes virtuais pode favorecer a circulação de produtos sem regularização sanitária, com composição desconhecida ou acompanhados de alegações incompatíveis com a legislação vigente.

Nesse contexto, os resultados reforçam a importância do monitoramento contínuo do mercado de alimentos, da atualização dos mecanismos regulatórios e da integração entre os diferentes atores envolvidos, incluindo órgãos fiscalizadores, fabricantes, plataformas de comércio eletrônico e consumidores. A vigilância sanitária desempenha papel essencial na prevenção e redução de riscos, assegurando que os alimentos disponibilizados à população atendam aos requisitos de segurança, qualidade e conformidade regulatória.

Quanto às medidas adotadas pela ANVISA, observou-se a aplicação de diferentes ações cautelares, incluindo recolhimento, suspensão e proibição de comercialização, distribuição, fabricação, propaganda e uso, além da apreensão de produtos. Essas medidas representam instrumentos fundamentais da atuação sanitária preventiva e corretiva diante da identificação de riscos potenciais ou descumprimento de requisitos regulatórios, contribuindo para interromper a exposição dos consumidores a produtos em desacordo com a legislação vigente.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados demonstraram que a presença de produtos alimentícios em desacordo com as normas sanitárias constitui um desafio relevante para a saúde pública, envolvendo diferentes aspectos regulatórios, como composição, regularização, rotulagem, publicidade e controle de qualidade. A predominância de irregularidades relacionadas à presença de ingredientes não autorizados, alegações terapêuticas não permitidas e ausência de registro ou notificação evidencia a complexidade do controle sanitário no setor de alimentos.

As medidas adotadas pela ANVISA, incluindo proibição de comercialização, recolhimento, suspensão e apreensão de produtos, demonstram a importância dos mecanismos de vigilância sanitária para reduzir a exposição da população a riscos e assegurar o cumprimento dos requisitos estabelecidos pela legislação brasileira. Além disso, os achados reforçam a necessidade de ações contínuas de fiscalização, monitoramento do mercado e educação dos consumidores quanto à identificação e aos riscos associados ao consumo de produtos irregulares.

O estudo apresenta limitações relacionadas ao uso de dados secundários provenientes de bases públicas, que podem apresentar restrições quanto ao detalhamento das informações disponíveis e impossibilitar análises mais aprofundadas sobre distribuição regional, impacto epidemiológico ou exposição populacional. Entretanto, os resultados contribuem para ampliar a compreensão sobre o perfil das irregularidades sanitárias envolvendo alimentos no Brasil e fornecem subsídios para o aprimoramento das estratégias de controle sanitário.

Sugere-se que estudos futuros ampliem a investigação das irregularidades por região do país, categoria específica de alimento ou tipo de infração sanitária, permitindo uma análise mais detalhada dos fatores associados às não conformidades e contribuindo para o fortalecimento das políticas públicas de vigilância sanitária e proteção da saúde coletiva.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Anvisa, 2020. Disponível em: https://anvisalegis.datalegis.net/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&num_ato=00000429&sgl_tipo=RDC&sgl_orgao=RDC/DC/ANVISA/MS&vlr_ano=2020&seq_ato=000&cod_modulo=310&cod_menu=9434. Acesso em: 3 ago. 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 976, de 5 de junho de 2025. Dispõe sobre os requisitos sanitários para fórmulas infantis, fórmulas de nutrientes para recém-nascidos de alto risco, alimentos de transição e alimentos à base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo. Brasília, DF: Anvisa, 2025. Disponível em: https://anvisalegis.datalegis.net/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&num_ato=00000976&sgl_tipo=RDC&sgl_orgao=RDC/DC/ANVISA/MS&vlr_ano=2025&seq_ato=000&cod_modulo=310&cod_menu=9434. Acesso em: 3 ago. 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 27 jul. 2018.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018. Estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 jul. 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/34380639/do1-2018-07-27-instrucao-normativa-in-n-28-de-26-de-julho-de-2018-34380550. Acesso em: 3 ago. 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2020. Disponível em: https://anvisalegis.datalegis.net/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&num_ato=00000075&sgl_tipo=INM&sgl_orgao=DC/ANVISA/MS&vlr_ano=2020&seq_ato=000&cod_modulo=310&cod_menu=9434. Acesso em: 3 ago. 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Consulta de produtos irregulares – alimentos. Brasília, DF: Anvisa, 2026. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa. Acesso em: 3 ago. 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Produtos irregulares: o que são e como identificá-los. Brasília, DF, 16 jul. 2019. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2019/produtos-irregulares-o-que-sao-e-como-identifica-los. Acesso em: 3 ago. 2026.

BAIRD, Marcello Fragano. O lobby na regulação da propaganda de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. 2012. Dissertação (Mestrado em Ciência Política) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8131/tde-22102012-121046/. Acesso em: 3 ago. 2026.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, DF: Presidência da República, 1969. Disponível em: https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEL&numero=986&ano=1969&ato=cdeETUU1UMjRVT87f. Acesso em: 3 ago. 2026.

BRASIL. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1977. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm. Acesso em: 3 ago. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha de vigilância sanitária: cidadania e controle social. Brasília: Anvisa/Ministério da Saúde, 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartilha_vigilancia.pdf. Acesso em: 3 ago. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Contaminantes em alimentos. Brasília, DF: Anvisa. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/contaminantes. Acesso em: 3 ago. 2026.

FERREIRA, Renata de Araújo. Interfaces entre a vigilância sanitária de alimentos e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 37, supl. 1, e00038921, 2021. DOI: https://doi.org/10.1590/0102-311X00038921.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Food safety. Disponível em: https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety. Acesso em: 3 ago. 2026.

RAMOS, Silma Pacheco. Crime contra as relações de consumo (art. 7º, IX da Lei nº 8.137/90): alimentos impróprios ao consumo. Revista Jus Navigandi, Teresina, ano 19, n. 4136, 28 out. 2014. Disponível em: https://jus.com.br/artigos/30176. Acesso em: 3 ago. 2026.