

IRREGULARIDADES SANITÁRIAS EM ALIMENTOS NO BRASIL: ANÁLISE DE PRODUTOS NOTIFICADOS PELA ANVISA

Roberta Mirela da Silva Santos; Bárbara Louise Cândido da Silva Matias; Emilly Hanna Muniz Silva; Haniel Kauã da Silva Nascimento; Manuella Apolinário de Oliveira; Sofia Maria de Lima Santos; Stela Messias de Santana; Maria Joanellys dos Santos Lima;

robertamirela081@gmail.com

Área Temática: Vigilância em saúde.

RESUMO

Introdução: A vigilância sanitária constitui um dos principais instrumentos de proteção da saúde coletiva no Brasil, atuando na prevenção e no controle de riscos associados à produção, armazenamento, distribuição e comercialização de alimentos. Nesse contexto, a identificação de irregularidades sanitárias em produtos alimentícios é fundamental para garantir a segurança alimentar e proteger os consumidores. **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, a partir da categorização de produtos irregulares registrados em bases públicas. **Metodologia:** Trata-se de um estudo de abordagem descritiva e exploratória, realizado por meio da análise de dados secundários provenientes da base de consulta de produtos irregulares disponibilizada pela ANVISA. Os dados foram organizados em planilha eletrônica para identificação dos produtos irregulares, as irregularidades foram identificadas a partir da leitura dos atos publicados na base oficial e classificadas em categorias analíticas, permitindo a padronização das informações e a análise comparativa das infrações. **Resultados e Discussão:** Os resultados evidenciaram a presença de diferentes tipos de irregularidades sanitárias envolvendo alimentos, observou-se predominância da categoria suplementos alimentares que representou 38,04% do total analisado, seguida pelos alimentos convencionais com 33,70%. As categorias fórmula infantil e decoração/aditivos alimentares apresentaram a mesma frequência relativa correspondendo a 7,61% cada. Já a categoria outros representou 13,04% dos produtos avaliados. A proibição de comercialização, recolhimento e apreensão de produtos, contribui para a manutenção do cumprimento da legislação vigente e para a garantia da segurança alimentar. **Conclusão:** Conclui-se que a ocorrência de irregularidades sanitárias em alimentos representa um desafio relevante para a saúde pública, destacando a importância do fortalecimento das ações de vigilância sanitária e da ampliação de estratégias de educação do consumidor para a promoção da segurança alimentar.

Palavras-chave: Vigilância sanitária; Segurança alimentar; Irregularidades sanitárias.

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, redução e eliminação de riscos decorrentes da produção, armazenamento, distribuição e 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 destacado em 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 circulação de bens e serviços (BRASIL, 2002). No âmbito alimentar, tais ações incluem a definição de requisitos regulatórios, inspeções, monitoramento e adoção de medidas preventivas e repressivas diante de irregularidades.

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

Além dos impactos sanitários, a comercialização de alimentos em condições impróprias ao consumo também assume dimensão jurídica. O art. 7º, inciso IX, da Lei nº 8.137/1990 tipifica como crime vender ou expor à venda mercadoria em condições inadequadas ao consumo, incluindo alimentos deteriorados, adulterados, vencidos ou em desacordo com normas regulamentares, evidenciando a interface entre vigilância sanitária e proteção das relações de consumo (RAMOS, 2014). Tal 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 fundamental para a manutenção da vida e para a promoção da saúde. Alimentos inseguros, que

contêm bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas nocivas, podem causar mais de 200 doenças, desde diarreia até câncer. Cria-se um ciclo de doenças e desnutrição que afeta principalmente bebês, crianças pequenas, idosos e indivíduos enfermos. Nesse contexto, a colaboração entre governos, produtores de alimentos e consumidores é essencial para garantir a segurança alimentar e fortalecer os sistemas alimentares (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, o que evidencia 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 a alimentos revela-se pertinente tanto sob a perspectiva da saúde pública quanto do direito do consumidor. A compreensão dos padrões de não conformidade e de suas implicações contribui para o aprimoramento das estratégias de fiscalização, para o fortalecimento da proteção coletiva e para a consolidação de uma regulação sanitária efetivamente orientada pela segurança dos alimentos e pela defesa da vida.

OBJETIVO

Analisar as irregularidades sanitárias relacionadas a alimentos no Brasil, considerando a atuação regulatória da ANVISA e a legislação vigente, categorizando as irregularidades em alimentos registradas na base da ANVISA de consulta de produtos irregulares a fim de identificar padrões de não conformidade e discutir seus impactos na saúde pública e na proteção das relações de consumo.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo e exploratório, com abordagem quantitativa de caráter descritivo, baseado em dados secundários de domínio público. A pesquisa foi realizada a partir da base “Consulta de Produtos Irregulares – Alimentos”, disponibilizada no portal eletrônico oficial da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Devido ao elevado número de registros no período inicialmente delimitado, optou-se por restringir a análise detalhada ao intervalo de janeiro a março de 2026, garantindo viabilidade operacional e aprofundamento qualitativo dos dados.

Foram considerados exclusivamente produtos classificados como alimentos, incluindo suplementos alimentares, alimentos convencionais e alimentos com alegações funcionais ou de propriedades de saúde, conforme descrito na base consultada. Foram excluídos produtos pertencentes a outras categorias sanitárias, como medicamentos, cosméticos, saneantes e demais produtos sujeitos a regulamentação distinta.

Após a definição do recorte temporal, procedeu-se à aplicação dos critérios de elegibilidade e à sistematização das informações. Para organização dos dados, foi construída planilha eletrônica estruturada para identificação individual de cada produto irregular, contemplando as seguintes variáveis: nome do produto, categoria do alimento, tipo de irregularidade sanitária, medida adotada pela ANVISA, data de publicação da irregularidade e fabricante ou distribuidor responsável.

O tipo de irregularidade sanitária foi identificado a partir da leitura individual dos atos publicados na base oficial, sendo posteriormente classificado em categorias analíticas previamente definidas, a saber: ausência de registro ou notificação sanitária, rotulagem irregular, alegações terapêuticas não permitidas, presença de ingredientes não autorizados e outras não conformidades sanitárias. A categorização teve como finalidade padronizar as informações e permitir análise comparativa entre os diferentes tipos de infrações identificadas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o objetivo de compreender o perfil dos produtos envolvidos nos atos sanitários publicados no período analisado (jan–mar/2026), procedeu-se à categorização dos itens conforme sua natureza regulatória. A classificação considerou as definições estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, distinguindo-se suplementos alimentares, alimentos convencionais, fórmulas infantis, produtos classificados como aditivos/decoração e outras categorias não enquadradas nos grupos principais.

A distribuição foi organizada segundo frequência absoluta e relativa, permitindo avaliar a representatividade proporcional de cada categoria no conjunto total de 92 produtos analisados, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 – Distribuição das categorias de alimentos segundo frequência absoluta e relativa (%) (jan–mar/2026).

Categoria do Produto	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Suplementos Alimentares	35	38,04%

Alimentos convencionais	31	33,70%
Fórmula infantil	7	7,61%
Decoração-Aditivos alimentares	7	7,61%
Outros	12	13,04%
Total	92	100,0%

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

A classificação dos produtos foi realizada com base nos critérios estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, considerando os enquadramentos regulatórios vigentes para cada categoria. Observou-se predominância da categoria suplementos alimentares, que representou 38,04% (n=35) do total analisado, seguida pelos alimentos convencionais, com 33,70% (n=31). As categorias fórmula infantil e decoração/aditivos alimentares apresentaram a mesma frequência relativa, correspondendo a 7,61% (n=7) cada. Já a categoria outros representou 13,04% (n=12) dos produtos avaliados.

A maior ocorrência de suplementos alimentares pode ser explicada pela expansão desse mercado nos últimos anos, associada à crescente busca por produtos voltados à promoção da saúde e suplementação nutricional. Esses produtos foram classificados em conformidade com a definição estabelecida pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 243/2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários aplicáveis aos suplementos alimentares, caracterizando-os como alimentos destinados a complementar a alimentação de indivíduos saudáveis com nutrientes, substâncias bioativas, enzimas ou probióticos (ANVISA, 2018).

Os alimentos convencionais, que representaram 33,70% (n=31) dos registros, foram classificados conforme sua destinação ao consumo habitual, sem indicação de finalidade específica de suplementação. Essa categoria atende às disposições do Decreto-Lei nº 986/1969, que estabelece normas básicas sobre alimentos no Brasil, bem como às regras gerais de rotulagem aplicáveis aos produtos alimentícios (Brasil, 1969).

Em relação às fórmulas infantis, que corresponderam a 7,61% (n=7) dos produtos analisados, destaca-se que esses produtos possuem regulamentação sanitária específica e rigorosa. Tal rigor decorre da vulnerabilidade do público-alvo, lactentes e crianças de primeira

infância, sendo exigidos padrões elevados de segurança, qualidade e composição nutricional (ANVISA, 2025).

Os aditivos alimentares e produtos utilizados para decoração de alimentos, também com frequência de 7,61% (n=7), foram classificados conforme sua identificação e regularização junto ao portal eletrônico da ANVISA, considerando sua inclusão nas listas oficiais de substâncias autorizadas pela autoridade sanitária (ANVISA, 2020).

No que se refere às irregularidades identificadas, destaca-se que a regularização sanitária constitui um requisito essencial para a comercialização de alimentos no país. Esse controle é exigido pela ANVISA como mecanismo de avaliação prévia da segurança e qualidade dos produtos. A ausência de registro ou regularização sanitária impede a análise prévia da segurança do produto pela autoridade competente, comprometendo o princípio da prevenção do risco sanitário que orienta a atuação da vigilância sanitária (Brasil, 1977).

No caso específico dos suplementos alimentares, a legislação sanitária estabelece que esses produtos não podem apresentar alegações relacionadas à prevenção, tratamento ou cura de doenças. Alegações terapêuticas indevidas podem induzir o consumidor a substituir tratamentos medicamentosos por produtos sem comprovação clínica, o que pode resultar no agravamento de condições de saúde (ANVISA, 2018).

De modo geral, os resultados reforçam a importância da atuação da vigilância sanitária na proteção da saúde pública, por meio da fiscalização e identificação de produtos irregulares no mercado. As medidas adotadas pela ANVISA, como a proibição de comercialização, recolhimento e apreensão de produtos, desempenham papel fundamental na redução da exposição da população a riscos sanitários, contribuindo para a manutenção do cumprimento da legislação vigente e para a garantia da segurança alimentar.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados evidenciam que a ocorrência de produtos em desacordo com as normas sanitárias permanece como desafio relevante para a saúde pública, reforçando a importância da atuação da vigilância sanitária no monitoramento e controle de produtos irregulares. As medidas regulatórias adotadas, como a proibição da comercialização, o recolhimento e a apreensão de produtos, demonstram papel fundamental na redução de riscos à população e na garantia do cumprimento dos padrões sanitários estabelecidos, contribuindo para a proteção da saúde coletiva e para a segurança alimentar.

Entretanto, o estudo apresenta limitações inerentes ao uso de dados secundários provenientes de bases públicas, que podem apresentar restrições quanto ao detalhamento das informações disponíveis. Ainda assim, os achados oferecem subsídios relevantes para o fortalecimento das ações de fiscalização sanitária e para o desenvolvimento de estratégias de educação do consumidor quanto aos riscos associados ao consumo de produtos irregulares. Além disso, sugere-se que pesquisas futuras aprofundem a análise das irregularidades sanitárias por regiões do país ou por categorias específicas de alimentos, possibilitando uma compreensão mais detalhada do problema e contribuindo para o aprimoramento das políticas e estratégias de vigilância sanitária.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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: 4 mar. 2026.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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: 4 mar. 2026.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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.

ANVISA. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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 mar. 2026.

ANVISA. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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: 4 mar. 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: 25 fev. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha de vigilância sanitária: cidadania e controle social. Brasília: ANVISA/Ministério da Saúde, ago. 2002. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartilha_vigilancia.pdf. Acesso em: 25 fev. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Consulta de Produtos Irregulares – Alimentos. Brasília, DF: ANVISA, 2026. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa>. Acesso em: 1 mar. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Produtos irregulares: o que são e como identificá-los. 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: 25 fev. 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 mar. 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 mar. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Contaminantes em alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/contaminantes>. Acesso em 27 fev. 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>.

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: 6 fev. 2026.

WHO- World Health Organization. Food Safety. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. Acesso em 27 fev. 2026.