

Quinta-Feira, 02 de Julho de 2026

Fugini é investigada por suspeita de molhos de tomate contaminados no RS

Resultado da perícia determinará qual origem do corpo estranho encontrado

A marca de alimentos **Fugini** é alvo de investigações da Polícia Civil do Rio Grande do Sul, desde dezembro de 2022. Empresa teve lote de produtos suspensos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), na quarta-feira (29).

Conforme noticiado pelo g1, a delegacia de Viamão, na Região Metropolitana de Porto Alegre, segue investigando possível contaminação de **molhos de tomate da marca**. Caso foi registrado no final do ano passado.

Sem previsão de conclusão da ocorrência, a delegada Jeiselaure de Souza explica que investigações aguardam o **resultado da perícia**, para determinar o que pode ter provocado a suposta contaminação dos molhos de tomate. Atualmente, quatro ocorrências do tipo são investigadas em Viamão.

Na época, a marca divulgou um material nas redes sociais, em que explicava ser possível a formação de bolor em **sachês de molho de tomate**. A empresa deve ser ouvida formalmente após a conclusão da perícia.

DENÚNCIAS

Conforme a delegada responsável pelo caso, consumidores adquiriram os produtos em diferentes locais, no entanto, **reclamações são semelhantes**: "Os relatos dos consumidores são no sentido de que os produtos foram adquiridos em locais distintos, mas todos com a alteração semelhante, contendo corpos estranhos macroscópicos dentro das embalagens", afirmou.

Um homem, que não teve quis revelar a identidade, contou que só descobriu que o produto estava impróprio para consumo quando foi utilizá-lo no **preparo do almoço**.

"Para minha surpresa, tinha um pedaço de pele, um couro dentro do produto. O que mais me doeu foi **perder uma panela de galinhada**", disse.

Ao g1, uma dona de casa revelou que sempre usava o molho de tomate da Fugini, quando em um dia, resolveu colocar o produto primeiro em outro prato, e para sua surpresa, encontrou um **material de origem desconhecida**.

MAIONESE

Na quinta-feira (30), a Fugini teve todos os lotes de maioneses produzidos pela empresa na fábrica de Monte Alto (SP), recolhidos. A marca admitiu ter utilizado **corante vencido** na produção de um lote de maionese. Segundo a indústria, no entanto, o percentual da substância imprópria para consumo é pequeno.

NOTA DA FUGINI

"Seguindo nosso estilo transparente e de respeito aos consumidores, faremos o seguinte esclarecimento sobre as informações incorretas que têm sido divulgadas pelas mídias sociais.

Passamos por um processo de vistoria em uma de nossas fábricas, na cidade de Monte Alto - SP, que gerou uma ordem para alteração de alguns processos e procedimentos internos, respeitamos e, rapidamente, alteramos os pontos indicados.

Importante destacar que não há nenhum lote com recall e a comercialização e consumo dos nossos produtos seguem normalmente, nos pontos de vendas do varejo.

Todos os produtos Fugini que se encontram para consumo nas casas, à venda nos mercados ou estocados nos centros de distribuição, seguem seguros e disponíveis para os consumidores.

Sempre cumprimos com todas as obrigações. Prova disso, em mais de 25 anos de operação, jamais tivemos um único lote de produto retido por problema de recall.

Somos uma marca muito querida pelos consumidores e respeitada pelo mercado como um todo. E assim seguiremos.

Para o esclarecimento de dúvidas ou informação adicional, a empresa coloca à disposição dos consumidores os canais de atendimento e telefone 0800 702 4337."

NOTA DA ANVISA:

"A Anvisa suspendeu a fabricação, a comercialização, a distribuição e o uso de todos os alimentos da marca Fugini, produzidos pela empresa Fugini Alimentos Ltda. (CNPJ 00.588.458/0001-03) na sua fábrica localizada em Monte Alto (SP).

A medida foi publicada no dia 27 de março, por meio da Resolução - RE 1028/2023. A suspensão da comercialização, da distribuição e do uso é válida apenas para os produtos em estoque na empresa. Os principais alimentos fabricados pela empresa são molhos de tomate, conservas vegetais e outros molhos, como maioneses e mostardas.

A medida é preventiva e foi adotada após a realização de uma inspeção sanitária conjunta realizada pela Anvisa, pelo Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo e pela Vigilância Sanitária municipal de Monte Alto (SP). Na ação, foram identificadas falhas graves de boas práticas de fabricação relacionadas à higiene, controle de qualidade e segurança das matérias-primas, controle de pragas e rastreabilidade, entre outras. Essas falhas podem impactar a qualidade e a segurança do produto final.

A suspensão da fabricação ficará válida até que a empresa adeque o processo de fabricação de seus produtos às boas práticas de fabricação.

Anvisa publica medida adicional

A Anvisa publicou, nesta quinta-feira (30/3), a Resolução - RE 1.051/2023, específica para lotes de maioneses da marca Fugini e Ramy produzidos na fábrica de Monte Alto (SP), no período de 20/12/2022 a 21/3/2023.

A nova medida proíbe a comercialização, a distribuição e o uso, e determina o recolhimento de todas as apresentações de maioneses das marcas Fugini e Ramy, com vencimento em janeiro, fevereiro ou março de 2024. A proibição vale também para todos os lotes que irão vencer em dezembro de 2023, com numeração iniciada por 354.

A medida foi adotada em razão do uso de matéria-prima vencida na fabricação da maionese. Esse fato foi constatado na inspeção sanitária conjunta que resultou na publicação, na última segunda-feira (27/3), da Resolução-RE 1028/2023.

Conforme o Código de Defesa do Consumidor, alimentos vencidos, incluindo suas matérias-primas, são considerados impróprios para o consumo, e a sua exposição à venda ou ao consumo é considerada infração sanitária. Assim, o recolhimento dos alimentos visa retirar do mercado produtos que representem risco ou agravo à saúde do consumidor.

Estabelecimentos comerciais e consumidores que tiverem os lotes da maionese citados na resolução não devem utilizá-los e devem entrar em contato imediato com a empresa Fugini Alimentos Ltda., que deverá realizar seu recolhimento."

fonte - diário do Nordeste