



Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente
Departamento de Doenças Transmissíveis
Coordenação-Geral de Vigilância de Zoonoses e Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar

NOTA TÉCNICA CONJUNTA Nº 17/2026-CGZHA/DEDT/SVSA/MS E ANVISA

Dispõe sobre orientações relativas a casos de intoxicação por cereulida associados ao consumo de fórmulas infantis da Nestlé em recolhimento voluntário, cuja comercialização, distribuição e uso foram proibidos pela Anvisa.

1. **CONTEXTUALIZAÇÃO**

1.1. Evidenciada a contaminação de fórmulas infantis destinadas a crianças de 0 a 3 anos de idade com cereulida, uma toxina produzida pela bactéria *Bacillus cereus*.

1.2. Uma unidade fabril da Nestlé localizada na Holanda identificou, durante análises de controle interno, a presença de cereulida em produtos acabados fabricados nessa unidade fabril. Na investigação conduzida pela empresa, verificou-se que a origem da contaminação refere-se a um óleo fonte de ácido araquidônico (óleo ARA), fabricado pela empresa CABIO Biotech (China) e distribuído por Cargill N.V (Bélgica). O óleo ARA é usado pela empresa Sofinol S.A (Suíça), uma empresa do Grupo Nestlé, para produção de um ingrediente formulado exclusivo da Nestlé fonte de ácidos graxos poli-insaturados de cadeia curta (Mix LC-PUFA), o qual é usado na produção de fórmulas infantis.

1.3. Em 05/01/2026, a Anvisa recebeu o comunicado de recolhimento voluntário em nome da Nestlé Brasil LTDA., referente a vários lotes de fórmulas infantis das marcas NESTOGENO, NAN SUPREME, NANLAC SUPREME, NANLAC COMFOR, NAN SCIENCE PRO SENSITIVE e ALFAMINO.

1.4. Com isso, foi publicada a [Resolução RE nº 32, de 6 de janeiro de 2026](#)¹ com a proibição de comercialização, distribuição e uso dos seguintes produtos:

Produto	Lote	Validade
NESTOGENO 0-6 MESES 800g 	5341046041	01/03/2027
	5342046041	
	5343046041	
	5344046041	
Produto	Lote	Validade
NAN SUPREME PRO 0-6 Meses 400g 	5321046041	01/08/2027
	5321046043	01/08/2027

Produto	Lote	Validade
NAN SUPREME PRO 0-6 Meses 800g	 5319046041	01/08/2027
	5320046041	
	5321046041	
Produto	Lote	Validade
NAN SUPREME PRO 6-12 Meses 800g	 5324046041	01/08/2027
	5325046041	01/08/2027
	5326046041	01/08/2027
Produto	Lote	Validade
NANLAC SUPREME PRO 1 A 3 Anos 800g	 5301046041	01/10/2026
	5302046041	
	5338046041	01/12/2026
	5339046041	
	5340046041	
Produto	Lote	Validade
NANLAC COMFOR 1 A 3 ANOS 800g	 5327046041	01/11/2026
	5327046043	
	5328046041	
	5336046041	01/12/2026
	5337046041	
	5338046041	
Produto	Lote	Validade
NANLAC COMFOR 1 A 3 Anos 1,6kg	 53360460V4	01/11/2026
	53370460V1	
	53380460V1	
	53390460V1	
	53390460V2	
	53430460V2	
Produto	Lote	Validade
NAN SCIENCE PRO SENSITIVE 800g	 5323046041	01/08/2027
Produto	Lote	Validade
ALFAMINO 400g	 51060017Y1	16/04/2027
	51540017Y1	03/06/2027
	52720017Y2	29/09/2027

1.5. A Infosan, The International Food Safety Authorities Network da FAO/OMS, notificou o Brasil sobre o recolhimento da fórmula infantil da Nestlé distribuída internacionalmente devido a contaminação com a toxina cereulida. Nessa oportunidade, foram compartilhados dados de distribuição para o Brasil de 4 lotes

do produto ALFAMINO ACS040 6x400g BR fabricado na Holanda e objeto de recolhimento internacional. Verificou-se que esses lotes foram contemplados no comunicado de recolhimento realizado pela Nestlé e publicado na Resolução RE 32/2026, exceto o lote 53010017Y2 que, apesar de ter sido internalizado no Brasil, está de posse da empresa e não houve distribuição.

1.6. A Nestlé informou que o universo de produtos afetados se deu em 03/01/2026, sendo que essa análise considerou as fórmulas que utilizavam o ingrediente Mix LC-PUFA e o cálculo teórico baseado na receita do produto com possibilidade da presença de cereulida em nível igual ou superior a 0,2ng/g, que é o limite de detecção do método de referência (ISO 18465:2017).

1.7. Conforme relatório inicial do recolhimento voluntário apresentado pela Nestlé, foram distribuídas 1.736.202 unidades de produtos objeto do recolhimento para todos os estados brasileiros.

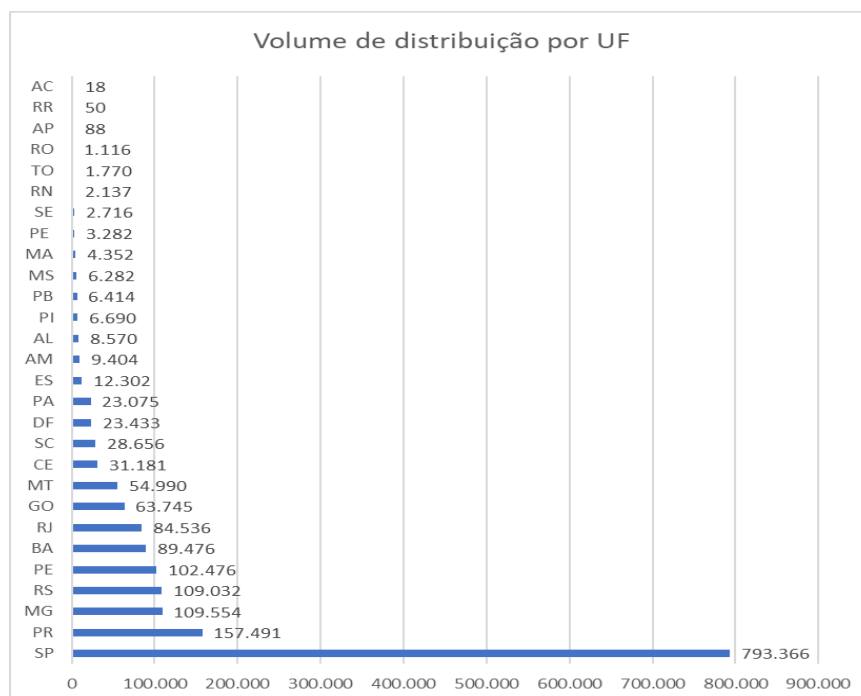


Figura 1. Unidades de produtos distribuídas por Unidade da Federação, Brasil. Fonte: Nestlé Brasil LTDA.

2. AGENTE ETIOLÓGICO

2.1. A toxina emética (cereulida) é produzida pela bactéria *Bacillus cereus*, um microrganismo Gram-positivo, anaeróbio facultativo e formador de esporos, amplamente distribuído no ambiente natural. Essa bactéria é facilmente transmitida por poeira e insetos, podendo contaminar diversos alimentos².

2.2. A cereulida apresenta elevada estabilidade, sendo pré-formada nos alimentos e altamente resistente ao calor, suportando temperaturas de até 100 °C por mais de duas horas. Portanto, trata-se de uma toxina extremamente estável, com baixa probabilidade de ser inativada pelo processamento de alimentos, representando riscos potenciais para os consumidores².

2.3. Após a ingestão, a toxina é absorvida pelo trato gastrointestinal e distribuída pelo organismo, podendo atravessar barreira hematoencefálica ou acumular-se no fígado e nos rins. Os sintomas incluem por náuseas, vômitos e dor abdominal, com início dos sintomas entre 30 minutos a 6 horas após a ingestão do alimento contaminado. Em casos graves, essa distribuição sistêmica pode resultar em falência múltipla de órgãos e até mesmo levar ao óbito^{2,3}.

2.4. Ressalta-se que a cereulida é capaz de causar intoxicação alimentar mesmo em quantidades muito baixas, variando de 0,01 a 1,28 µg/g de alimento contaminado².

3. ASPECTOS REGULATÓRIOS

3.1. O procedimento de recolhimento de alimentos visa a retirada do mercado dos lotes de produtos que representem risco ou agravo à saúde do consumidor, imediatamente após a ciência dessa necessidade.

3.2. No contexto das Boas Práticas de Fabricação, a empresa responsável pelo produto e demais empresas da cadeia produtiva devem implementar medidas de controle e metodologia apropriada de

avaliação de eventuais desvios para intervir sempre que necessário, com vistas a assegurar alimentos aptos ao consumo humano.

3.3. A Resolução RDC 655/2022⁴ estabelece os critérios e procedimentos para o recolhimento de alimentos e para a comunicação à Anvisa e aos consumidores. Há dois tipos de recolhimento previsto, o recolhimento voluntário e o recolhimento determinado.

3.4. O recolhimento voluntário é iniciado pela empresa responsável pelo produto, conferindo maior agilidade para imediata e eficiente retirada do mercado de consumo, considerando as medidas de controle de qualidade adotadas pela empresa.

3.5. Enquanto o recolhimento determinado é estabelecido pela Anvisa, como medida preventiva de risco ou agravo à saúde do consumidor, caso não seja realizado voluntariamente pela empresa responsável pelo produto.

3.6. No Brasil, a Resolução RDC 724/2022⁵ dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e suas aplicações, enquanto a Instrução Normativa (IN) 161/2022⁶ estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

3.7. Os produtos objeto do recolhimento da Nestlé se encaixam na categoria 13 da Instrução Normativa 161/22: “Fórmulas infantis e fórmulas dietoterápicas para lactentes e crianças de primeira infância”. Para esta categoria, o padrão microbiológico estabelecido pela referida Instrução Normativa inclui parâmetro para *Bacillus cereus* e a quantidade de *Bacillus cereus* é estabelecida em unidade formadora de colônia (UFC), sendo adotado o seguinte plano de amostragem de três classes: n=5, c=1; m=50 UFC/g; M=500 UFC/g.

3.8. Os valores citados são os limites quantitativos para a bactéria *Bacillus cereus* e não para a toxina cereulida. Entretanto, apesar de a norma não explicitar um limite para a toxina, isso não significa que sua presença no alimento é tolerável. Ao contrário, o artigo 4º da RDC 724/2022 é claro ao definir o seguinte princípio geral: “Art. 4º “Os alimentos não podem conter micro-organismos patogênicos, suas toxinas ou metabólitos em quantidades que causem dano para a saúde humana”.

3.9. Considerando que a cereulida é responsável por intoxicação aguda e apresenta elevada termoestabilidade, a sua presença em fórmulas infantis não é tolerada do ponto de vista da segurança do alimento, por representar risco agudo à saúde dessa população vulnerável.

3.10. Adicionalmente, no parágrafo §3º do art. 5º da RDC 724/22, há a previsão de análises de micro-organismos, toxinas ou metabólitos não previstos nos padrões microbiológicos, como meio adicional para verificação dos processos produtivos e da inocuidade do alimento.

3.11. Cumpre também destacar que, em caso de resultados de qualidade intermediária ou insatisfatórios, é uma obrigação legal dos entes da cadeia produtiva de alimentos:

- a) Investigar as causas e implementar as ações corretivas necessárias para evitar que estes resultados voltem a ocorrer; e
- b) Avaliar a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

3.12. Este contexto legal brasileiro está respaldado em referências internacionais e é convergente com normativos editados por autoridades regulatórias estrangeiras consideradas referências globais. O Codex Alimentarius, por meio do Código de Práticas de Higiene para Fórmulas em Pó para Lactentes e Crianças (CXC 66-2008)⁷ definiu critérios numéricos apenas para:

- a) *Cronobacter* spp. (ausência em 30 amostras de 10g).
- b) *Salmonella* (ausência em 60 amostras de 25g).
- c) Enterobacteriaceae (usadas como indicadores de higiene do processo).

3.13. Entretanto, recentemente, o Comitê de Higiene Alimentar do Codex, solicitou ao JEMRA (especialistas da FAO/OMS) que seja feita uma avaliação de risco específica para *Bacillus cereus* e *Clostridium botulinum*. O CXC 66-2008 será revisado para melhor gerir os riscos relacionados a esses patógenos e suas toxinas.

3.14. Na União Europeia, o Regulamento CE n° 2073/2005⁸ também define para fórmulas infantis secas um plano de três classes para os *Bacillus cereus*, compreendendo os seguintes critérios: n=5, c=1; m=50 UFC/g; M=500 UFC/g.

3.15. Da mesma forma que no Brasil, o limite estabelecido não é para toxina e sim para a bactéria. Entretanto, conforme o Artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002⁹, um alimento não pode ser colocado no mercado se for considerado prejudicial à saúde. Como a toxina é termoestável e perigosa para bebês, a presença dela invalida o lote mesmo que a contagem da bactéria esteja abaixo de 500 UFC/g.

3.16. No âmbito do Australia New Zealand Food Standards Code, a FSANZ não estabelece requisitos microbiológicos específicos nem limites regulatórios para a toxina cereulídeo produzida por *Bacillus cereus* em fórmulas infantis em pó. O Standard 1.6.1 e o Schedule 27¹⁰ contemplam exclusivamente critérios de segurança para *Cronobacter* spp. e *Salmonella* nesses produtos, não incluindo limites para *B. cereus* nem para sua toxina. A abordagem da FSANZ para *B. cereus* e para a cereulida é indireta e baseada em orientação técnica não normativa, tratando o microrganismo como um indicador de higiene e controle de processo no Compendium of Microbiological Criteria for Food, sem requisitos específicos de monitoramento ou limites legais para a toxina.

3.17. Quanto aos Estados Unidos, o 21 CFR § 106.55¹¹ é a principal referência legal que regula microbiologia de fórmula infantil em pó. Mas neste código não está definido um limite legal de *B. cereus* ou toxinas específicas como cereulídeo para as fórmulas infantis. Os únicos padrões microbiológicos legais expressos no texto são para *Cronobacter* e *Salmonella*.

3.18. Observa-se que as autoridades regulatórias, inclusive o Brasil, têm historicamente controlado o risco associado à cereulida de forma indireta, por meio do monitoramento e controle da contagem de *Bacillus cereus*, porque a produção dessa toxina ocorre apenas após o crescimento da bactéria até níveis elevados. Como a cereulida é uma toxina termoestável e não é eliminada por tratamentos térmicos usuais, a estratégia mais eficaz do ponto de vista da segurança do alimento é impedir a sua formação, evitando que a bactéria alcance condições e quantidade que favoreçam a síntese da toxina. Para a formação de toxina e causar danos à saúde, usualmente é necessária uma quantidade de 100.000 UFC/g, sendo os limites legais cautelatórios até em razão de eventuais falhas de processos.

4. DEFINIÇÕES DE CASO

4.1. **Caso suspeito de intoxicação por cereulida após consumo de fórmula infantil:** indivíduo com histórico de consumo de fórmula infantil listada na [Resolução nº 32/2026](#), com início do quadro clínico entre 1 e 6 horas após o consumo, incluindo um ou mais dos seguintes sinais e sintomas: vômitos, geralmente persistentes; cólica abdominal e náuseas. A diarreia pode estar ausente ou ser discreta, e a febre é incomum.

4.2. **Caso confirmado pelo critério clínico-epidemiológico:** caso suspeito submetido à investigação clínica e laboratorial no qual não tenha sido identificada outra etiologia capaz de explicar o quadro clínico, mantendo-se a compatibilidade temporal e clínica com a intoxicação por cereulide.

4.3. **Caso descartado:** caso suspeito, com identificação de outra etiologia.

4.4. **Caso inconclusivo:** caso suspeito sem análises laboratoriais para outros agentes etiológicos, impossibilitando a exclusão de diagnósticos diferenciais.

5. NOTIFICAÇÃO DE CASO SUSPEITO

5.1. Os casos individuais de intoxicação por cereulida não são de notificação compulsória e não dispõem de ficha específica no Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan). Dessa forma, todo caso suspeito e/ou confirmado deve ser notificado ao Ministério da Saúde, por todos os profissionais de saúde que atuam na rede pública ou privada, por meio do endereço eletrônico **dtha.ms@saude.gov.br**.

5.2. Na notificação devem constar, no mínimo, as seguintes informações:

- a) Data da notificação;
- b) Nome do caso;
- c) Data de nascimento;
- d) Sexo;
- e) Unidade Federativa de notificação e de residência;

- f) Município de notificação e de residência;
- g) Data de início dos sinais e sintomas;
- h) Descrição dos sinais e sintomas;
- i) Nome do produto consumido (incluindo faixa etária indicada e gramatura), número do lote e data de validade;
- j) Informação sobre a coleta de amostras clínicas e respectivos resultados laboratoriais, incluindo de diagnóstico diferencial, quando disponíveis.

5.3. Na ocorrência de um caso suspeito, recomenda-se a investigação ativa de outros indivíduos que tenham consumido o mesmo produto e/ou apresentado sintomatologia semelhante, com o objetivo de detectar possíveis surtos.

5.4. Na ocorrência de dois ou mais casos suspeitos com vínculo epidemiológico, deve-se iniciar a investigação do surto, conforme preconizado pela vigilância epidemiológica de surtos por Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Nesses casos, deve-se realizar a notificação por meio da Ficha de Investigação de Surto-DTA e proceder com o registro das informações no Sinan.

6. NOTIFICAÇÃO DE EVENTOS ADVERSOS

6.1. A notificação de eventos adversos associados ao consumo dos produtos motivo desta Nota Técnica Conjunta é fundamental para a atuação das autoridades de vigilância sanitária. A comunicação imediata desses casos contribui para a identificação do alcance do problema e apoia decisões regulatórias, fortalecendo a proteção da saúde pública.

6.2. A notificação é essencial para confirmar ou afastar riscos, orientar investigações e garantir ações rápidas e eficazes. Dessa forma, o registro de qualquer sintoma após o consumo desses produtos torna-se uma medida de responsabilidade coletiva e um passo decisivo para prevenir novos casos.

6.3. A notificação à Anvisa deve ser feita pelo link <https://www.gov.br/pt-br/servicos/notificar-problemas-com-produtos-sujeitos-a-vigilancia-sanitaria>.

7. DIAGNÓSTICO LABORATORIAL

7.1. Amostras clínicas

7.1.1. A detecção laboratorial da cereulide é complexa, restrita a poucos métodos especializados, com importantes limitações metodológicas e ainda não validados, o que inviabiliza, no momento, uma confirmação laboratorial ampla. Portanto **não recomenda-se a coleta de amostras clínicas para detecção da toxina**.

7.1.2. Considerando que os sinais e sintomas da intoxicação por cereulida são inespecíficos e semelhantes aos de outros agentes etiológicos das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), recomenda-se a coleta de amostras clínicas para fins de diagnóstico e investigação epidemiológica. A coleta deve ser realizada, preferencialmente, no momento do atendimento nas unidades de saúde e antes do início do uso de antibióticos. Sempre que possível, recomenda-se a coleta de amostras pareadas para pesquisa viral (fezes *in natura*), coprocultura (swab retal ou amostra fecal) e exame parasitológico (fezes frescas), com o objetivo de subsidiar o diagnóstico diferencial, e não para a detecção da toxina cereulida.

7.2. Amostras bromatológicas

7.3. Por se tratar de produto em recolhimento voluntário, com comercialização proibida por meio da Resolução-RE nº 32, de 6 de janeiro de 2026, **não é recomendada a coleta e a análise de amostras com finalidade fiscal**, conforme orientado na "Figura 4 – Critérios para coleta de amostras" do Guia nº 19/Anvisa¹².

7.4. A norma ISO 18465:2017 (Microbiology of the food chain — Quantitative determination of emetic toxin (cereulide) using LC-MS/MS)¹³ é o padrão internacional de referência para a quantificação da toxina emética (cereulida) produzida pelo *Bacillus cereus*. Em consulta ao perfil analítico da Rede Nacional de Laboratório de Vigilância Sanitária (RNLVISA), não foi identificado laboratório oficial que declare capacidade de identificar/quantificar a toxina cereulida em alimentos.

8. DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL

8.1. Todo caso suspeito de intoxicação por cereulida deve ser submetido à investigação epidemiológica, envolvendo avaliação clínica e exames laboratoriais, com o objetivo de identificar ou

descartar outras possíveis etiologias.

8.2. O diagnóstico diferencial da intoxicação por cereulida deve considerar, entre outras, as seguintes condições¹⁴:

- a) Infecções bacterianas: *Campylobacter* spp., *Shigella* spp., *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio cholerae* e *Clostridioides difficile*.
- b) Infecções parasitárias: *Giardia duodenalis*, *Cryptosporidium* spp., *Entamoeba histolytica*, *Microsporidium* spp. e *Cyclospora cayetanensis*.
- c) Intoxicações por outras toxinas bacterianas: *Staphylococcus aureus*.
- d) Infecções virais: rotavírus
- e) Outras condições não infecciosas: apendicite, diverticulite e isquemia mesentérica, entre outras.

9. RECOMENDAÇÕES À VIGILÂNCIA SANITÁRIA

9.1. A Anvisa recomenda que as ações de fiscalização em estabelecimentos que comercializam fórmulas infantis, como supermercados, farmácias e drogarias, observem os lotes dos produtos descritos na Resolução RE 32, de 6 de janeiro de 2026.

9.2. Para identificar os produtos objeto de recolhimento: verificar o nome comercial, a faixa etária de indicação e o conteúdo líquido declarados no painel frontal do rótulo; e, verificar o número do lote impresso na parte inferior da lata.

9.3. Se identificado produto objeto do recolhimento, orienta-se que sejam adotadas medidas conforme o código sanitário local, que pode incluir a interdição dos produtos no local ficando o estabelecimento como fiel depositário até que sejam adotadas as providências de recolhimento pela empresa Nestlé.

9.4. Realizar o registro fotográfico mostrando o nome do produto e os lotes e documentar no processo de investigação.

9.5. De acordo com o art. 16 da RDC 655/2022, os produtos objetos de recolhimento devem ser armazenados pelos estabelecimentos da cadeia produtiva, em local separado e identificado, até que a destinação seja estabelecida pela Nestlé.

9.6. Não é recomendada a apreensão ou inutilização dos produtos, pois a destinação das unidades recolhidas é de responsabilidade da empresa Nestlé, que deve observar as normas vigentes relativas à destinação final ambientalmente adequada, conforme o disposto no art. 17 da RDC 655/2022.

9.7. A empresa disponibilizou diversos canais para tratar do recolhimento em curso, como: site (<https://www.nestle.com.br/comunicado-de-recolhimento-de-produto-em-todo-territorio-nacional>), Fale Conosco via Whatsapp (11 – 97893-3289), e-mail (falecom@nestle.com.br) e telefone (0800 7612500).

9.8. Por se tratar de produto em recolhimento voluntário, com comercialização proibida por meio da Resolução RE nº 32, de 6 de janeiro de 2026, não é recomendada a coleta e a análise de amostras com finalidade fiscal, conforme orientado na "Figura 4 – Critérios para coleta de amostras" do Guia nº 19/Anvisa.

10. RECOMENDAÇÕES AOS CONSUMIDORES

10.1. Os consumidores que utilizam produtos da Nestlé devem ficar atentos às informações do rótulo desses produtos.

10.2. A Anvisa determinou o recolhimento preventivo de lotes específicos de fórmulas infantis da Nestlé no Brasil em 2026 e proibiu sua comercialização, distribuição e uso (Resolução RE 32/2026), devido à possível presença de uma toxina chamada cereulida, produzida pela bactéria *Bacillus cereus*.

10.3. A medida é preventiva. Apenas os lotes informados oficialmente estão sendo recolhidos. Os produtos envolvidos pertencem às seguintes linhas:

- a) Fórmula infantil Nestogeno
- b) Fórmula infantil NAN Supreme
- c) Fórmula infantil NANLAC

d) Fórmula infantil Alfamino

10.4. Esses produtos são fórmulas infantis destinadas a bebês e crianças pequenas. Se você tem produtos dessa marca:

a) Verifique o nome do produto, a faixa de idade de indicação e a gramatura que estão descritos na parte frontal do rótulo e confira o número do lote impresso na parte inferior da embalagem do produto que você tem em casa.

b) Se o produto e lote estiver na lista divulgada pela Anvisa referente a esse recall, não o utilize.

c) Não tente ferver ou preparar a fórmula infantil de outra forma, pois isso não elimina a toxina, caso ela esteja presente.

d) Entre em contato com a Nestlé, que está orientando sobre devolução, troca ou reembolso. A empresa disponibilizou diversos canais como: site (<https://www.nestle.com.br/comunicado-de-recolhimento-de-produto-em-todo-territorio-nacional>), Fale Conosco via Whatsapp (11 – 97893-3289), e-mail (falecom@nestle.com.br) e telefone (0800 7612500).

10.5. Os sintomas mais comuns de intoxicação pela toxina cereulida são vômitos, mas podem ocorrer também episódios de diarreia e letargia (sonolência excessiva e lentidão). Caso a criança apresente esses sintomas após o consumo de produto pertencente aos lotes indicados, leve-a imediatamente para atendimento médico. No momento do atendimento, informe o alimento consumido e, sempre que possível, apresente uma amostra da embalagem do produto ou registro fotográfico, caso esteja disponível.

10.6. Informações sobre o uso seguro de fórmulas infantis podem ser acessadas em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2024/anvisa-orienta-sobre-uso-seguro-de-formulas-infantis>.

11. RECOMENDAÇÕES AOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE

11.1. Recomenda-se que as equipes de vigilância epidemiológica realizem a análise oportuna e a qualificação das notificações recebidas, verificando a compatibilidade clínica e o vínculo epidemiológico com os produtos e lotes interditados pela Anvisa, bem como procedam à notificação pelos meios estabelecidos nesta Nota Técnica.

11.2. Deve ser mantida articulação permanente entre a vigilância epidemiológica, vigilância sanitária e assistência à saúde, de modo a assegurar resposta coordenada, oportuna e integrada frente à ocorrência de casos suspeitos e/ou surtos.

11.3. Os profissionais de saúde devem considerar a suspeita de intoxicação por cereulida em crianças com histórico de consumo de fórmulas infantis incluídas na Resolução vigente da Anvisa que atendam à definição de caso suspeito ou confirmado, devendo ser realizada anamnese detalhada, com investigação criteriosa do consumo recente dessas fórmulas.

12. CONCLUSÃO

12.1. O Ministério da Saúde e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária Anvisa têm atuado de forma articulada, coordenada e contínua no monitoramento dos riscos associados à intoxicação por cereulida, adotando medidas regulatórias, sanitárias e de vigilância epidemiológica com foco na proteção da saúde da população, especialmente de lactentes e crianças de primeira infância. As ações incluem o acompanhamento do recolhimento dos produtos envolvidos, a orientação às vigilâncias locais, aos profissionais de saúde e aos consumidores, bem como o fortalecimento da comunicação de riscos e da investigação de casos e surtos, reafirmando o compromisso institucional com a segurança dos alimentos e a prevenção de agravos à saúde pública.

REFERÊNCIAS

1. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução-RE nº 32, de 6 de janeiro de 2026. Diário Oficial da União [Internet]. 06 Jan 2026 [citado 2026 Jan 19]; Seção 1. Proíbe a comercialização, distribuição e uso de determinados lotes de fórmulas infantis por risco de contaminação. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-re-n-32-de-6-de-janeiro-de-2026-679850103>
2. Yang S, Wang Y, Ren F, Wang X, Zhang W, Pei X, Dong Q. As fontes de contaminação por *Bacillus cereus* e sua associação com a produção de cereulídeos em linhas de processamento de laticínios e arroz cozido. Qual Saf [Internet]. 2023;7:fyad023. doi:10.1093/fqsafe/fyad023.
3. Logan NA. *Bacillus* and relatives in foodborne illness. J Appl Microbiol. 2012 Mar;112(3):417-429.
4. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução – RDC nº 655, de 24 de março de 2022. Diário Oficial da União [Internet]. 30 Mar 2022 [citado 2026 Jan 19]; Seção 1:324. Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/rdc-655-2022>
5. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022. Diário Oficial da União [Internet]. 06 Jul 2022 [citado 2026 Jan 19]; Seção 1:205. Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-724-de-1-de-julho-de-2022-413364812>
6. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022. Diário Oficial da União [Internet]. 06 Jul 2022 [citado 2026 Jan 19]; Seção 1:235. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-161-de-1-de-julho-de-2022-413366880>
7. Codex Alimentarius Commission. Code of Hygienic Practice for Powdered Formulae for Infants and Young Children (CXC 66-2008) [Internet]. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization; 2008 [acesso 2026 Jan 19]. Disponível em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ro/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B66-2008%252FCXC_066e.pdf
8. European Commission. Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs (consolidated version 28 Feb 2019) [Internet]. Official Journal of the European Union L 338:1; 22 Dec 2005 [acesso 2026 Jan 19]. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20190228>
9. European Parliament and Council of the European Union. Regulation (EC) No 178/2002 of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food and feed safety. Official Journal of the European Union [Internet]. 01 Feb 2002; L 31:1–24 [cited 2026 Jan 19]. Consolidated version as of 25 Mar 2008. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:PT:PDF>
10. Australia New Zealand Food Standards Code. Schedule 27 – Microbiological limits in food [Internet]. Canberra (AUS): Federal Register of Legislation; [acesso 2026 Jan 19]. In force. Disponível em: <https://www.legislation.gov.au/F2015L00453/latest/text>
11. U.S. Food and Drug Administration (FDA). 21 CFR § 106.55 – Controls to prevent adulteration from microorganisms [Internet]. In: Code of Federal Regulations Title 21 – Food and Drugs. e-CFR; [acesso 2026 Jan 19]. Disponível em: <https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-106/subpart-B/section-106.55>
12. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Guia nº 19/2019 – Coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – versão 3, de 06/01/2022 [Internet]. Brasília: ANVISA; 2022 [acesso 2026 Jan 19]. Disponível em: <https://anexosportal.datalegis.net/arquivos/1886454.pdf>
13. International Organization for Standardization (ISO). ISO 18465:2017 – Microbiology of the food chain — Quantitative determination of emetic toxin (cereulide) using LC-MS/MS. Geneva: ISO; 2017.

14. McDowell RH, Sands EM, Friedman H. Bacillus Cereus [Internet]. In: StatPearls. Treasure Island (FL): StatPearls Publishing; [acesso 19 Jan 2026]. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK459121/>



Documento assinado eletronicamente por **Marília Santini de Oliveira, Diretor(a) do Departamento de Doenças Transmissíveis**, em 21/01/2026, às 10:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#); e art. 8º, da [Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Silene Lima Dourado Ximenes Santos, Coordenador(a)-Geral de Vigilância de Zoonoses e Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar substituto(a)**, em 21/01/2026, às 18:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#); e art. 8º, da [Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Mariângela Batista Galvão Simão, Secretário(a) de Vigilância em Saúde e Ambiente**, em 23/01/2026, às 15:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#); e art. 8º, da [Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Leandro Pinheiro Safatle, Usuário Externo**, em 12/02/2026, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#); e art. 8º, da [Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.saude.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0052984465** e o código CRC **FC7C93EF**.

Referência: Processo nº 25000.007014/2026-22

SEI nº 0052984465

Coordenação-Geral de Vigilância de Zoonoses e Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar - CGZHA
SRTVN Quadra 701, Via W5 Norte Edifício PO700, 6º andar - Bairro Asa Norte, Brasília/DF, CEP 70719-040
Site - saude.gov.br