

À FUNDAÇÃO PROCON DO ESTADO DE GOIÁS

Edifício Torres - Rua 8, 242 - Lote 36 - St. Central, Goiânia - GO, 74013-030

At: Diretoria

PROCON PROTOCOLO 0-06-14-22-005024-1/1

Ref. Esclarecimentos Comunicado de Chamamento de Recall de 13/02/19

BRF S.A (“BRF”), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.838.723/0067-53, situada na Avenida 04, Quadra 13, s/n, município de Dourados-MS, por sua representante legal (Doc.1), tendo em vista o comunicado de chamamento de Recall amplamente divulgado na mídia em 13 de fevereiro de 2013, repercutido, inclusive, no website do PROCON/GO (<https://www.procon.go.gov.br/recalls/procon-goias-informa-sobre-recall-da-brf-de-produtos-da-perdigao-que-podem-conter-salmonella.html>), vem prestar os seguintes esclarecimentos e detalhes dos comunicados veiculados:

I - PRELIMINARMENTE - DOS FATOS QUE MOTIVAM O RECALL

1. Durante a realização de análises laboratoriais de rotina a BRF detectou positividade para a presença da bactéria *Salmonella enteritidis* em algumas famílias de produtos (subdivisão do lote) de frango produzidos pelo abatedouro de Dourados nos dias 30/10, 05/11, 06/11, 07/11, 09/11, 10/11 e 12/11, do ano de 2018. Esse fato foi comunicado ao Serviço de Inspeção Federal (“SIF”), originando o processo SEI 21000.055079/2018-13 junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (“MAPA”).

2. A BRF bloqueou a circulação e comercialização de todos os produtos de frango produzidos nos dias acima mencionados pelo abatedouro de Dourados, pautada no princípio da precaução e em orientações do SIF.
3. A presença da bactéria Salmonella em cortes de frango (produto *in natura*) pode gerar dúvida quanto ao correto dimensionamento do risco sanitário, considerando que quando são aplicadas as práticas normais de consumo (cozinhar, assar ou fritar, por completo) ocorre a eliminação do patógeno, conforme será adiante mencionado com detalhes (Doc.2). Em razão dessa fundada dúvida, em 31/01/2019 a BRF consultou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (“ANVISA”) (Doc.3).
4. Diante do cenário, a BRF ao consultar a ANVISA, expos a sua intenção de realizar um recall voluntário, visando diminuir qualquer tipo de risco que possa causar ao consumidor.
5. Em 06/02/2019, a BRF recebeu a resposta da ANVISA orientando pela realização do recall por vislumbrar risco potencial ao consumidor (Doc.4). Subsequentemente, a BRF notificou a SENACON (Doc.5) do chamamento ao Recall.

II - ABRANGÊNCIA DO RECALL CONFORME DETERMINAÇÃO DA ANVISA

6. A BRF adotou, dentro da cadeia de produção e comercialização da BRF, as medidas de bloqueio e recolhimento integral de todos os produtos constantes dos lotes produzidos nas datas em questão, inclusive com relação às famílias de produtos (subdivisão de lote) cujas análises de monitoramento apresentaram resultado negativo para *Salmonella enteritidis*. Estes produtos recolhidos e bloqueados não estavam em posse dos consumidores finais.
7. Adicionalmente, a ANVISA respondeu à BRF que “(...) *há que se falar sobre a necessidade de a empresa proceder ao recolhimento dos lotes de frango distribuídos nacionalmente **com resultado positivo para S. enteritidis**. A Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 24, de 08 de junho de 2015, a qual dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores, entende por risco, conforme definido no inciso XIV do art. 3º, a*



probabilidade de ocorrência de um efeito adverso à saúde e da gravidade de tal efeito, como consequência de um perigo ou perigos nos alimentos”.

8. No entanto, apesar da ANVISA estabelecer o recolhimento dos lotes de frango com resultado positivo para a *S. enteritidis*, a BRF entendeu por realizar o recolhimento integral a todas as etapas de produção, atendendo ao princípio da precaução.

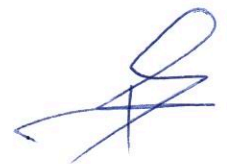
9. Portanto, o presente chamamento voluntário, conforme orientação da ANVISA, abrange o recolhimento dos produtos em poder dos consumidores, oriundos de todos lotes de frango *in natura* produzidos pela fábrica de Dourados em 30/10/18, 05/11/18, 06/11/18, 07/11/18, 09/11/18, 10/11/18 e 12/11/18.

III- DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DO PRODUTO

10. O produto objeto do presente chamamento refere-se a cortes e miúdos de frango *in natura*, da marca PERDIGÃO:

- Descrição pormenorizada: Cortes Congelados de Frango - Coxas e Sobrecoxas sem osso; Cortes Congelados de Frango - Meio peito sem osso e sem pele; Cortes Congelados de Frango - filezinho (sassami); Miúdos Congelados de Frango - Coração; Cortes Congelados de Frango - filé de peito.
- Lotes: todos aqueles fabricados pelo SIF 18 (fábrica de Dourados) em 30/10/18, 05/11/18, 06/11/18, 07/11/18, 09/11/18, 10/11/18 e 12/11/18
- Quantidade detalhada no anexo (Doc.6)
- Data de fabricação: 30/10/18, 05/11/18, 06/11/18, 07/11/18, 09/11/18, 10/11/18 e 12/11/18
- Fotos dos Produtos (Doc.7)
- Distribuição geográfica: território brasileiro e mercado externo conforme item VI.

V. DESCRIÇÃO PERMENORIZADA DO DEFEITO



9. Cumpre ressaltar que a empresa seguiu para os lotes em questão as regras de controle e monitoramento de Salmonela estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (“MAPA”) detalhadas no plano de gestão de ensaios microbiológicos estabelecido na unidade de Dourados. Neste sentido, cabe frisar que todas as análises de monitoramento para Salmonela realizadas pelo MAPA no período, confirmaram resultado negativo.

10. Ocorre que, com base nas análises de monitoramento realizadas pela BRF de forma voluntária e adicional às exigências legais, foram identificados resultados positivos para a *Salmonella enteritidis* **em famílias de produtos específicos** fabricados nas datas mencionadas no item IV. Ou seja, a identificação dos lotes com resultados positivos ocorreu em razão do zelo da BRF nas ações de monitoramento.

VI. DIVULGAÇÃO DE COMUNICADO DE RECALL CONFORME DETERMINAÇÕES DA RDC n.º 24/2015 E PORTARIA n.º 487/12 DO MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

11. Feitos os esclarecimentos acima, a BRF iniciou em 13/02/19 a divulgação do comunicado de recall aos consumidores, conforme informado à ANVISA e à SENACON/MJ, conforme modelo abaixo veiculado na mídia.





COMUNICADO DE RECALL

BRF S.A., informa aos consumidores que está recolhendo voluntariamente alguns lotes de produtos da marca Perdigão derivados de frango *in natura*, fabricados em sua unidade de Dourados-MS (SIF 18) nas datas dos lotes abaixo com validade de 1 ano contado da data de fabricação por risco de presença de *Salmonella enteritidis*:

NOME	LOTE - DATA DE PRODUÇÃO (SIF 18)	CONTEÚDO E EMBALAGEM	REGISTRO MAPA
Cortes Congelados de Frango - Coxas e Sobrecoxas sem osso	6.11.18; 9.11.18 e 10.11.18	Caixa de papelão (interfoliado) 15 kg	0177/18
Cortes Congelados de Frango - Meio peito sem osso e sem pele	30.10.18; 7.11.18; 9.11.18 e 10.11.18	Caixa de papelão (interfoliado) 15 kg	0209/18
Cortes Congelados de Frango - Filezinho (Sassami)	30.10.18; 5.11.18; 6.11.18; 7.11.18; 9.11.18; 10.11.18 e 12.11.18	Embalagem plástica 1 kg	0223/18
Miúdos Congelados de Frango - Coração	30.10.18; 5.11.18; 6.11.18; 7.11.18; 9.11.18; 10.11.18 e 12.11.18	Embalagem plástica 1 kg	0174/18
Cortes Congelados de Frango - File de peito	30.10.18 e 9.11.18	Embalagem plástica 2 kg	0230/18

A BRF esclarece que caso esses alimentos não sejam completamente fritos, cozidos, assados ou manuseados conforme descrito nas embalagens, a *Salmonella enteritidis* representa risco à saúde, podendo causar infecção gastrointestinal, cujos sintomas mais comuns são: dores abdominais, diarreia, febre e vômito.

O recolhimento voluntário dos produtos acima é realizado em observância: (i) a regulamentação da ANVISA, RDC nº 24, de 8 de junho de 2015.

Os consumidores que detiverem produtos dos lotes acima descritos devem entrar em contato gratuitamente pelo telefone 0800 031 13 15, ou pelo e-mail recolhimento.sac@brf-br.com, para esclarecimento de dúvidas, troca ou devolução.

Todos os demais lotes de produtos da fábrica de Dourados-MS estão dentro dos padrões de qualidade requeridos pela legislação.

A BRF renova seu compromisso com os seus consumidores e com a qualidade e segurança de seus produtos.

12. Assim sendo, o plano de mídia da BRF para informar os consumidores acerca dos fatos, ações e responsabilidades da empresa vem seguindo à risca o quanto consta do comunicado acima reproduzido.

13. Sem prejuízo, a BRF verificou que a notícia divulgada no website do PROCON/GO em <https://www.procon.go.gov.br/recalls/procon-goias-informa-sobre-recall-da-brf-de-produtos-da-perdigao-que-podem-conter-salmonella.html> deixou de constar informação de alta relevância aos consumidores, inclusive

conforme determinado pela Resolução (RDC) ANVISA n.º 13 de 02/01/01 (“RDC/ANVISA n.º 13”).

14. Com efeito, o risco ao consumidor se concretiza se o produto for consumido em desacordo com as especificações de manuseio, preparo e consumo. Neste sentido, vale dizer que **todos os produtos em questão** observam integralmente o disposto na Resolução (RDC) ANVISA n.º 13 de 02/01/01 (“RDC/ANVISA n.º 13”) que aprova o regulamento técnico para instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne e aves e seis miúdos crus, resfriados e congelados, constando da rotulagem dos produtos em questão a seguinte informação: **“Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.”**

15. Ainda, a RDC/ANVISA n.º 13 /2001 reconhece que a Salmonella em carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados existe de forma crítica, e é um problema mundial, que não existe medidas efetivas de controle que possam eliminá-la da carne crua, dessa forma, resolveu adotar, obrigatoriamente, através da rotulagem instruções de uso, preparo e conservação, como recomendações que auxiliem o consumidor no controle de risco associado ao consumo de alimentos nos quais o microrganismo Salmonella possa estar presente. A própria RDC 13/01 reconhece que a Salmonella é destruída pela ação do calor (item 5.3).

16. Portanto, **a BRF compreende que para a maior segurança e integralidade de informações ao consumidor, é imprescindível que as comunicações relacionadas aos fatos do recall conste esclarecimentos no sentido que caso os alimentos não sejam completamente fritos, cozidos, assados ou manuseados conforme descrito nas embalagens, a Salmonella enteritidis representa risco à saúde, podendo causar infecção intestinal, cujos sistemas mais comuns são: dores abdominais, diarreia, febre e vômito.**



17. Vale informar que a BRF já iniciou internamente todas as ações corretivas de bloqueio e recolhimento dos produtos que eventualmente estavam em sua cadeia produtiva e de distribuição, isto é, todos os lotes positivos e potencialmente positivados derivados das análises de monitoramento. Neste sentido, informou aos seus clientes e distribuidores, receberam os produtos, sobre as ações de recolhimento que estão sendo implantadas pela empresa.

18. A BRF ainda adotará ações para a destinação adequada dos produtos recolhidos junto aos consumidores.

19. Até o presente momento a BRF não recebeu, por meio dos seus canais de comunicação, qualquer relato ou informação por parte de seus clientes e consumidores acerca de danos relacionados ao problema em tese. Não existem informações sobre processos administrativos ou judiciais relacionados.

20. O plano de atendimento do presente *recall* consiste:

I - Formas de atendimento disponíveis ao consumidor:

- Contato telefônico, através do número 0800 031 13 15
- E-mail recolhimento.sac@brf-br.com

II - Locais e horários de atendimento:

- Segunda a sexta, das 8 às 18hs

A BRF está à disposição para qualquer esclarecimento a respeito do presente *recall* e desde já agradecemos toda a atenção dispensada, solicitando, s.m.j. a retificação da notícia veiculada no website do PROCON/GO conforme aduzido na presente.


~~Pedro Szajnferber De Franco carneiro~~
OAB/SP: 173.238
pedro.carneiro@splaw.com.br

LISTA DE ANEXOS

DOC.1 – ESTATUTO SOCIAL E PROCURAÇÕES

DOC.2 – NOTA TÉCNICA

DOC.3 – CONSULTA DA BRF À ANVISA

DOC.4 – RESPOSTA DA ANVISA À CONSULTA DA BRF

DOC.5 – PROTOCOLO NA SENACON

DOC.6 – QUANTIDADE DOS PRODUTOS

DOC.7 – FOTOGRAFIA DOS PRODUTOS