

NOTA TÉCNICA SINDIBARES GOIÂNIA

RECOMENDAÇÃO À PREVENÇÃO E AO COMBATE À ADULTERAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

O Sindibares Goiânia, como única e legítima entidade representante da gastronomia na cidade de Goiânia, vem a público manifestar sua preocupação diante das recentes ocorrências de intoxicação por metanol em bebidas adulteradas, que resultaram em casos graves de saúde pública, inclusive com mortes registradas no Brasil.

Embora os episódios estejam concentrados no Estado de São Paulo, a gravidade da situação exige atenção imediata e medidas preventivas em todo o país.

O objetivo desta Recomendação é orientar o setor de gastronomia, a fim de desencorajar a ação criminosa de falsificadores e distribuidores irregulares, de forma que este grave problema não chegue ao Estado de Goiás.

O Sindicato reforça que bares e restaurantes são vítimas potenciais da ação de falsificadores, e que a melhor forma de proteção é adotar rigor no controle de fornecedores, recebimento e armazenamento de bebidas.

O Sindibares, então, dirige-se aos estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas no Estado de Goiás - bares, restaurantes, casas noturnas, hotéis, organizadores de eventos, mercados, atacarejos, distribuidoras, plataformas de comércio eletrônico e aplicativos de entrega - para recomendar medidas imediatas de prevenção e resposta a riscos decorrentes de adulteração com metanol observados em ocorrências recentes, com registros de intoxicação comparáveis com o consumo de bebida falsificada/adulterada.

Para não colocar em risco a saúde do consumidor e a reputação do próprio negócio, os estabelecimentos citados precisam verificar com rigor se a bebida servida é verdadeira, observando os seguintes critérios de segurança:

1. Implantação de Programa de Boas Práticas e observância à norma da ANVISA.

- Observar rigorosamente a Resolução RDC nº 216/2004, especialmente no item 4.7.1, segundo a qual os serviços de alimentação devem estabelecer critérios claros para avaliação e seleção de fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

2. Cuidado na Aquisição de bebidas

- Comprar exclusivamente de fornecedores formais (CNPJ's ativos e regulares).
- Exigir e arquivar nota fiscal válida, conferindo a chave de 44 dígitos no portal oficial da Sefaz.
- Conferir no ato da entrega: marca, produto, teor alcoólico, volume e número de lote da nota fiscal com os rótulos.
- Nunca adquirir produtos de vendedores informais ou com preço muito abaixo do mercado.

3. Verificação de registro oficial

- No rótulo do produto, deve constar o número de registro do MAPA, órgão responsável por regulamentar e fiscalizar a produção de bebidas alcoólicas e não alcoólicas.
- Esse registro é um dos principais indícios de que a bebida atende aos padrões de identidade e qualidade exigidos pela legislação.

4. Recebimento e conferência – Checar e conferir abrindo as caixas dos produtos:

- Registrar data, fornecedor, quantidade, número da NF e lotes recebidos.
- Recusar garrafas com: lacres ou rolhas violados, rótulos desalinhados, impressão de baixa qualidade, ausência de lote ou de CNPJ do fabricante/importador.

5. Armazenamento e descarte

- Guardar bebidas em local seguro, de acesso restrito.
- Nunca realizar transvasamento ou reenvase de bebidas.
- Inutilizar (quebrar) garrafas vazias, (principalmente de bebidas em doses) antes do descarte para evitar reaproveitamento por falsificadores.

6. Sinais de alerta de adulteração:

- Preço muito abaixo do mercado.
- Odor irritante, semelhante a solvente.
- Garrafas com vidro irregular, rótulos desalinhados ou com erros de impressão.
- Relatos de clientes com sintomas como visão turva, dor de cabeça intensa, náusea ou tontura logo após o consumo.

7. Procedimentos diante de suspeita.

- Interromper imediatamente a venda do lote suspeito.
- Isolar as unidades com etiqueta: “BLOQUEADO – SUSPEITA”.
- Preservar evidências: garrafas, rolhas, caixas, rótulos.
- Orientar consumidores sintomáticos a buscar atendimento médico e acionar o Disque-Intoxicação 0800 722 6001 (Anvisa).
- Notificar imediatamente a Vigilância Sanitária, a Polícia Civil (197) e o PROCON.

O Sindibares Goiânia reafirma seu compromisso com a segurança do consumidor, a legalidade do setor e a colaboração com as autoridades no combate a este crime. Bares e restaurantes sérios não são apenas vítimas, mas também parceiros fundamentais na prevenção e no bloqueio da atuação criminosa.

Para melhores resultados, é essencial que os estabelecimentos mantenham fornecedores qualificados, implantem procedimentos padronizados de controle e invistam em treinamentos contínuos para seus colaboradores.

Assim, asseguram não apenas a qualidade, mas também a segurança dos alimentos e bebidas comercializados, protegendo o consumidor, cumprindo a legislação sanitária e fortalecendo a imagem do negócio.

Recomendamos que todos os associados sigam rigorosamente as orientações desta Nota Técnica, a fim de proteger clientes, colaboradores e o próprio negócio.

Goiânia-GO, 30 de setembro de 2025



NEWTON EMERSON PEREIRA
Presidente – SINDIBARES GOIÂNIA