

COMUNICADO AOS CLIENTES

No dia 19/08/2023, alguns órgãos da imprensa veicularam a notícia de que a Anvisa havia proibido a venda de um lote específico, de fabricação 08/05/2023, de “Atum Ralado” da marca Cellier.

Para colocar o fato em sua verdadeira dimensão, preservando a relação de confiança que sempre manteve com seus clientes e reafirmando a qualidade assegurada de seus produtos, a empresa esclarece:

1-) No dia 27/07/2023, a prefeitura de Campinas serviu “Atum Ralado” de nossa fabricação em escolas de sua administração e relatou leve reação alérgica em algumas crianças, fato que comunicou à Anvisa.

2-) A ocorrência foi restrita a esse único dia e – conforme verificado por investigação posterior -, **a um único e exclusivo lote do produto**. Este lote apresentava teor de histamina não conforme, mas estava micro biologicamente seguro. No entanto, seguindo determinação do SIF (Serviço de Inspeção Federal), **a empresa providenciou a retirada do mercado de toda a produção desse dia. Portanto, todos os produtos Cellier já comercializados encontram-se nas habituais condições de excelência com que os clientes estão acostumados.**

3-) A origem do problema foi identificada rapidamente, graças aos controles de processo precisos que a empresa aplica e já corrigida com providências apresentadas ao SIF (Serviço de Inspeção Federal). Tratou-se de uma falha pontual de operação que não mais ocorrerá, graças à inclusão de medidas corretivas em seu plano de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

4-) A Cellier atua no mercado há 32 anos, tem sólidas políticas de aderência às instituições reguladoras de suas atividades e possui sistemas de controle rigorosos, auditados pelas principais empresas do setor, incluindo certificação pelo BRC (British Retail Consortium). Desde sua fundação tem registro no MAPA e na Anvisa e é fiscalizada, permanentemente, pelo SIF (Sistema de Inspeção Federal), tendo tomado todas as providências determinadas por ele para controlar o ocorrido.

5-) A Cellier possui uma fábrica moderna e funcional, que opera sob estrita observância dos aspectos higiênico-sanitários, utilizando-se de sistemas, equipamentos e máquinas no “estado da arte” da mais avançada tecnologia internacional. Sente-se, por isso, segura em oferecer produtos saborosos e confiáveis.

Renovando nossos votos da melhor parceria,

Elias Fausto, 19 de agosto 2023.