

AValiação da Adequação da Rotulagem de Produtos Industrializados em Relação às Leis e Resoluções de Alergênicos

Congresso Brasileiro Online em Saúde e Alimentos, 8ª edição, de 14/06/2021 a 16/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-37-1

JORGE; Claudécir ¹, GONÇALVES; Cirlei Aparecida Zanon Mendes ²

RESUMO

Com o avanço das tecnologias e técnicas de produção e armazenamento, houve um aumento significativo na quantidade de produtos industrializados e conseqüentemente a quantidade de produtos utilizados para a conservação e maior durabilidade dos mesmos, frente a este cenário é possível observar aumento no número de pessoas com alergias alimentares, assim, os órgãos fiscalizadores sentiram a necessidade de criação de leis e resoluções para maior acesso a informação sobre ingredientes que causam alergias na população. O objetivo foi verificar se a indústria alimentícia tem atendido as resoluções propostas em relação a rotulagem dos alergênicos, informações e formatação de exibição do conteúdo alergênico nos rótulos. Através do estudo quantitativo descritivo com a análise de rótulos de produtos diversificados e uma lista de verificação de acordo com a resolução RDC 26 de 02 de julho de 2015, a lei 10674 de 16 de maio de 2003, e a RDC 259 de 20 de setembro de 2002. Realizou-se o estudo em dois supermercados diferentes, sendo um de uma grande rede e o outro de comércio local, para ter uma maior abrangência de marcas distintas. A Escolha dos produtos ocorreu de forma aleatória dentro de uma mesma categoria e somente um sabor de cada produto. Realizou-se uma visita em cada supermercado e fotografou-se os produtos e seus respectivos rótulos. As variáveis de estudo foram classificação do alimento, tipo de informação no rótulo em relação a presença de glúten, de alimentos alergênicos, verificação de tamanho de fonte, cor e destaque. Foram analisados rótulos de 122 produtos e classificados em 10 categorias: molhos, sucos, iogurtes, salgadinhos, chocolates, congelados, pães, bolos, massas e biscoitos. Identificou-se que 10,65% dos produtos apresentaram alguma não conformidade com as resoluções pertinentes a rotulagem de alergênicos. Constatou-se nos salgadinhos industrializados uma ou mais não conformidade em 40% dos produtos avaliados, 20% dos chocolates e bolos, 15% em produtos congelados e 11% em biscoitos. Não foram percebidas não conformidades nos produtos da categoria molhos, sucos e iogurtes. Foi possível observar também que a cevada e a aveia apareceram como alergênicos nos rótulos de 33% dos produtos, mas não constavam na lista de ingredientes. Mesmo após a

¹ Nutricionista pela Universidade Paulista UNIP - pós graduando em gestão e segurança dos alimentos pelo Senac São Paulo em , claudecirjorge@hotmail.com

² Veterinária pela Faculdade de Medicina Veterinária USP - Mestre em Tecnologia Bioquímica Farmacêutica pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo - Especialização Saúde Pública USP - Gestão de Sistemas e Serviços de Saúde pela CESCO/Fundação Medicina ABC - Docente do curso de pós-graduação "Gestão da Segurança dos Alimentos" do Centro Universitário

implantação de legislação específica e o prazo para cumprimento das adequações tenha se esgotado, ainda é possível encontrar produtos que não estão de acordo com a lei de rotulagem de alergênicos, embora este número tenha diminuído com o passar dos anos.

PALAVRAS-CHAVE: Alergênicos, Alergia alimentar, legislação, rotulagem nutricional, segurança de alimento

¹ Nutricionista pela Universidade Paulista UNIP - pós graduando em gestão e segurança dos alimentos pelo Senac São Paulo em , claudecirjorge@hotmail.com 2

² Veterinária pela Faculdade de Medicina Veterinária USP - Mestre em Tecnologia Bioquímica Farmacêutica pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo - Especialização Saúde Pública USP - Gestão de Sistemas e Serviços de Saúde pela CESCO/Fundação Medicina ABC - Docente do curso de pós-graduação "Gestão da Segurança dos Alimentos" do Centro Universitário