

ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS DAS CIDADES DO RIO DE JANEIRO-RJ E ABC PAULISTA-SP.

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

PÓVOAS; Millena Mello¹, MAGALHÃES; Cassia Cristina Silva de Oliveira², MONTEIRO; Elisa Bernardes³, ROSADO; Carolyne Pimentel⁴

RESUMO

A rotulagem de produtos alimentícios é um importante elo entre o fabricante e o consumidor, e tem por função fornecer diversas informações sobre os alimentos sendo estas determinadas por legislações específicas. A rotulagem geral e nutricional é obrigatória em todos os alimentos embalados na ausência do consumidor. No entanto, apesar das regulamentações, ainda são encontradas várias irregularidades na rotulagem de inúmeros produtos alimentícios, tendo destaque os produtos de panificação. Já que por serem produtos que possuem, na maioria das vezes, fabricação própria, não estão expostos ao mesmo rigor em relação à fiscalização que os de grandes empresas, como as fábricas de produtos industrializados. O presente trabalho objetivou analisar a adequação da rotulagem geral e nutricional de produtos de panificação de fabricação própria de supermercados das cidades de Santo André - SP, São Caetano do Sul-SP e Rio de Janeiro - RJ. O estudo foi realizado no período de março de 2021, através da investigação de 26 rótulos de produtos de panificação, sendo 13 bolos e 13 pães, comercializados em quatro supermercados nas cidades de Santo André - SP, São Caetano do Sul - SP e na cidade do Rio de Janeiro -RJ. A análise dos rótulos ocorreu por meio de registro fotográfico dos rótulos dos produtos dispostos nos estabelecimentos comerciais, e posterior aplicação de checklist elaborado com base nas RDC nº259/02, RDC nº360/03, RDC nº136/17, RDC nº26/15 da ANVISA e a Lei nº10.674/03 que dispõem sobre os requisitos para rotulagem obrigatória. Os dados obtidos foram avaliados em Conforme (C), Não Conforme (NC) e Não se Aplica (NA) e agrupados em um banco de dados, onde foram gerados percentuais por meio de planilhas utilizando o software Excel 2013. Dos 26 rótulos analisados, apenas 38,46% apresentavam todas as exigências da RDC nº259/02, porém, foi observado que 100% apresentam, no mínimo, alguma inconformidade. Segundo a Lei nº10.674/03, a comunicação da presença do glúten é uma medida direcionada para fins de controle da doença celíaca, porém 50% dos rótulos apresentam inconformidade em relação à essa advertência. Em relação a advertência para alergênicos, observou-se não conformidade em 65,38%, pela ausência de qualquer informação sobre a presença intencional de alimentos alergênicos. Foi observado ainda que a indicação “contém lactose” não apareceu em 100% dos rótulos. As únicas informações que estavam presentes em 100% dos rótulos analisados foram “conteúdo líquido”, “data de validade” e “data de fabricação”. Diante dos resultados encontrados, constatou-se que existem muitas irregularidades na rotulagem de produtos de panificação, evidenciando a falha na elaboração dos rótulos, assim como a ausência de fiscalização pelos órgãos competentes, e também a falta de materiais que auxiliem na produção dos rótulos de produtos de panificação.

PALAVRAS-CHAVE: Legislação de alimentos, Panificação, Rotulagem de alimentos, Rotulagem Nutricional

¹ Centro Universitário Celso Lisboa, mellomillena09@gmail.com

² Centro Universitário Celso Lisboa, ca.hucchi@gmail.com

³ Centro Universitário Celso Lisboa, elisa.bernardes@celsolisboa.edu.br

⁴ Centro Universitário Celso Lisboa, carolyne.rosado@celsolisboa.edu.br

¹ Centro Universitário Celso Lisboa, mellomillena09@gmail.com
² Centro Universitário Celso Lisboa, ca.hucchi@gmail.com
³ Centro Universitário Celso Lisboa, elisa.bernardes@celsolisboa.edu.br
⁴ Centro Universitário Celso Lisboa, carolyne.rosado@celsolisboa.edu.br