

**ANÁLISE DA ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
INFANTIS****Natalia Lima Carvalho¹;**

Centro Universitário Maurício de Nassau Teresina (UNINASSAU). Teresina, PI.

Ruth Hellen do Nascimento Gomes²;

Centro Universitário Facid Wyden (UNIFacid Wyden). Teresina, PI.

Gabriela Barbosa Lopes³;

Centro Universitário Facid Wyden (UNIFacid Wyden). Teresina, PI.

Diego Damasceno Paz⁴;

Centro Universitário Facid Wyden (UNIFacid Wyden). Teresina, PI.

<http://lattes.cnpq.br/9043240918657981>**Thamara Martins Silva⁵;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, PI.

<http://lattes.cnpq.br/7692971067175151>**Mayara Storel Beserra de Moura⁶;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, PI.

<http://lattes.cnpq.br/6942371187549002>**Ennya Cristina Pereira dos Santos Duarte⁷;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, PI.

<http://lattes.cnpq.br/3432261681112239>**Michelly da Silva Pinheiro⁸;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, PI.

<http://lattes.cnpq.br/5577797624982608>**Regina Márcia Soares Cavalcante⁹.**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Picos, PI.

<https://lattes.cnpq.br/3272448488233781>**Paulo Víctor de Lima Sousa¹⁰.**

RESUMO: No grupo infantil, a alergia alimentar tem-se demonstrado mais prevalente do que em adultos, sendo considerado um problema de saúde pública em países industrializados. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou uma Consulta Pública nº 29, de 05 de junho de 2014, que orienta as indústrias alimentícias sobre a obrigatoriedade de colocar no rótulo a presença de substâncias potencialmente alergênicas. Com isso, o objetivo do trabalho foi analisar a rotulagem de alergênicos em produtos alimentícios para o público infantil. A pesquisa é um corte transversal, de natureza exploratória, descritiva e quantitativa, na qual as amostras das rotulagens foram coletadas de forma não-probabilística com base na disponibilidade nas lojas no município de Teresina-PI, por meio do registro fotográfico. A verificação da rotulagem de alergênicos foi feita através de um *check-list* que será elaborado com base na Resolução nº. 26, de 2 de julho de 2015. Foram coletados 72 rótulos de diferentes produtos, na qual a maior parte pertencia ao grupo de doces (26,4%). Os produtos apresentaram 81,9% de inconformidades, na qual o item que apresentou maior irregularidade foi a ausência da declaração de alergênicos (18,1%) e ausência de altura mínima de 2 mm (13,9%). O grupo de alimentos que apresentou maior irregularidades foi das bebidas industrializadas e papas. Conclui-se que grande parte dos rótulos analisados estavam em desacordo com a RDC nº. 26/2015 e que estudos que avaliam a adequação desta rotulagem são de suma importância, pois permite que os consumidores fiquem atentos no momento da compra, bem como no consumo desses alimentos por parte de pessoas que tenham alergias a seus ingredientes.

PALAVRAS-CHAVES: Rotulagem. Alergênicos. Alimentação infantil. Segurança alimentar.

ANALYSIS OF ALLERGEN LABELLING IN INFANT FOOD

ABSTRACT: In children, food allergy has been shown to be more prevalent than in adults, being considered a public health problem in industrialized countries. The National Health Surveillance Agency (ANVISA) published a Public Consultation No. 29 of June 5, 2014, which advises food industries on the obligation to label the presence of potentially allergenic substances. Thus, the objective of this work was to analyze the labeling of allergens in food products for children. The research is a cross-sectional, exploratory, descriptive and quantitative study, in which the labeling samples were collected non-probabilistically based on availability in stores in the municipality of Teresina-PI, through photographic record. Allergen labeling was verified through a checklist that will be prepared based on Resolution no. 26 of July 2, 2015. We collected 72 labels from different products, most of which belonged to the

candy group (26.4%). The products presented 81.9% of non-conformities, in which the item that presented the highest irregularity was the absence of the allergen declaration (18.1%) and the absence of a minimum height of 2 mm (13.9%). The group of foods that presented the largest irregularities were industrialized drinks and porridge. It was concluded that most of the analyzed labels were in disagreement with the DRC no. 2015/2015 and that studies that assess the appropriateness of this labeling are of paramount importance, as it allows consumers to be aware at the time of purchase, as well as the consumption of these foods by people who have allergies to their ingredients.

KEYWORDS: Labeling. Allergens. Infant feeding. Food security.

INTRODUÇÃO

Os rótulos são elementos que favorece a comunicação entre os consumidores e os produtos e devem ajuda-los na decisão da compra ou não, aumentando assim a eficiência do mercado e o bem-estar do consumidor (MACHADO et al., 2006; CAVADA et al., 2012).

Com a criação da Agência Nacional de Vigilância e Sanitária (ANVISA) no Brasil, em 1999, tornou-se obrigatória a rotulagem de alimentos. Este órgão estabelece as informações necessárias aos rótulos com intuito de assegurar a qualidade dos produtos com informações adequadas para os consumidores (DEMETRA et al., 2018). O rótulo é a identidade do produto e é utilizada para demonstrar a os nutrientes que compõem o alimento (ARAUJO, 2015).

A rotulagem nutricional é estabelecida como toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um determinado alimento, abrangendo desde o valor energético a os principais nutrientes do produto. Contudo, é de suma importância e necessário que estas informações sejam compreendidas por todos aqueles que as utilizam (ANVISA, 2005; SOUZA et al., 2011; CAVADA et al., 2012).

Existem ainda alguns alimentos que não apresentam rotulagem nutricional, como as bebidas alcoólicas, especiarias (orégano, canela e outros), água destinada ao consumo, vinagre, sal, café, erva mate, alimentos preparado em restaurante e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo e aditivos alimentos e coadjuvantes de tecnologia (MENDONÇA et al., 2008; FREITAS e PILETTI 2016).

Segundo os consumidores, as informações contidos nas rotulagens devem estar facilmente visíveis para que os mesmos entendam a transmissão das informações. Esses dados nos rótulos, para a maioria das pessoas, não são considerados importantes, mas quando se trata de pessoa com alergias ou com intolerância, torna-se de sua importância as suas interpretações (LEAL, 2016; FREITAS e PILETTI, 2016).

A alimentação na fase infantil está intimamente relacionado ao processo de nutrição, saúde, desenvolvimento e crescimento de modo que uma alimentação adequada é fundamental para auxiliar no desenvolvimento fisiológico da criança, com repercussões ao longo de toda a sua vida (BRITO et al., 2014; CORREIA; PEREIRA; BRITO, 2013; TOLONI et al., 2011).

A alergia de origem alimentar tem-se demonstrado mais predominante em crianças do que na população adulta, sendo esta patologia considerada um problema de saúde em países industrializados (BERZUINO ET al., 2017).

No Brasil, com base nas estatísticas, estima-se que de 6% a 8% de crianças menores de seis anos de idade apresentem tipo de alergia alimentar. Na maioria dos casos, a única forma de impedir o surgimento de sintomas relacionados à alergia, é evitar o consumo dos alimentos alergênicos (LEAL, 2016). Pela falta de informações, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou uma Consulta Pública nº 29, de 05 de junho de 2014, que orienta as indústrias alimentícias sobre a obrigatoriedade de colocar no rótulo substâncias potencialmente alergênica (BERZUINO ET al., 2017).

Conforme o artigo 6º da RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, “os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou façam parte de derivados dos alimentos devem trazer as palavras legíveis e de fácil visualização “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) ”Alérgico: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”, assim favorecendo e beneficiando as pessoas alergênicas (BERZUINO et al., 2017).

Devido a elevada prevalência de crianças alérgicas a alimentos, torna-se de suma importância o estudo da rotulagem de alergênicos de produtos alimentícios destinados a crianças, com intuito de verificar a conformidade desta rotulagem às normas preconizadas, gerando informações que auxiliem os consumidores na escolha dos produtos. Nesse contexto o objetivo do trabalho foi avaliar a rotulagem de substâncias alergênicas em produtos alimentícios para o público infantil.

REFERENCIAL TEÓRICO

Alimentação infantil e produtos industrializados

Com a maior participação da mulher no mercado de trabalho, aumento da renda familiar, escassez de tempo e diminuição do preço de alimentos prontos para consumo, influenciaram o aumento das despesas com alimentação fora do domicílio. Com isso, o au-

mento da popularidade da alimentação fora de casa pode influenciar de maneira importante a qualidade da dieta dos brasileiros (BEZERRA, ET al., 2013).

No que se diz respeito ao cuidado à saúde da criança, a alimentação é um aspecto essencial para a promoção a saúde. No entanto, a nutrição e as práticas alimentares são aprendizados sociais, não podendo ser abordadas apenas na visão disciplinar, pois o seu significado vai além do processo biológico de comer e nutrir (MAIA, ET al., 2012).

A promoção de hábitos alimentares e estilo de vida saudável para crianças tem se tornado prioridade nas políticas de saúde, principalmente devido ao processo de transição epidemiológica, nutricional e demográfica. No Brasil, segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008-2009, tem observado o aumento da prevalência de excesso de peso nesta população, embora ainda sejam identificados casos de desnutrição (JUSWIAK, ET al., 2013).

O aumento de peso na fase da infância é decorrente de diversos fatores, como hábitos alimentares não saudáveis e comportamentos sedentários, que podem ter influência, principalmente, da mídia e dos pais. Os pais desempenham um papel primordial na primeira etapa educação nutricional da criança, pois estes são responsáveis por formar os hábitos alimentares (WARKETIN, ET al., 2018).

O processo de urbanização e a industrialização favoreceram para a alteração nos padrões de alimentação, tendo como exemplo disto o surgimento de comportamentos sedentários. Com a transição alimentar, o perfil dietético das populações passou a ser caracterizado pela presença de alimentos de elevada densidade energética, no qual os alimentos saudáveis, em termos de qualidade nutricional, foram substituídos por produtos ricos em gorduras e açúcares que apresentam alto grau de processamento (COSTA, ET al., 2015).

Em relação à alimentação e nutrição da criança, existem vários fatores associados e as características culturais da alimentação que podem influenciar no estado de saúde da criança. A utilização de alimentos industrializados está sendo introduzidas no hábito alimentares das crianças devido a sua praticidade, bem como pela intensa divulgação da indústria de alimentos, com a participação da mídia televisionada (FECHINE, ET al., 2015)

As empresas alimentícias utilizam em suas propagandas elementos do imaginário infantil com intuito de persuadir, tais como animais, brindes e personagens de referência para a criança. Em consequência disso, as crianças são induzidas e incentivadas ao consumo de alimentos não saudáveis, além, na sua maioria, possuírem pais que desconhecem os riscos para a saúde dos seus filhos (FECHINE, ET al., 2015).

Dentre os alimentos industrializados, existem os alimentos ultraprocessados que são formulações industriais feitas inteiramente ou em sua maioria de substâncias extraídas de alimentos, como óleos, gorduras, açúcar, proteínas, derivadas de constituintes de alimentos, como gorduras hidrogenadas, amido modificado, ou sintetizadas em laboratório com

base em matérias orgânicas, como corantes aromatizantes, realçadores de sabor e outros aditivos, usados para alterar propriedades sensoriais (LOUZADA, ET al., 2015).

Os alimentos ultraprocessados são nutricionalmente desbalanceados, tendo como exemplos desses produtos biscoitos recheados, salgadinhos “de pacote”, refrigerantes, macarrão “instantâneos”. A baixa qualidade nutricional desses alimentos tem impacto negativo na saúde dos indivíduos, sendo relacionado o seu consumo com alterações metabólicas, como dislipidemias em crianças, à presença de síndrome metabólica em adolescentes e de obesidade em adolescentes e adultos (COSTA, ET al., 2015).

Alergia alimentar

Alergia Alimentar (AA) é uma reação proveniente do sistema imunológico do ser humano devido a exposição a uma proteína alimentar, na qual será interpretada pelo organismo como um antígeno que precisa ser eliminado. Essa porção do alimento que promove a reação alérgica é denominada de alérgeno (BERZUINO ET al., 2017).

As substâncias e proteínas presentes nos produtos alimentícios que causa a alergia alimentar são oriundas principalmente de oito alimentos: trigo, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite e frutos de casca rija (BURKS ET al. 2012; MIRANDA ET al., 2018).

Atualmente, as alergias decorrentes do consumo desses alimentos têm se tornado mais prevalente. Pesquisas apontam que as alergias provenientes de alimentos atingem entre 2% e 10% da população mundial, com prognóstico para o aumento desse percentual, ainda que o prognóstico não seja preciso (CARVALHO et al., 2017; PATEL; VOLCHECK, 2015).

Os casos de alergia alimentares em crianças vêm crescendo significativamente com relação aos adultos, gerando, assim, um grande de problema saúde pública em diversos países (BERZUINO ET al. 2017). A reação mais grave da alergia alimentar é a reação anafilática que se não for tratada imediatamente pode levar a óbito o indivíduo (MIRANDA ET al., 2018).

As reações alérgicas podem ser intermediadas por uma substância chamada Imunoglobulina E (IgE) ou não. A produção de anticorpos específicos é de suma importância para as reações de hipersensibilidade imediata do tipo um. Entretanto, há outras formas de hipersensibilidades alimentares, como a enterocolite induzida por proteínas. (BERZUINO et al., 2017).

Os principais sintomas após a ingestão ou contato com o alimento alergênico são manchas na pele, inchaço de olhos ou boca, diarreia e vômitos, sendo comuns também em outras doenças, como intolerâncias ou reações a alimentos deteriorados (SCHIMIT, et al., 2016).

Rotulagens de alergênicos

Rótulo é qualquer informação transcrita na embalagem referente a um produto. Representa um canal de comunicação entre produtores de alimentos e consumidores (PONTES et al., 2009). O rótulo se configura em um importante instrumento para escolhas de produtos saudáveis, sendo este fator reconhecido pelos consumidores. Além disso, as informações nos rótulos são acessíveis à maior parte da população e sua interpretação auxilia no comportamento alimentar, bem como na redução do risco para doenças (LINDEMANN et al., 2016).

Estudos demonstraram que 70% das pessoas observam os rótulos dos alimentos no momento da compra, entretanto, mais da metade não compreende o significado das informações contida nos mesmos ou apenas leem informações específicas, como o valor calórico do produto. Apesar da população considerar importante as informações nutricionais contidas nos rótulos, a maioria não sabe utilizá-lo. Outra pesquisa realizada em Brasília aponta que 74,8% dos pesquisados leem as informações nutricionais, embora apenas 25% tenha o hábito de ler a rotulagem desses alimentos (PONTES et al., 2009).

A ANVISA publicou no Diário Oficial da União n.º 125 a resolução RDC n.º 26, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias. O prazo para a adequação das indústrias de alimentos às novas normas de rotulagem estabelecidas pela ANVISA encerrou em julho de 2016 (BRASIL, 2015).

Embora as legislações busquem garantir o acesso à informação, bem como eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde da população, estudos tem demonstrado o descumprimento dos parâmetros preconizados pela legislação da rotulagem de alimentos. (DIAS; GONÇALVES, 2009; SILVA; NASCIMENTO, 2007; SILVA et al., 2017; SMITH; ALMEIDA-MURADIAN, 2011).

Apesar de poucas pesquisas que avaliam a conformidade dos produtos com relação a RDC n.º 26/2015, esses estudos são de suma importância para verificar a adequação dos mesmo a legislação vigente. Farias et al. (2017) avaliaram os rótulos de alimentos derivados de leite e constataram que 92% destes apresentaram não conformidades com base na legislação. Zorzanello e Weschenfelder (2017) que avaliaram da rotulagem de pães integrais, observaram que 16,7% dos rótulos não identificava a presença dos ingredientes alergênicos.

METODOLOGIA

A pesquisa foi transversal, de natureza exploratória, descritiva e quantitativa, com delineamento de pesquisa de campo, que analisou a rotulagem de alergênicos em produtos alimentícios para o público infantil. Foi realizada em estabelecimentos comerciais do muni-

cípio Teresina-PI que comercializavam produtos destinados as crianças. A escolha dos estabelecimentos comerciais, bem como as amostras das rotulagens de produtos alimentícios destinados as crianças, foram coletadas por conveniência, de forma não-probabilística, no qual os rótulos foram coletados de acordo com a disponibilidade nos estabelecimentos, por meio do registro fotográfico dos rótulos. A verificação da rotulagem de alergênicos em produtos alimentícios para as crianças foi realizada por meio de um *check-list* elaborado com base na Resolução nº. 26, de 2 de julho de 2015, no qual apresentará os seguintes itens:

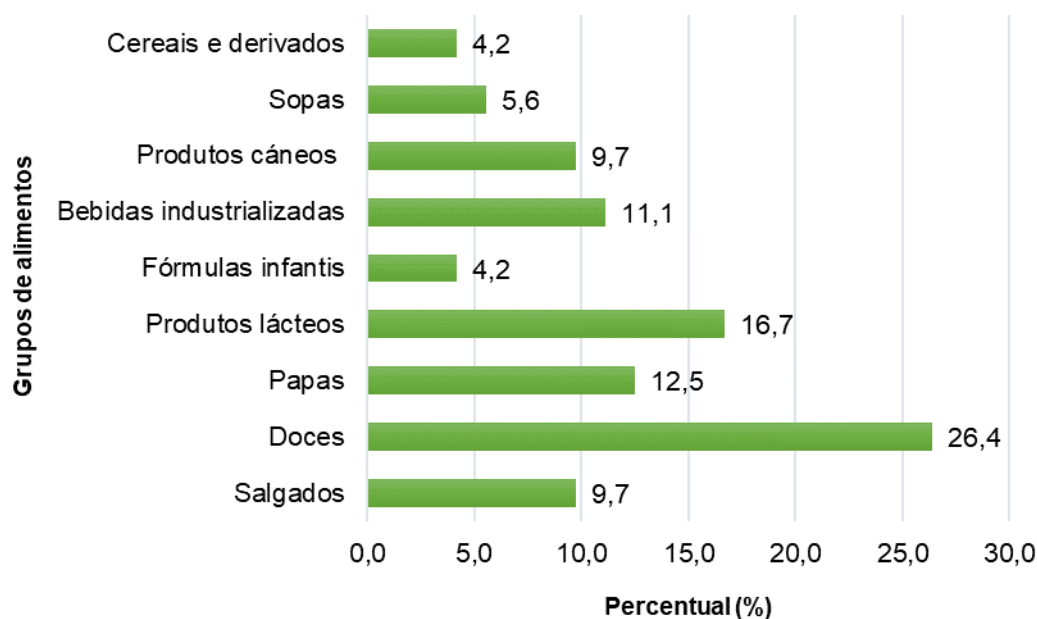
- I. Denominação de venda e termos descritivos do produto;
- II. Marca;
- III. Fabricante;
- IV. “A presença da declaração Alérgica: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”;
- V. As informações sobre os alergênicos agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes;
- VI. Informações em caixa alta,
- VII. Informações em negrito;
- VIII. Cor contrastante com o fundo do rótulo;
- IX. Informações com altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

Posteriormente, os produtos analisados foram categorizados com base ao grupo de alimentos à qual cada produto pertence. Para a análise dos dados, utilizou-se o programa Microsoft® Excel, versão 2014. Os dados foram apresentados na forma de frequência relativa, bem como estes serão expressos em forma de gráficos e tabelas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram coletados 72 rótulos de diferentes produtos e marcas que foram classificados no gráfico 1 em 9 grupos de alimentos.

Gráfico 1 - Classificação das amostras dos rótulos por grupos de alimentos.



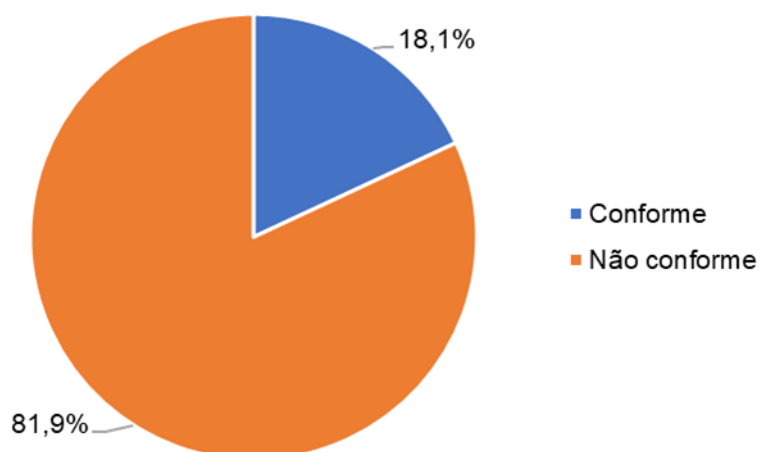
Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

A maior parte dos rótulos pertenciam ao grupo de doces com o percentual de 26,4% e o menor foi do grupo das fórmulas infantis e cereais e derivados com 4,2% em ambos.

De acordo com o estudo de Aquino (2002), estudos baseados em pesquisas de orçamento familiar têm fornecido informações sobre o consumo alimentar e, desde a década de 80, observa-se tendência a haver maior diversificação na alimentação e aumento na aquisição de alimentos industrializados. No seu estudo, observou-se que os espessantes e achocolatados foram alimentos industrializados que se destacaram entre os mais frequentes na alimentação das crianças (44,7% e 19,6%, respectivamente), bem como houve o aumento significativo do consumo de iogurtes, macarrão instantâneo, doces, salgadinhos e refrigerantes.

As conformidades e inconformidades na rotulagem de alergênicos é demonstrado no gráfico 2. Observa-se que o percentual de não conformidade foi de 81,9% e apenas 18,1% estavam conforme nos rótulos dos produtos analisados, constatando inadequações, bem como a falta de informações claras, na rotulagem de alergênicos nos produtos infantis.

Gráfico 2 – Percentual de conformidade e não conformidade nas amostras de rótulos de alimentos infantis para a rotulagem de alergênicos.



Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

No estudo de Santana (2018) que objetiva avaliar a rotulagem de alergênicos em chocolates frente a nova legislação, mostra que dentre os rótulos analisados, constatou-se que 53% destes apresentaram pelo menos uma não conformidade com base na RDC n.º 26/2015. O elevado índice de não conformidades na referida legislação, bem como em outras legislações para rotulagem de alimentos é algo bastante relatado na literatura.

As inadequações nas rotulagens de produtos alimentícios é algo bem presente, apesar de existirem diversas resoluções que preconizam sua adequação, o percentual de inconformidade ainda é elevado. Segundo Santos (2018) também foi observado elevado percentual de não conformidade na rotulagem de amostras de suplementos proteicos, com a porcentagem de 60%.

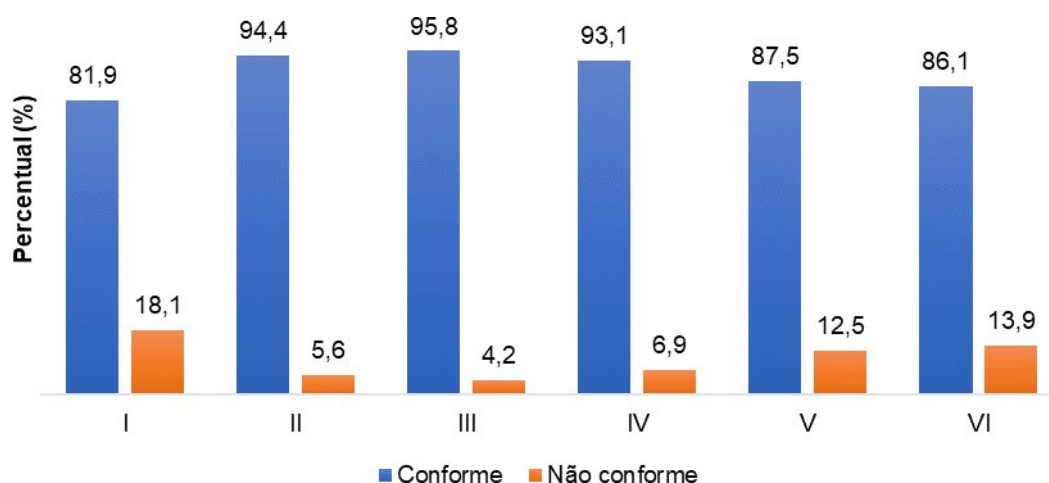
Outro fator que deve ser levado em consideração é que o rótulo deve ser o canal de comunicação entre indústria e consumidor e permitir ao consumidor fazer uso das suas informações. Exposições nas embalagens de alimentos em locais de difícil acesso dificultam a comunicação e oferecem riscos e prejuízos aos compradores que são incapazes de se apropriar das informações declaradas.

Com isso, a avaliação da rotulagem de alimentos para o público infantil é essencial para garantir a segurança de seu consumo, bem como verificar se os mesmos estão de acordo com a legislação vigente, evitando assim riscos à saúde no consumo de alimentos por crianças que apresentam alergia alimentar.

O gráfico 3 demonstra avaliação da rotulagem de alergênicos nos produtos analisado de acordo com os itens preconizados pela RDC nº26/2015. Observa-se que o quesito que apresentou maior conformidade foi o item III (95,8%) no qual as informações dos alergênicos estavam em caixa alta. Entretanto, o item I apresentou o maior percentual de inconformidade (18,1%) com relação aos demais itens avaliados, no qual alguns rótulos não

declaram de maneira clara a presença de alergênicos.

Gráfico 3 – Percentual de conformidade e não conformidade das amostras de rótulos de alimentos infantis para a rotulagem de alergênicos de acordo com os itens preconizados pela legislação vigente.



Legenda: I - A presença da declaração “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”; II - As informações sobre os alergênicos agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes; III – Informações em caixa alta; IV - Informações em negrito; V - Cor contrastante com o fundo do rótulo; VI - Informações com altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

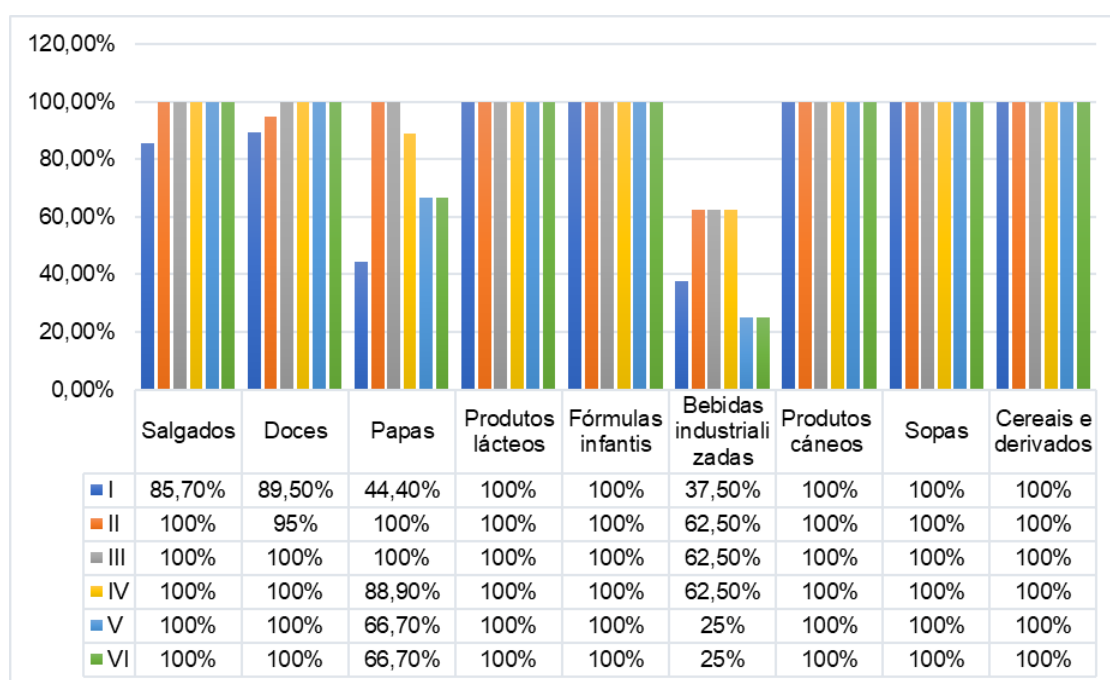
Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

No estudo de Santana (2018) dentre todos os rótulos avaliados, 11% não apresentaram a declaração para alergênicos ou nenhuma indicação de alerta, embora houvesse, em todos os casos, a presença de ingredientes com obrigatoriedade de declaração. Este fato vai contra o direito básico do consumidor a informação que, consequentemente, prejudica sua autonomia e liberdade de escolha em relação ao alimento a ser consumido.

Farias et al. (2017) demonstraram que as inconformidades na rotulagem de alergênicos em produtos lácteos estiveram presentes em 96% dos rótulos avaliados. Resultados similares (81%) foram observados por Smith e Almeida-Muradian (2011), que analisaram os rótulos de alimentos diante de diversas legislações brasileiras para rotulagem.

As conformidades analisadas por grupo de alimentos são demonstradas no gráfico

Gráfico 4 – Percentual de conformidade nas amostras de rótulos de alimentos infantis para a rotulagem de alergênicos por grupo de alimentos.



Legenda: I - A presença da declaração “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”; II - As informações sobre os alergênicos agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes; III - Informações em caixa alta; IV - Informações em negrito; V - Cor contrastante com o fundo do rótulo; VI - Informações com altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

Dentre os grupos alimentares analisados, destacam-se os grupos dos produtos lácteos, fórmulas infantis, produtos cárneos, sopas e cereais e derivados por possuírem o percentual de conformidade de 100% para todos os itens avaliados de acordo com a RDC nº26/2016. Os demais grupos apresentaram inconformidades para alguns dos itens da rotulagem de alergênicos, destacando-se o grupo das bebidas industrializadas que apresentou baixo percentual de conformidade na maioria dos itens.

No estudo de Demetra (2018) que objetivou avaliar a inadequação da rotulagem de produtos alergênicos, observou que o grupo dos “pães e cereais” se destacou por apresentar a declaração de alérgenos em todos os rótulos avaliados, com o percentual de 16,6%, embora terem apresentados inadequados em pelo menos um dos quesitos investigados, resultado este diferente quando comparado a do presente estudo.

No estudo de Santana (2018) ao avaliar os itens em preconizados pela legislação de rotulagem de alergênicos, com relação às categorias de chocolates estabelecidas por este estudo, foi observado um percentual de inconformidade de 9,5% a 100% dos rótulos

de chocolates analisados.

O acesso à informação é importante para garantir a saúde do consumidor. Assim, é importante que o alerta para alérgenos esteja em local de fácil visualização, não encoberto e distante do local de selagem, conforme estabelece a legislação. Desta forma, busca-se evitar mais problemas na compreensão dos rótulos pelos consumidores, uma vez que boa parte destes considera os rótulos de difícil entendimento.

CONCLUSÃO

Grande parte dos rótulos de produtos alimentícios infantis estavam em desacordo com a RDC nº. 26/2015, no qual muito não mencionavam em seus rótulos a presença de ingredientes alergênicos, bem como não destacavam essa informação no rótulo para facilitar sua visualização.

É importante enfatizar que a realização de estudos que avaliem a adequação da rotulagem de alimentos à referida resolução são de suma importância, pois além de verificar as possíveis inadequações na rotulagem de alergênicos, permitem que os consumidores fiquem atentos no momento da compra, bem como no consumo desses alimentos por parte de pessoas que tenham alergias a seus ingredientes.

Nesse contexto, é necessário que haja uma fiscalização mais severa e de forma constante desses produtos, visto que podem trazer consequência à saúde mediante seu consumo pelo público que apresente alergia.

REFERÊNCIAS

ANVISA. **Rotulagem nutricional obrigatória Manual de orientação aos consumidores Educação para o consumo saudável** Brasília 2001. Disponível em: <http://www.ccs.saude.gov.br/visa/publicacoes/arquivos/Alimentos_manual_rotulagem_Anvisa.pdf> Acesso em: 27 maio 2019

ASBAI. **Alergia Alimentar**. São Paulo. 2009. Disponível em: <<http://www.asbai.org.br/secao.asp?s=81&id=306>>. Acesso em: 27 maio 2019.

BEZERRA, I. N.; SOUZA, A. M.; PEREIRA, R. A.; SICHIERE, R. Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil. **Revista saúde pública**, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada nº.26, de 02 de julho de 2015**. Requisitos para Rotulagem Obrigatória

dos Principais Alimentos que Causam Alergias Alimentares. Diário Oficial da União 2015.

CAVADA, Giovanna da Silva et al. **Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?** 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/bjft/v15nspe/aop_bjft_15e0115.pdf>. Acesso em: 27 maio 2019.

COSTA, C. S.; FLORES, T. R.; WENDT, A.; NEVES, R. G.; ASSUNÇÃO, M. C. F.; SANTOS, I. S. Comportamento sedentário e consumo de alimentos ultraprocessados entre adolescentes brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2015. **Cadernos de saúde pública** 2018.

DE BLOK, B. M. J.; VLIEG-BOERSTRA, B. J.; OUDE-ELBERINK J. N. G.; DUIVERMAN. E. J, DUNNGALVIN, A. A. Framework for measuring the social impact of food allergy across Europe: a Euro Prevalence of the Heart paper. **Allergy**. V. 62, v. 7, p. 733-737, p. 2007.

FECHINE, A. D. L. et al. Percepção de pais e professores sobre a influência dos alimentos industrializados na saúde infantil. **Revista brasileira em promoção da saúde**, 2015.

FREITAS, A. R.; PILETTI, R. Análise da rotulagem de produtos lácteos de diferentes marcas de acordo com a legislação RDC Nº 26, de julho de 2015 Itapiranga/SC. Disponível em: <http://revista.faiFaculdades.edu.br/index.php/cava/article/view/194/89>

JUZWIAK, C. R.; CASTRO, P. M.; BATISTA, S. H. S. S. A experiência da oficina permanente de Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS): formação de profissionais para a promoção da alimentação saudável nas escolas. **Ciência & Saúde Coletiva**. 2013.

LEAL, A. **Rótulos deverão indicar presença de alergênicos**. Brasília. 2016. Disponível em: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2016-07/rotulos-deverao-indicar-presenca-de-alergenicos-partir-de-hoje>>. Acesso em: 27 maio 2019.

LOUZADA, M. L.C. et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista de saúde pública**, 2015.

MAIA, E. R.; JUNIOR, J. F. L.; PEREIRA, J. S.; ELOI, A. C.; GOMES, C. C.; NOBRE, M. M. F. Validação de metodologias ativas de ensino-aprendizagem na promoção da saúde alimentar infantil. **Revista de Nutrição**. 2012

NASCIMENTO, F. A.; SILVA, S. A.; JAIME, P. C. Cobertura da avaliação do consumo alimentar no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional Brasileiro: 2008 a 2013. **Revista Brasileira de Epidemiologia**. 2019.

ORTELAN, N.; AUGUSTO, R. A.; SOUZA, J. M. P. Fatores associados à evolução do peso de crianças em programa de suplementação alimentar. **Revista Brasileira de Epidemiologia**.

logia. 2019.

VENDRUSCOLO, J. F.; BOLZAN, G. M.; CRESTANI, A. H.; SOUZA, A. P. R.;

MORAES, A. B. A relação entre o aleitamento, transição alimentar e os indicadores de risco para o desenvolvimento infantil. **Distúrbios da comunicação**. 2012

ZANIN, Tatiana. **Saiba quais são as diferenças entre Alergia e Intolerância alimentar**. 2016. Disponível em: <<http://www.tuasaude.com/diferenca-entre-alergia-e-intoleranciaalimentar/>>. Acesso em: 27 maio. 2019.

SOARES, Denise Josino; NETO, Luís Gomes de Moura; SILVA, Larissa Morais Ribeiro Análise do comportamento dos consumidores com relação à compreensão e entendimento das informações dos rótulos de alimentos **Revista agrotec**. 2016