

Subárea: 4.05.99 - Nutrição

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS VOLTADOS PARA O PÚBLICO INFANTIL EM FUNÇÃO DA DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS: ESTUDO DOS INGREDIENTES OVO, TRIGO E OLEAGINOSAS

Marina A. Lima^{1*}; Andrea C.G. Matias²

1. Estudante de IC do Curso de Nutrição do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Presbiteriana Mackenzie
2. Professora do Curso de Nutrição do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Presbiteriana Mackenzie/Orientador

Resumo:

A alergia alimentar (AA) é caracterizada por um conjunto de respostas imunológicas decorrente de uma hipersensibilidade a ingestão, inalação, ou contato com um alimento específico resultando em manifestações clínicas, sendo mais prevalente em idade pediátrica devido à imaturidade imunológica da barreira intestinal. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os ingredientes que correspondem por até 90% de todas as reações alérgicas, são: ovo, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) por meio da RDC nº. 26/2015 dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Este trabalho teve como objetivo avaliar se os rótulos dos alimentos voltados ao público infantil atendem aos requisitos estabelecidos pela RDC nº26, de 02 de julho de 2015, particularmente para os ingredientes ovo, trigo e oleaginosas. Foi realizada análise dos rótulos em três grandes redes de supermercados localizados no município de São Paulo, segundo o preconizado pela RDC nº. 26/2015 nos artigos 6º, 7º e 8º. Foram avaliados 130 produtos, dentre os quais 91 apresentaram os ingredientes ovo, trigo e oleaginosas na lista de ingredientes, sendo que 96,7% (n=88) estavam em conformidade com a RDC nº 26/2015 atendendo o artigo 6º, que preconiza a presença da declaração “Alérgicos contém”. Destes produtos 85 continham a menção “Alérgicos: Pode conter” estando adequados com o que preconiza o artigo 7º. Dos produtos que apresentaram a declaração “Alérgicos: Contém”, apenas 3 rótulos dos 88 analisados não atendem a um dos requisitos propostos no artigo 8º, que preconiza que as declarações devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis. Conclui-se que a rotulagem da maioria dos produtos avaliados estava de acordo com a RDC nº. 26/2015, contribuindo positivamente à leitura dos rótulos e diminuição dos riscos associados a ingestão acidental de alergênicos.

Autorização legal: a Pesquisa atende a Resolução nº 510, de abril de 2016 do Conselho Nacional de Saúde.

Palavras-chave: Alérgenos; Crianças; Rotulagem de Alimentos.

Apoio financeiro: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC CNPq.

Trabalho selecionado para a JNIC pela instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie (UPM).

Introdução

A alergia alimentar (AA) é caracterizada por um conjunto de respostas imunológicas decorrentes de hipersensibilidade a ingestão, inalação, ou contato com um alimento específico que ocorre em 3 a 4% da população adulta e 8% das crianças abaixo dos três anos (BINSFELD et al., 2009). Apresenta maior prevalência em idade pediátrica em função da imaturidade imunológica da barreira intestinal, já que a atividade enzimática é sub ótima no período neonatal e a imunoglobulina A (IgA) secretora não está totalmente desenvolvida até aos quatro anos de idade (SAMPSON, 2004).

Frente a este cenário, segundo o Codex Alimentarius, os produtos que são reconhecidos como alergênicos de relevância para a saúde pública, que correspondem por até 90% de todas as reações alérgicas, são: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja (ANVISA, 2016). Compreensivelmente, os alimentos que aparecem mais frequentemente envolvidos são os mais consumidos (CASTELLO et al., 2004).

Infelizmente, o único tratamento para pessoas que possuem alergia alimentar é evitar a ingestão dos alimentos alérgenos, pois até o momento vacinas orais para tratamento de alergia alimentar ainda estão em estudo. Dentro deste contexto, o Consenso Brasileiro de Alergia alimentar, fruto de discussão da Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia, dispõe que além da responsabilidade atribuída ao consumidor alérgico, destaca-se a responsabilidade das indústrias alimentícias quanto à informação correta da presença de substâncias alergênicas na rotulagem dos produtos, bem como a responsabilidade das autoridades sanitárias quanto a criação de legislação pertinente e fiscalização para melhorar a qualidade de vida desses indivíduos (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2008; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOPATOLOGIA, 2009).

Após movimentos realizados pela mídia e pelas famílias de pacientes alérgicos, no ano de 2015 a ANVISA publicou a RDC nº 26, de 2 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergia alimentar (ANVISA, 2015). Esta resolução estabelece orientações de rotulagem, que devem estar agrupadas logo abaixo da lista de ingredientes de forma legível, e deve estar inserido em uma caixa que faça contraste com o fundo da embalagem e nunca utilizar tamanho de letra inferior ao utilizado para listar os ingredientes.

Considerando que o acesso às informações adequadas e claras no rótulo dos alimentos sobre a presença de componentes alimentícios alérgenos é primordial para resguardar a saúde de indivíduos com AA, especialmente em idade pediátrica, o presente trabalho teve como objetivo avaliar se os rótulos de alimentos voltados ao público infantil, atendem aos requisitos estabelecidos pela RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, particularmente para os ingredientes ovo, trigo e oleaginosas (ANVISA, 2015).

Metodologia:

Trata-se de um estudo de delineamento transversal, no qual foram avaliados rótulos de alimentos destinados ao público infantil, cujos ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia sejam provenientes de ovo, trigo e oleaginosas (amendoim, castanha de caju e Brasil), considerados alergênicos. Foi observada a adequação dos rótulos segundo requisitos previstos nos artigos 6º, 7º e 8º da RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.

A coleta de dados foi realizada em três grandes redes de comércio varejista da cidade de São Paulo, entre os dias 24 de outubro e 02 de dezembro de 2016.

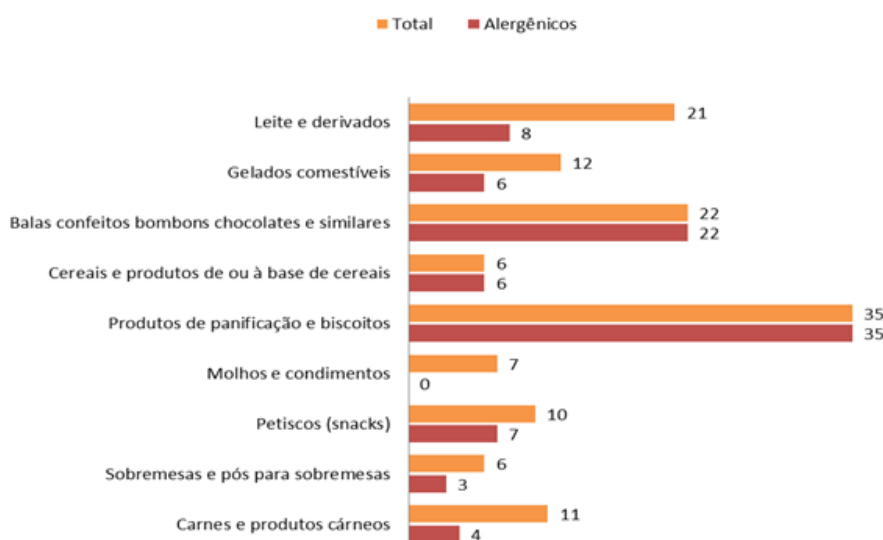
Considerou-se os rótulos de produtos que pertençam às categorias de produtos industrializados adaptados da categorização de produtos industrializados disponibilizada pela ANVISA (2016), definidos em função do objetivo de investigar particularmente voltados para o público infantil.

Os dados foram tabulados e analisados utilizando o programa Microsoft Excel, versão 2010 e os resultados apresentadas por meio de estatística descritiva.

Resultados:

Foram avaliados 130 produtos, sendo que 91 apresentaram algum dos alergênicos: ovo, trigo ou oleaginosas na lista de ingredientes. A distribuição entre categorias está disposta na Figura 1:

Figura 1. Distribuição dos produtos em categorias e segundo presença de alérgenos na lista de ingredientes. São Paulo, 2016.



Dentre os produtos que apresentaram os alergênicos ovo, trigo e oleaginosas na lista de ingredientes (n=91) 88 (96,7%) estão em conformidade com os requisitos presentes na RDC nº 26/2015, atendendo o que preconiza o artigo 6º: "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" (ANVISA, 2016).

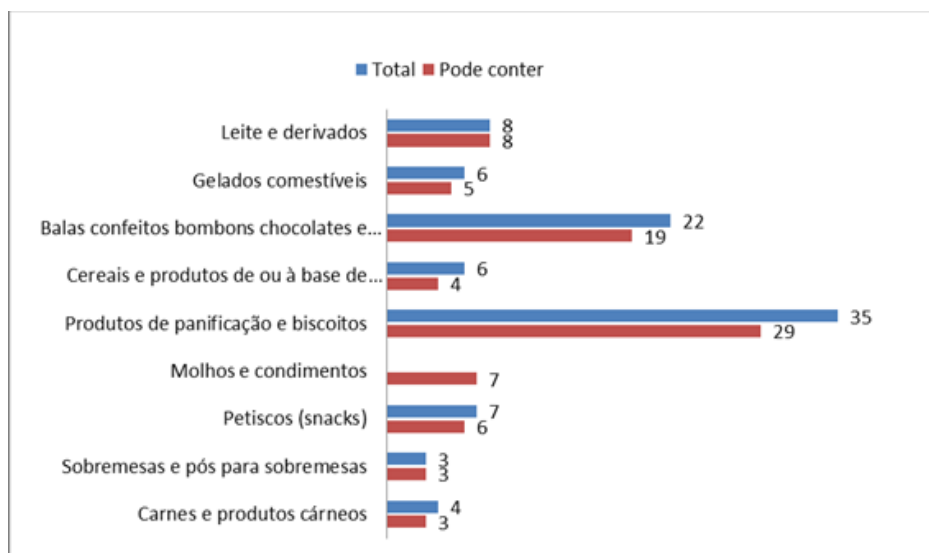
Os produtos que apresentaram não conformidade com a legislação foram: chocolate ao leite, cereal matinal sabor chocolate e pão tipo "bisnaguinha".

Os 88 produtos apresentaram no rótulo a frase de advertência: "Contém Glúten", abaixo da lista de ingredientes atendendo a Lei nº 10674/03, que preconiza que alimentos comercializados informem a presença de glúten (BRASIL, 2003).

De acordo com a RDC nº. 26/2015, segundo o artigo 7º, nos casos em que não for possível garantir a

ausência de contaminação cruzada dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia por alérgenos alimentares, devem constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" (ANVISA, 2015). A Figura 2 apresenta a atenção dos produtos avaliados ao artigo 7.

Figura 2. Distribuição dos produtos voltados ao público infantil quanto à declaração "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" atendendo ao artigo 7º da RDC nº. 26/2015. São Paulo, 2016.



Dos 85 produtos que apresentaram a alegação "Alérgicos: Pode conter", 87% (n=74) descrevem que podiam conter trigo, centeio, cevada e aveia, 24% (n= 20) conter ovos e 80 % (n= 68) poder conter oleaginosas. A contaminação cruzada pode ocorrer nos casos em que o produto tenha adição não intencional de qualquer alérgeno alimentar em sua formulação, como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação ou até mesmo da contaminação ambiental (ANVISA, 2016).

O artigo 8º preconiza que as declarações de alérgenos devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis. Dos produtos com a advertência "Alérgicos contém" 3 não atenderam um ou todos estes requisitos.

Todos os produtos apresentaram cor contrastante com o fundo do rótulo e fonte de tamanho adequado ao tamanho da embalagem e respeitaram o parágrafo 3 do artigo 8º, em que independentemente da quantidade de alérgenos alimentares, a declaração deve ser feita em uma única frase.

Em estudo de SANTOS (2016) foram avaliados dezenove rótulos de pães caseiros e integrais, bem como bolachas/biscoitos e somente um rótulo apresentava todos os itens obrigatórios. Resultados estes distintos ao do presente estudo.

Pelo direito garantido pelo Código de Defesa do Consumidor o alérgico tem acesso a informação sobre produtos de forma clara e com especificação correta de quantidade, composição e qualidade, bem como os riscos associados às reações adversas. A disponibilização aos consumidores de rotulagem adequada da presença ou risco da presença de alérgenos nas embalagens de alimentos é uma das maneiras para se garantir o direito à saúde e o direito à alimentação adequada da população alérgica, permitindo o gerenciamento do risco de manifestações clínicas adversas (CHADDAD, 2014; ANVISA, 2016). A maioria dos produtos avaliados neste estudo atendeu as premissas da RDC 26/2015 demonstrando que a indústria se adequou as normativas da rotulagem voltada para a presença de alérgenos.

Várias eram as dificuldades encontradas na identificação da presença de alérgenos nos alimentos devido a problemas de rotulagem, como emprego de terminologias técnicas ou científicas ou ausência de declaração de alguns constituintes de ingredientes compostos e dos coadjuvantes de tecnologia na lista de ingredientes; declaração de muitos ingredientes por meio de termos genéricos que não identificam sua origem; e legibilidade inadequada das informações relativas à composição dos alimentos (ANVISA, 2016). Quando analisado a presença de ovo, trigo e oleaginosas notou-se que muitos produtos citam na lista de ingredientes os mais variados nomes dos seus derivados, como: gema de ovo, albumina, lecitina de ovo, ovo em pó, extrato de malte, torrão, manteiga de amendoim, glúten, farelo de trigo, farinha de trigo, etc. Exemplos como este demonstram a dificuldade de leitura dos rótulos anterior a RDC 26/2015, onde havia a necessidade de atenção redobrada frente à leitura e interpretação dos rótulos o que dificultava o entendimento do consumidor.

Conclusões

Considerando-se a obrigatoriedade das informações descritas nas legislações vigentes na rotulagem de

alimentos alergênicos, foi possível observar que os resultados foram satisfatórios quanto à adequação dos produtos ovo, trigo e oleaginosas, frente à RDC nº 26/2015, contribuindo positivamente à leitura dos rótulos e tratamento das alergias alimentares.

Referências bibliográficas

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Perguntas e Respostas sobre Rotulagem de Alimentos Alergênicos: Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia para Alegações Gerência Geral de Alimentos. Rio de Janeiro, 3.ed, 2016. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 6 abr. 2016.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, 2015. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 27 de abr. 2016.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOPATOLOGIA – ASBAI. Alergia alimentar, 2009. Disponível em: <<http://www.asbai.org.br/secao.asp?s=81&id=306>>. Acesso em: 06 de abr. 2016.

BINSFELD, B.M. et al. Conhecimento da rotulagem de produtos industrializados por familiares de pacientes com alergia a leite de vaca. Rev Paul Pediatr, v. 27, n.3, p. 296-302, 2009.

BRASIL. Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003. Obriga a que todos os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, 2003. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 26 de jul. 2017.

CASTELLO, M.A. et al. Algunas consideraciones sobre las reacciones adversas por alimentos. Revista Cubana de Medicina General Integral, Habana, v. 20, n. 5-6, p. 0-0, 2004. Disponível em: <http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-21252004000500008>. Acesso em: 28 de abr.2016.

CHADDAD, M.C.C. Informação sobre a presença de alérgenos nos rótulos de alimentos: responsabilidade do estado na garantia dos direitos à saúde e à alimentação adequada da população com alergia alimentar. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 9, p. 369-392, 2014.

SAMPSON, H.A. Update on food allergy. Journal of Allergy and Clinical Immunology, v. 113, n. 5, p. 805-819, 2004.

SANTOS, T. Silva. Avaliação da adequação da rotulagem de pães caseiros, pães integrais, biscoitos/bolachas frente à legislação vigente. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA E ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOPATOLOGIA. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2007. Rev. Bras. Alerg. Imunopatol, v. 31, n.2, 2008.