

FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

RENATA FERREIRA LOUZADA

**AVALIAÇÃO DAS CONFORMIDADES E NÃO CONFORMIDADES
RELACIONADAS A INGREDIENTES ALERGÊNICOS PRESENTES
NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS**

VOLTA REDONDA - RJ

2019

FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**AVALIAÇÃO DAS CONFORMIDADES E NÃO CONFORMIDADES
RELACIONADAS A INGREDIENTES ALERGÊNICOS PRESENTES
NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS**

Trabalho de Conclusão de Curso,
apresentado no Centro Universitário de Volta
Redonda – UniFOA, como parte das
exigências para a obtenção do diploma de
graduação em Nutrição.

Aluna: Renata Ferreira Louzada

Orientador: Marcelo Augusto Mendes da
Silva

VOLTA REDONDA - RJ

2019

FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

L886a Louzada, Renata Ferreira

Avaliação das conformidades e não conformidades relacionadas a ingredientes alergênicos presentes nos rótulos de alimentos industrializados. / Renata Ferreira Louzada. – Volta Redonda: UniFOA, 2019.

20 p. Il.

Orientador (a): Marcelo Augusto Mendes da Silva

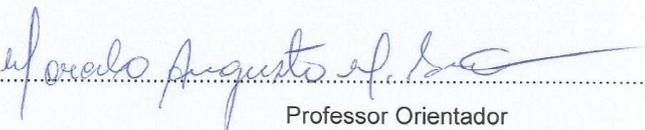
FOLHA DE APROVAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:
**AVALIAÇÃO DAS CONFORMIDADES E NÃO CONFORMIDADES
RELACIONADAS A INGREDIENTES ALERGÊNICOS PRESENTES NOS
RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS**

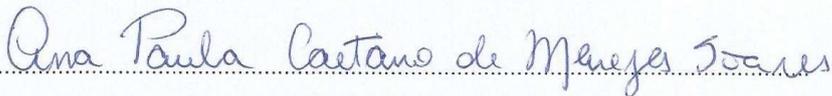
Elaborado por Renata Ferreira Louzada, apresentado publicamente perante a Banca Avaliadora, como parte dos requisitos para conclusão do Curso de Nutrição.

Aprovada em 24 de outubro de 2019

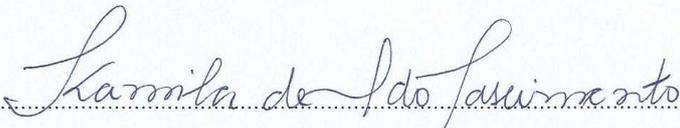
Banca Avaliadora:


.....
Professor Orientador

Marcelo Augusto Mendes da Silva, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda


.....
Professora Avaliadora

Ana Paula Caetano de Menezes Soares, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda


.....
Professora Avaliadora

Kamila de Oliveira do Nascimento, Doutora, Centro Universitário de Volta Redonda

AGRADECIMENTOS

A Deus por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades.

A esta universidade, seu corpo docente, direção e administração que oportunizaram a janela que hoje vislumbro um horizonte superior, eivado pela acendrada confiança no mérito e ética aqui presentes.

Ao meu orientador Marcelo Augusto Mendes da Silva, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos.

Aos meus pais Sandra e Renato, pelo amor, incentivo e apoio incondicional.

E a todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigada.

“Apesar dos nossos defeitos, precisamos enxergar que somos pérolas únicas no teatro da vida e entender que não existem pessoas de sucesso ou pessoas fracassadas. O que existe são pessoas que lutam pelos seus sonhos ou desistem deles.”

(Augusto Cury)

RESUMO

Nos últimos anos as alergias alimentares vêm aumentando drasticamente, tanto em crianças como em adultos. Esse aumento pode ser explicado pelo consumo exacerbado de alimentos industrializados. Para solucionar essa situação, melhorar a qualidade de vida dos consumidores e proteção da saúde, principalmente os portadores de alergias alimentares, foi sancionada uma nova resolução que dispõe sobre a nova rotulagem de alimentos industrializados, criando a obrigatoriedade da declaração de informações acerca de ingredientes que possam conter algum alergênico. Este trabalho objetivou avaliar as conformidades e não conformidades relacionadas a ingredientes alergênicos presentes nos rótulos de alimentos industrializados. Para tal realizou-se uma busca em pontos comerciais da cidade de Volta Redonda/ RJ no período de agosto de 2019. Foram escolhidos, de forma aleatória, 50 produtos alimentícios, com o auxílio do *software Microsoft Excel*, fez-se uma planilha com todos os ingredientes listados em cada rótulo e identificou-se cada alergênico em potencial presente nos alimentos. Dos 50 rótulos analisados, 38 (76%) apresentaram-se em conformidade com a RDC 26/15 da ANVISA, enquanto que 12 rótulos (24%) não estavam em conformidade. O item que apresentou maior número de inadequações foi o que diz respeito a falta de declaração, com 12% dos rótulos. Conclui-se que marcas regionais ainda não estão se adequando ao sistema e que até mesmo grandes empresas tem muitas falhas em sua rotulagem. Os números de irregularidades encontradas permanecem muito grande, mesmo após 4 anos de existência da lei.

Palavras-chaves: Alergias alimentares; Rotulagem; BRASIL.

ABSTRACT

In recent years food allergies have increased dramatically in both children and adults. This increase can be explained by the exacerbated consumption of processed foods. To address this situation, improving the quality of life of consumers and health protection, especially those with food allergies, was sanctioned, a new resolution on the new labeling of processed foods, creating the obligation of statement of information about ingredients that may contain an allergen. This work aimed to evaluate the conformities and nonconformities related to allergenic ingredients present in the labels of processed foods. For this purpose, a search was carried out in commercial centers of the city of Volta Redonda / RJ in the period of August 2019. Fifty food products were randomly chosen. the ingredients listed on each label and each potential allergen present in the food was identified. Of the 50 labels analyzed, 38 (76%) were in accordance with ANVISA RDC 26/15, while 12 labels (24%) were not in compliance. The item with the highest number of inadequacies was the lack of declaration, being missing in 12% of labels. It is concluded that regional brands are not yet suitable for the system and that even large companies have many flaws in their labeling. The numbers of irregularities found remain very large even after 4 years of existence of the law.

Keywords: Food Allergy; Labeling; BRAZIL.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 MATERIAL E MÉTODOS	14
3 RESULTADOS.....	16
4 DISCUSSÃO	19
5 CONCLUSÃO	22
REFERÊNCIAS.....	23

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Não-conformidades encontradas nos rótulos	17
Quadro 2: Relação de rótulos analisados	18

LISTA DE SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

RDC - Resolução da Diretoria Colegiada

1 INTRODUÇÃO

Alergias alimentares são reações adversas desencadeadas por uma resposta imunológica específica que ocorrem em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento. Essas reações podem apresentar diversos graus de severidade e intervalo de manifestação, podendo afetar os sistemas cutâneo, digestivo, respiratório e/ou cardiovascular. Indivíduos com alergias alimentares podem desencadear complicações graves a alimentos que são consumidos de forma segura pela maior parte da população, mesmo quando ingeridos em pequenas quantidades (BRASIL, 2017).

As reações alérgicas podem ou não serem mediadas por mecanismos imunológicos, processo que envolve a Imunoglobulina E (IgE), que está normalmente envolvida a alergias alimentares e reações de hipersensibilidade, onde ocorre a rápida liberação de mediadores como a histamina. Há também o termo intolerância alimentar, que é a resposta anormal a um alimento ou aditivo, mas sem a resposta de mecanismos imunes. O sistema imunológico funciona como um mecanismo de defesa, onde uma série de células e moléculas tem funções de defesa contra possíveis infecções, que podem estar presentes no ar que respiramos, nos alimentos que ingerimos e até nos objetos que tocamos (PEREIRA; MOURA; CONSTANT, 2008).

Quando não há sensibilização de células de defesa, a reação alérgica é evitada por uma barreira que o trato gastrointestinal e o sistema imunológico criam, impedindo a absorção da maioria dos antígenos. Quando essa barreira não foi suficiente, significa que os alérgenos alimentares resistiram à temperatura, pH e a digestão enzimática, sendo assim capazes de induzir a sensibilização de mediadores por IgE em indivíduos geneticamente predispostos (PEREIRA; MOURA; CONSTANT, 2008).

Diversos motivos podem colaborar para esse aumento de alergias alimentares, principalmente os fatores genéticos e ambientais. A possibilidade de alguém se tornar alérgico seja 60% definido pela genética e 40% definido pelo ambiente e hábitos de vida (POMIECINSKI et al., 2017).

Reações alérgicas aos alimentos podem acometer cerca de 6 a 8% das crianças com menos de 3 anos de idade e 2 a 3% dos adultos, cuja sintomatologia tem se tornado mais grave e mais persistente (POMIECINSKI et al., 2017).

Existem muitas variáveis quando se fala de prevalência de alergia alimentar, por serem muito conflitantes em todo o mundo. Muitos fatores podem depender da idade e característica da população avaliada (cultura, clima, hábitos alimentares), teste cutâneos, mecanismo imunológico envolvido, determinação de IgE sérica específica ou testes de provocação oral), tipo de alimento, regiões geográficas, entre outros (BRASIL, 2019).

Os dados sobre prevalência de alergia alimentar no Brasil, são escassos e limitados a grupos populacionais, dificultando a avaliação. Em um estudo realizado por gastroenterologistas pediátricos, a incidência as proteínas do leite de vaca foram de 2,2% e a prevalência de 5,4% em crianças (BRASIL, 2019).

Comumente, os alimentos envolvidos nesse processo são: leite de vaca, ovo, trigo, soja, frutos do mar, peixes, amendoim e castanhas. Mas alimentos não catalogados como causadores de alergias, vem ocorrendo casos, como kiwi, gergelim, macaxeira (aipim), entre outros (POMIECINSKI et al., 2017).

Com o intuito de amenizar as ocorrências de alergias alimentares, surgiu em 2014 um movimento chamado “Põe no Rótulo”, em busca de informações. Então mães se uniram e trabalharam pela saúde de seus filhos, pela implementação de direitos, para aumentar a conscientização sobre as alergias alimentares e contribuíram para mudar a legislação de rotulagem de alimentos no Brasil, que passou a incluir a obrigatoriedade do destaque dos principais alergênicos nos rótulos dos alimentos industrializados – a RDC nº 26/15 aprovada pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa (DURANTE, 2017 *apud* ARAUJO et al., 2015).

A portaria que regulamenta a rotulagem de alimento é a RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares (BRASIL, 2019).

Assim, o presente trabalho objetivou avaliar as conformidades e não conformidades relacionadas a ingredientes alergênicos presentes nos rótulos de alimentos industrializados conforme a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de caráter qualitativo e quantitativo, no qual foram analisados em dois supermercados da cidade de Volta Redonda/ RJ no período de agosto de 2019, a rotulagem relativa a alergênicos em produtos de diferentes marcas.

Foram escolhidos, de forma aleatória, 50 produtos alimentícios, tais como: 3 achocolatados, 8 biscoitos, 1 preparo de bolo de chuva, 1 bolo pronto baunilha, 1 café cappuccino, 1 empanado de frango, 1 creme de leite, 2 doces de amendoim, 2 doces de leite, 2 granolas, 1 iogurte, 1 leite fermentado, 1 massa de macarrão, 1 maionese, 1 manteiga, 1 massa de nhoque, 2 massas de pizza, 2 massas de pastel, 1 macarrão instantâneo, 1 mistura p/ bolo, 1 cereal matinal, 1 molho barbecue, 1 pão tatu, 3 pães de alho, 1 pão de forma, 1 pão de queijo, 1 pasta de amendoim, 1 queijo minas frescal, 1 queijo ralado, 1 sardinha em óleo, 1 sequilhos, 2 sopas em pó, 1 trigo p/ quibe. Após a escolha, todos os rótulos foram fotografados para uma análise mais criteriosa. Com o auxílio do *software Microsoft Excel*, fez-se uma planilha com todos os ingredientes listados em cada rótulo e identificou-se cada alergênico em potencial presente nos alimentos. Posteriormente verificaram-se as conformidades e não-conformidades relacionadas à indicação dos ingredientes alergênicos.

De acordo com a RDC 26/15, a lista de alimentos que podem provocar algum tipo de alergia são: trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leites de todas as espécies de animais mamíferos, amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.), Avelãs (*Corylus spp.*), castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*), castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*), macadâmias (*Macadamia spp.*), nozes (*Juglans spp.*), pecãs (*Carya spp.*), pistaches (*Pistacia spp.*), pinoli (*Pinus spp.*), castanhas (*Castanea spp.*), látex natural (BRASIL, 2015).

Foram analisados nos rótulos conforme a RDC Nº 26, de 02 de julho de 2015, se o produto contém:

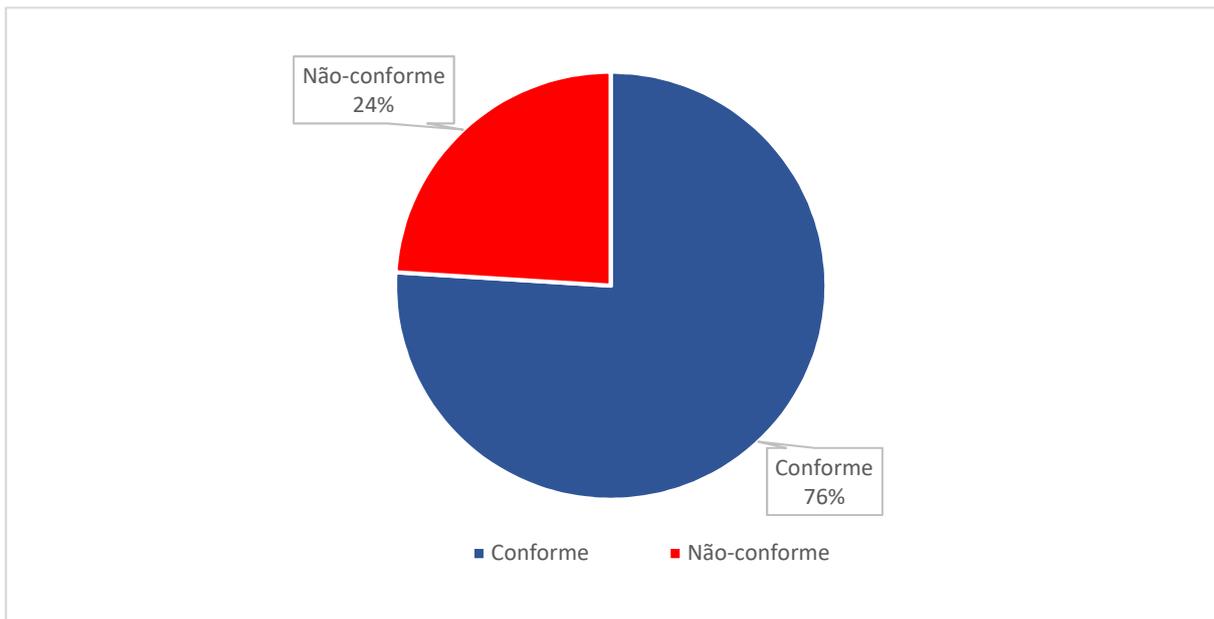
- declaração para alergênicos;
- declaração dos ingredientes alergênicos com leitura legível;

- declaração dos ingredientes alergênicos descritos após a lista de ingredientes;
- declaração dos ingredientes alergênicos descritos em caixa alta;
- declaração dos ingredientes alergênicos descritos com letra em negrito;
- declaração dos ingredientes alergênicos descritos com tamanho de letra igual ou superior ao da lista de ingredientes;
- declaração dos ingredientes alergênicos descritos em local encoberto, de difícil visualização e/ou no lacre/torção da embalagem;
- os alertas para os ingredientes alergênicos: “**ALÉRGICOS: CONTÉM (...)**”, “**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (...)**”, “**ALÉRGICOS: PODE CONTER (...)**” estão presentes na declaração e de acordo com a resolução;
- os alertas para os ingredientes alergênicos estão descritos corretamente quando comparados à lista de ingredientes.

3 RESULTADOS

Observa-se no gráfico 1 que dos 50 rótulos analisados, 38 (76%) apresentaram-se em conformidade com a RDC 26/15 da ANVISA, enquanto que 12 rótulos (24%) não estavam em conformidade.

Gráfico 1: Valores percentuais referentes às conformidades e não-conformidades encontradas nos rótulos

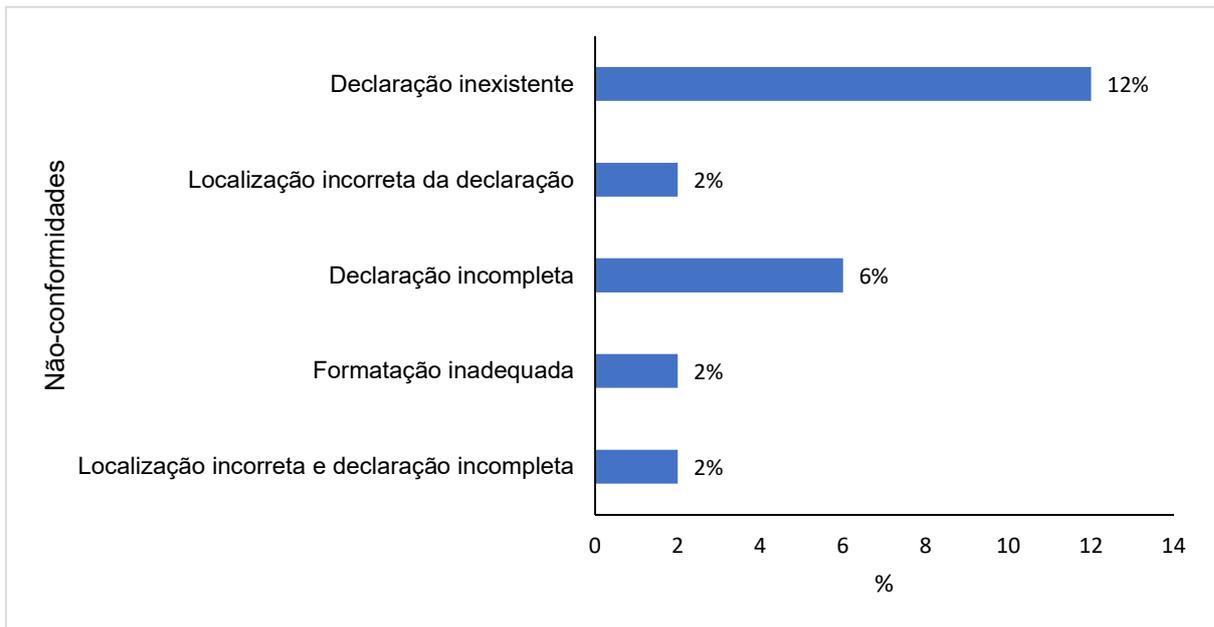


Fonte: A autora

O gráfico 2 apresenta as porcentagens referente às não-conformidades encontradas, sendo elas: 12% dos produtos não apresentaram a declaração para alergênicos ou nenhuma indicação de alerta; 6% possuíam declaração incompleta; 2% estavam com a declaração incorreta; outros 2% com a formatação errada; por fim, 2% estavam com a localização incorreta além da declaração incompleta. O quadro 1 traz com mais detalhes, os alimentos e suas respectivas não-conformidades.

Verifica-se nos quadros 1 e 2 os alimentos que apresentaram algum tipo de não-conformidade, sendo eles: pão de alho, achocolatado, massas de pizza e pastel, biscoito de nata, leite fermentado, iogurte natural, macarrão e bolo de baunilha.

Gráfico 2: Valores percentuais das não-conformidades encontradas nos rótulos



Fonte: A autora

Quadro 1: Não-conformidades encontradas nos rótulos

Alimento	Não-conformidades encontradas
Pão de alho (1)	A informação para alergênicos não está logo após a lista de ingredientes.
Achocolatado (1)	Contém maltodextrina, que pode ser derivado de trigo. O alerta deveria ser "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO".
Massa de pizza	Possui óleo vegetal na composição. Deveria ter o alerta " ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA".
Biscoito de nata	O alerta de alergênicos não se encontra em negrito e o tamanho da letra está inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.
Leite fermentado	Possui dextrose em sua formulação, que deveria ser alertado como derivado de trigo. "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO".
Pão de alho (2)	Não contém alerta para alérgicos. Deveria conter as seguintes informações: " ALÉRGICOS CONTÉM: TRIGO E DERIVADOS DE SOJA E LEITE". (Presentes na margarina).
Iogurte natural	As informações para alergênicos não estão logo após a lista de ingredientes, e não contém o alerta para aveia e amido modificado presentes nos ingredientes que são derivados de trigo.
Macarrão	Não contém alerta para alérgicos. Possui em sua composição: trigo.
Bolo de baunilha	Não contém alerta para alérgicos. Possui em sua composição: trigo, leite e ovos.
Pão tatu	Não contém alerta para alérgicos. Possui em sua composição: trigo.
Massa de pastel	Não contém alerta para alérgicos. Possui em sua composição: trigo.
Achocolatado (2)	Contém maltodextrina, que pode ser derivado de trigo. O alerta deveria ser "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO".

Fonte: A autora

Quadro 2: Relação de rótulos analisados

Alimento	N° de produtos analisados n= 50	Classificação	
		Conforme	Não conforme
Achocolatado	3	1	2
Biscoitos	8	7	1
Preparo de bolo de chuva	1	1	0
Bolo pronto baunilha	1	0	1
Café cappuccino	1	1	0
Empanado de frango	1	1	0
Creme de leite	1	1	0
Doce de amendoim	2	2	0
Doce de leite	2	2	0
Granola	2	2	0
Iogurte	1	0	1
Leite fermentado	1	0	1
Massa de macarrão	1	0	1
Maionese	1	1	0
Manteiga	1	1	0
Massa de nhoque	1	1	0
Massa de pizza	2	1	1
Massa de Pastel	2	1	1
Macarrão instantâneo	1	1	0
Mistura p/ bolo	1	1	0
Cereal Matinal	1	1	0
Molho barbecue	1	1	0
Pão tatu	1	0	1
Pão de alho	3	1	2
Pão de forma	1	1	0
Pão de queijo	1	1	0
Pasta de amendoim	1	1	0
Queijo minas frescal	1	1	0
Queijo ralado	1	1	0
Sardinha em óleo	1	1	0
Sequinhos	1	1	0
Sopa em pó	2	2	0
Trigo p/ quibe	1	1	0
Total	50	38	12

Fonte: Dados da pesquisa

4 DISCUSSÃO

Este trabalho mostrou que apesar de constar leite na lista de ingredientes do pão de alho (2), o mesmo não teve o devido alerta na embalagem. É importante haver este tipo de alerta, pois em uma pesquisa realizada Binsfeld et al. (2009) no qual, eles avaliaram a capacidade de identificação dos termos relacionados ao leite de vaca em rótulos de produtos industrializados por familiares de pacientes com alergia à bebida. Constataram que 55,8%, 26,9% e 5,8% dos entrevistados conseguiram correlacionar respectivamente lactose, caseína e caseinato como substâncias relacionadas ao leite, indicando, a necessidade na época, de atualização na regulamentação da rotulagem para estes alimentos.

Um estudo feito por Santana (2018) avaliou 139 rótulos de chocolates frente à legislação brasileira RDC Nº 26/2015. Foi demonstrado que a declaração para alergênico não foi encontrada em 11% dos rótulos, mesmo havendo ingredientes com obrigatoriedade de declaração. A autora concluiu que a adesão às regras de rotulagem para alergênicos ainda não é completa, mesmo depois de encerrado o período para adequações.

De acordo com BRASIL (2015) disposto na RDC 26/2015, caso o produto contenha a adição de alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia obtidos a partir dos principais alimentos alergênicos, deve ser utilizada a advertência de presença intencional de derivados de alimentos alergênicos. Isso pode gerar uma falta de compreensão por parte das empresas e levar a uma inadequação na descrição. Um exemplo que pode ser observado na figura 1 (de um achocolatado descrito neste trabalho) é que na lista de ingredientes existe a presença de maltodextrina, contudo este carboidrato pode ser um derivado de trigo, sendo que o mesmo não é destacado no rótulo.



Figura 1: Ingrediente possivelmente derivado de trigo (maltodextrina) sem o devido alerta

Fonte: Arquivo da autora

Em um outro trabalho feito por Schaefer e Piletti (2018) observaram que dos 22 rótulos analisados, três rótulos de manteiga e quatro rótulos de pão integral informaram corretamente as informações, o que representa 31,81% de conformidades. Destes, dois rótulos de cuca, um rótulo de biscoito de manteiga e um rótulo de pão integral não listaram os alergênicos e os demais mencionaram a lista de alergênicos, porém de forma incorreta, ou seja, alguns itens foram listados como “contém”, mas não estavam na lista de ingredientes, como também não informaram o item “Pode conter”, já que as linhas de produção e equipamentos utilizadas no processo não são separadas para todos os produtos, podendo ocorrer a contaminação cruzada.

Estas informações são de suma importância, segundo Nunes et al. (2012) reação alérgicas podem variar de moderadas a graves, podendo, em alguns casos, ser fatais, mesmo em quantidades muito reduzidas de alérgeno. Muitas vezes um alimento que parecia ser seguro pode desencadear uma reação alérgica, apenas por ter entrado em contato com outros alimentos que têm o alérgeno.

No estudo de Mallet et al. (2017) no qual foram analisados 76 rótulos, 96% apresentaram, no mínimo, uma inadequação frente à legislação vigente e, apenas 4% dos rótulos estavam plenamente de acordo com o estabelecido na legislação. O item que apresentou maior número de inadequações foi o que diz respeito à expressão “traços de leite”.

No estudo de Miranda e Gama (2018) a concordância das declarações de alérgenos em 221 rótulos de alimentos industrializados comercializados em três redes distintas de supermercados. Do total de rótulos avaliados, 31,7% (n=70) foram identificados como inadequados. Destas inadequações, observaram que 48,6% foram classificados como “Declaração inexistente”. Observou-se ainda, que foram encontradas inadequações nos dez grupos de alimentos avaliados. As autoras concluíram que as normas regulamentadoras nacionais de rotulagem dispõem inovações na perspectiva de defesa do consumidor alérgico; no entanto, ainda se observam diversas irregularidades no seu cumprimento. Investigações desta natureza são relevantes para a saúde pública e devem ser realizadas para exigir a fiscalização e implementação das legislações vigentes.

Com o objetivo de avaliar a presença de componentes potencialmente alergênicos em 12 marcas de chocolate branco comercializadas na cidade de Caxias do Sul, Alves et al. (2017) constataram que das 12 marcas de chocolate branco, 58,33% apresentaram soja, 66,66% glúten e 75% apresentaram algum traço alergênico de contaminantes da produção. Os autores concluíram que é importante a observação e leitura dos rótulos de chocolates antes do consumo, especialmente por indivíduos que apresentam sensibilidade a componentes alimentares, pois mesmo os chocolates puros apresentam substâncias capazes de desencadear complicações graves ao sistema imunológico.

Rodrigues, Santos e Machado (2017) avaliaram o cumprimento das exigências legais aplicadas à rotulagem de produtos lácteos (iogurte integral, bebida láctea e leite fermentado), em relação à informação sobre a presença de alergênicos alimentares, dos 42 rótulos analisados, 14,29% não apresentaram conformidade quanto às informações de alergênicos frente à legislação vigente. Desta forma, os autores chegaram à conclusão de que, a verificação do cumprimento das exigências legais em relação à rotulagem de produtos alimentícios deve ser intensificada para minimizar problemas relacionados ao consumo indevido de alimentos potencialmente alergênicos causando danos à saúde do consumidor.

5 CONCLUSÃO

O presente trabalho demonstrou que dentre os rótulos em não conformidade, o que se observou foi que, marcas regionais ainda não estão se adequando ao sistema e que até mesmo grandes empresas apresentam falhas em sua rotulagem. Os números de irregularidades encontradas permanecem grandes, mesmo após quatro anos de existência da lei.

Sobre contaminação cruzada, é uma questão que merece atenção especial, não basta apenas ler a lista de ingredientes, pois cabe ao fabricante informar se pode haver contaminação cruzada no alimento, sendo de inteira responsabilidade do mesmo a informação, e muitas empresas não se atentam ou descuidam desta situação.

Fica aqui expressa a necessidade e importância de um profissional nutricionista capacitado voltado para o planejamento de rotulagens alimentícias.

Vale ressaltar que o consumidor pode e deve denunciar caso se o alerta para alérgicos estiver incorreto ou não estiver presente, à Ouvidoria da Anvisa ou a outras instituições, como as Vigilâncias Sanitárias Municipal ou Estadual, Procon, Ministério Público, IDEC e Proteste.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Márcia Keller et al. Presença de alérgenos e aditivos alimentares em chocolate branco. **Higiene Alimentar**, v.31, n. 270/271, p. 30-35, Jul./Ago. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regularização de produtos - Alimentos**. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/produtos/rotulagem>>

Acesso em: 30 de ago. 2019

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem de alimentos alergênicos**. Gerência-Geral de Alimentos (GGALI). 5ª edição. Brasília, 5 de junho de 2017. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/2810640/Rotulagem+de+alerg%C3%AAnicos/283b1a22-d923-4eb1-84fa-cb1a662b7846>> Acesso em: 20 de ago. 2019

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº. 26, de 02 de julho de 2015**. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **DOU**, Brasília, DF, 30 de jun. 2015. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2694583/RDC_26_2015_.pdf/b0a1e89b-e23d-452f-b029-a7bea26a698c> acesso em: 04 de out de 2019.

DURANTE, Sara. **Avaliação dos rótulos dos produtos cárneos após a vigência da Resolução Nº 26/07/2015 - ANVISA**. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Medianeira. Disponível em: <<http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/10678/1/avaliacaorotulosproduto%20carneos.pdf>> Acesso em 04 de out. de 2019.

FARIAS, TAL et al. Rotulagem de derivados lácteos frente as novas legislações da ANVISA. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v. 7, n. 1, p. 106-109, 2017.

MALLET, Aline Cristina Teixeira et al. Adequação das rotulagens alimentícias frente à legislação vigente. **Cadernos UniFOA**, Volta Redonda, n. 35, p. 101-110, dez. 2017.

MIRANDA, Camila Cristina Santos de; GAMA, Larissa Lovatto Amorin. Inadequação da rotulagem de alimentos alergênicos: risco para indivíduos com hipersensibilidade alimentar. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 13, n. 3, p. 731-743, 2018.

NUNES, Mara et al. **Alergia Alimentar**. 2012. Disponível em: <<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/65706/2/725.pdf>> Acesso em: 18 set. 2019.

PEREIRA, Ana Carolina da Silva et al.; Alergia alimentar: sistema imunológico e principais alimentos envolvidos. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, Londrina, v. 29, n. 2, p. 189-200, jul./dez. 2008.

POMIECINSKI, Fabiane et al. Estamos vivendo uma epidemia de alergia alimentar? **Revista Brasileira em Promoção da Saúde**, Fortaleza, v. 30, n. 3, p. 1-3, jul./set., 2017.

RODRIGUES, Dara Elizabeth Barbosa et al. **Avaliação da adequação da rotulagem de iogurte integral, bebida láctea e leite fermentado em relação à RDC nº 26, de 02 de julho de 2015**. Disponível em: <<https://even3.azureedge.net/anais/45812.pdf>> Acesso em: 18 set. 2019.

SANTANA, Fabiani Cristina de Oliveira. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. **Braz. J. Food Technol.**, Campinas, v. 21, e 2018032, 2018.

SCHAEFER, Ivanice; PILETTI, Raquel. Avaliação da rotulagem de alimentos conforme a Lei 10.674/2003, as RDCS 40/2002, 26/2015, 135/2017 e 136/2017 em padarias e comércio do município de Tunápolis-SC. **Revista de Ciências Agroveterinárias e Alimentos**, n. 3, 2018.

SOLÉ, Dirceu et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 1 - Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. **Arq Asma Alerg Imunol**. v. 2, n. 1, p. 7-38, 2018.

