

---

**TÍTULO: ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INFANTIS COM  
CONTEÚDO ALERGÊNICO SEGUNDO A RDC 26/2015**

JÉSSYCA ALVES DA SILVA (CRN 5-10420/P)<sup>1</sup>

BÁRBARA MELO SANTOS DO NASCIEMNTO (CRN 5 - 2144)<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Sergipe, Aracaju-SE, Brasil

[jessyca-alves.12@hotmail.com](mailto:jessyca-alves.12@hotmail.com)

**INTRODUÇÃO:** Alergias alimentares podem ser compreendidas como uma resposta imunológica adversa a determinado alimento. Estima-se que a ascensão na prevalência dessa resposta deva-se ao hábito da população de se alimentar fora de casa e consumir muitos industrializados. Os rótulos alimentares são essenciais para que o consumidor possa fazer a escolha do produto adequado para seu consumo, porém, os alimentos são cada vez mais processados e complexos, com rótulos inadequados. **OBJETIVO:** Assim, o presente trabalho objetivou avaliar rótulos de alimentos infantis confrontando-os com a legislação de rotulagem de alergênicos, através de um checklist elaborado com base no referido dispositivo legal. **MÉTODOS:** O estudo foi caracterizado qualitativo, descritivo e transversal, realizado no período de fevereiro a abril de 2017. A análise partiu de uma investigação de rótulos de produtos infantis comercializados em 04 grandes redes de supermercados distribuídas na cidade de Aracaju/SE. Os produtos foram selecionados de diferentes marcas de acordo com a disponibilidade: Biscoitos recheados, wafer, doces e salgados; cookies; Salgadinhos; Doces; Aperitivos; Farinhas/Flocos; Pó para bebidas; Cereais prontos para consumo; Bebidas Lácteas; Iogurtes; Queijos e Leites Fermentados. Através de um checklist elaborado com base na RDC nº 26/2015, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, 6 itens foram avaliados em Conforme (C), Não Conforme (NC) e Não se Aplica (NA). Os dados obtidos foram agrupados em um banco de dados, onde foram geradas frequências e percentuais com a criação de planilhas utilizando o software Excel 2013. **RESULTADOS:** Dos 102 rótulos analisados, apenas 3,92% não apresentavam a alegação, porém, foi observado que 6,82% apresentam, no mínimo, alguma inconformidade. Segundo a RDC nº 26/2015, a comunicação da presença intencional de alimentos alergênicos e seus derivados ou da contaminação cruzada com constituintes alergênicos deve seguir obrigatoriamente a padronização estabelecida pela legislação. Porém, observou-se que 11,1% dos biscoitos wafer, 7,1% dos doces e 14,3% dos

---

cereais não começavam a alegação utilizando o termo “alérgicos”. Esse termo indica para qual grupo populacional a informação é direcionada, auxiliando no correto entendimento da advertência e evitando engano dos consumidores quanto às verdadeiras características dos alimentos. Foi observado ainda, presença do termo “contém glúten” dentro da alegação de alérgicos, porém, a ANVISA considerou mais adequado distinguir a regulamentação da rotulagem de alimentos alérgicos da declaração de glúten para fins de controle da doença celíaca. **CONCLUSÃO:** Mesmo depois do prazo de 12 meses desde a sua publicação, para que as empresas realizassem as adequações necessárias referentes a rotulagem de alérgicos, muitos produtos, ainda se encontram inadequados, revelando-se a necessidade de maior rigor na fiscalização pelos órgãos responsáveis, assim como, conscientização e comprometimento no setor industrial para alcançar melhorias na rotulagem dos produtos.

**Palavras-chaves:** Alergia. Alimentos. Rotulagem. Consumidor.