

Consumo e Saúde

Rótulos terão de mostrar ingredientes alergênicos



Ouvidoria/Anvisa e Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor/Secretaria Nacional do Consumidor

FATO

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), 35% da população brasileira possui algum tipo de alergia. De acordo com o Ministério da Saúde, os principais tipos de alergia são as alergias alimentares. Geralmente, essas alergias geram inchaço ou coceira nos lábios e na pele, que tende a ficar mais sensível, áspera e irritada, além de diarreia, vômitos e rouquidão. Em alguns casos, a alergia pode levar à morte, o que mostra claramente a relevância do tema, para toda a sociedade.

A partir do dia 3 de julho, os rótulos dos alimentos deverão trazer informações sobre ingredientes alergênicos. O prazo, estabelecido desde 2015, foi mantido em reunião da diretoria da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). A resolução foi aprovada em junho de 2015 e obriga a indústria alimentícia a informar nas embalagens dos produtos se há presença dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Os fabricantes tiveram um ano para adequar os projetos das embalagens. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, no dia 2 de julho, poderão ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

CONTEXTO

Alergias alimentares são reações adversas desencadeadas por uma resposta imunológica específica que ocorre em pessoas sensíveis, após o consumo de determinado alimento. Essas reações apresentam ampla variação na sua severidade e intervalo de manifestação, podendo afetar os sistemas cutâneo, digestivo, respiratório e ou cardiovascular. Indivíduos com alergias alimentares podem desenvolver reações adversas graves a alimentos que são consumidos de forma segura pela maior parte da população, mesmo quando ingeridos em pequenas quantidades.

A Anvisa publicou uma resolução (RDC 26/2015) que estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias. Esta Resolução se aplica aos alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. Os rótulos passam a ter que informar a presença de substâncias que causam alergia.



A literatura internacional indica que cerca de 90% dos casos de alergia alimentar são ocasionados por apenas oito alimentos: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja. Esses alimentos são reconhecidos como alergênicos de relevância para a saúde pública pelo Codex Alimentarius, organismo da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da OMS responsável pela harmonização internacional de regras para alimentos, e por diversos países.

Segundo a RDC 26/2015, que abrange alimentos e bebidas, os rótulos deverão informar a existência de 17 alimentos: trigo (centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); crustáceos; ovos; peixes; amendoim; soja; leite de todos os mamíferos; amêndoa; avelã; castanha de caju; castanha do Pará; macadâmias; nozes; pecãs; pistaches; pinoli; castanhas; e látex natural.

De acordo com a Anvisa, os derivados desses produtos deverão trazer as seguintes informações no rótulo:

- Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares);
- Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias);
- Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados

Os dados sobre os alergênicos virão logo abaixo da lista de ingredientes. Além disso, as palavras têm que estar em caixa alta, negrito e com a cor diferente do rótulo. A letra não pode ser menor do que a da lista de ingredientes.

Esta Resolução não se aplica aos seguintes produtos:

I - alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;

II - alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor;

III - alimentos comercializados sem embalagens.

O Código de Defesa do Consumidor (CDC) estabelece que é crime omitir os dizeres sobre a nocividade e a periculosidade dos produtos nas embalagens, invólucros ou recipientes. Igualmente, é crime omitir informações relevantes acerca da natureza, característica, qualidade, segurança, durabilidade e garantia, entre outros, em relação a seus produtos.

Além disso, o CDC também determina que é direito básico do consumidor a proteção à vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos ou serviços, razão pela qual, também, obriga que todo produto ou serviço deve conter informações claras e precisas sobre suas características, qualidade, composição, garantia e sobre os riscos que apresentem aos consumidores. Para completar, o CDC ainda classifica como prática abusiva colocar a comercialização de um produto em desacordo com normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes. Neste caso, vale destacar que o órgão competente é a Anvisa.



Informações sobre produtos clandestinos podem ser obtidas na cartilha “Perguntas e Respostas sobre Rotulagem de Alimentos Alergênicos”, disponível no seguinte sítio: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>

Cuidado!

É importante procurar um médico para o adequado diagnóstico de alergias. O diagnóstico deve ser realizado pelo médico, pois exige a investigação detalhada da história clínica do indivíduo e a aplicação de diferentes testes. Além disso, essas reações adversas apresentam grande variabilidade de sintomas e podem ser confundidas com outras reações adversas a alimentos, como a doença celíaca e diversas intolerâncias alimentares (ex. intolerância à lactose).

Denuncie os produtos irregulares! Em caso de dúvida quanto à origem ou suspeita de irregularidade com algum produto saneante, ligue para a Anvisa (0800 642 9782) ou procure a Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

PROVIDÊNCIAS E SUPORTE LEGAL

RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) – especialmente artigos 6º, 31, 39, 63 e 66.

Produtos e serviços com suspeitas de irregularidades devem ser denunciados à Vigilância Sanitária mais próxima do consumidor. Denúncias podem ser feitas para o e-mail ouvidoria@anvisa.gov.br.

Pedidos de informação: Central de Atendimento da Anvisa – 0800 642 9782. Disque Saúde - 136. Orientações podem ser obtidas pelo Disque-Intoxicação (0800 722 6001). Mais informações: www.anvisa.gov.br.

Revisão técnica: Coordenação de Consumo Seguro e Saúde (DPDC/Senacon) e Gerência Geral de Alimentos (GGALI/Anvisa)

Produção/Revisão textual: Ouvidoria/Anvisa e DPDC/Senacon