

REVISÃO: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS

AUTORES

Paula Régio MARQUES

Discente do curso de Engenharia de Alimentos UNILAGO

Patricia de Carvalho DAMY-BENEDETTI

Docente do curso de Engenharia de Alimentos UNILAGO

RESUMO

Estima-se que cerca de 2% a 4% da população adulta e 6% a 8% da população jovem possa padecer de algum tipo de alergia alimentar. Como a restrição do consumo de alimentos alergênicos é a única alternativa disponível para prevenir o aparecimento das complicações clínicas, o acesso a informações adequadas sobre a presença desses constituintes nos alimentos é essencial para proteger a saúde de indivíduos com alergias alimentares. A Anvisa criou a RDC 26/2015, onde fornece os parâmetros e informações para a rotulagem dos alimentos alergênicos, garantindo que o consumidor tenha acesso as informações corretos e compreensíveis na rotulagem dos alimentos, garantindo assim uma maior prevenção e proteção ao consumidor. Este artigo apresenta uma revisão sobre as novas informações para a rotulagem dos alimentos alergênicos.

PALAVRAS - CHAVE

Alergênicos, ANVISA; Alimentos, Rotulagem

1. INTRODUÇÃO

Mais de 170 alimentos já foram identificados como alergênicos. Entretanto, cerca de 90% dos casos de alergia alimentar são ocasionados por apenas oito alimentos: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja (ANVISA, 2016b).

As alergias alimentares podem ser divididas em duas categorias de acordo com o tipo de resposta imune. Um dos grupos, corresponde às reações de hipersensibilidade imediata, a resposta adversa é mediada pelos anticorpos específicos da imunoglobina E (IgE) para um dado alergênico. As reações aparecem dentro de poucos minutos até algumas horas após a ingestão do alimento alergênico. A segunda categoria, corresponde às reações de hipersensibilidade retardada por serem mediadas pelas células T do sistema imunológico, aparecem após 24 a 48 horas após a ingestão do alimento (COSTA.; OLIVEIRA; MAFRA, 2012).

A RDC nº 26, de 2015, foi elaborada com o objetivo de garantir que os consumidores tenham acesso a informações corretas, compreensíveis e visíveis sobre a presença dos principais alimentos alergênicos e seus derivados, estabelecendo regras para as declarações de rotulagem relativas à:

- Presença intencional de alimentos alergênicos e seus derivados;
- Possibilidade de contaminação cruzada com alimentos alergênicos ou seus derivados;
- Ausência de alimentos alergênicos e seus derivados (ANVISA, 2016b).

A 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 (BRASIL, 2016).

Os alergênicos que deverão ser declarados, utilizando como referência a lista de alergênicos do *Codex Alimentarius*, são:

- I – Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas;
- II – Crustáceos;
- III – Ovos;
- IV – Peixes;
- V – Amendoim;
- VI – Soja;
- VII – Leites de toda as espécies de animais mamíferos;
- VIII- Amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.)
- X – Avelãs (*Corylus* spp.);
- X – Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*);
- XI – Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*);
- XII – Macadâmias (*Macadamia* spp.);
- XIII - Nozes (*Juglans* spp.);
- XIV - Pecãs (*Carya* spp.);
- XV - Pistaches (*Pistacia* spp.);
- XVI - Pinoli (*Pinus* spp.);
- XVII - Castanhas (*Castanea* spp.);
- XVIII - Látex natural.

A declaração da advertência sobre a presença intencional de alimentos deve ser realizada sempre que o produto:

- for um dos alimentos alergênicos (ex: leite, ovo, castanha-de-caju);

- for derivado de um dos alimentos alergênicos (ex: farinha de trigo, iogurte, extrato de soja);
- contiver a adição de um ou mais alimentos alergênicos e seus derivados (ANVISA, 2016b).

Já, a declaração da advertência, referente à possibilidade de contaminação cruzada deve ser realizada quando o produto não tiver adição intencional de determinado alimento alergênico ou seus derivados, mas as medidas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de controle de alergênicos adotadas não forem suficientes para prevenir a presença de traços acidentais desses constituintes (ANVISA, 2016b).

A resolução não se aplica a:

- Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;
- Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido consumidor;
- Alimentos comercializados sem embalagens (BRASIL, 2016).

O presente estudo tem como objetivo fornecer informações sobre a nova resolução de rotulagem, publicada pela RDC nº 26/2015, como os principais alimentos causadores de alergia e maiores detalhes sobre as contribuições recebidas durante o processo regulatório e as justificativas para adoção das regras estabelecidas.

2. LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO

2.1 Alergia x Intolerância Alimentar

2.1.1 Alergia Alimentar

Alergias alimentares são reações adversas desencadeadas por uma resposta imunológica específica que ocorrem de forma reprodutível em indivíduos 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 (ANVISA, 2016a).

A principal preocupação das alergias alimentares é a anafilaxia, que pode levar o indivíduo a óbito se não for tratada imediatamente (ANVISA, 2016a).

2.1.2 Intolerância Alimentar

Intolerância alimentar ocorre quando o organismo não possui enzimas capazes de absorver os açúcares de determinados alimentos que são ingeridos. Difere-se da alergia alimentar, já que essa tem o alimento como invasor e reage contra ele acionando o sistema imunológico, o que não ocorre com a intolerância alimentar.

O alimento quando ingerido é submetido a vários processos, dentre eles o de absorção do açúcar. O açúcar permanece retido no organismo e acumulado no estômago, provocando a saturação de tal substância, o que resulta em inúmeros desconfortos como cólicas, enxaqueca, urticária, eczema e outras (DANTAS, 2016).

2.2 Celíacos x Intolerância à Lactose

2.2.1 Celíacos

A doença celíaca é uma doença autoimune inflamatória do intestino delgado que se manifesta em indivíduos susceptíveis geneticamente em decorrência da ingestão de glúten, uma fração proteica encontrada no trigo, centeio, cevada e aveia.

Essa doença apresenta uma ampla variedade de manifestações clínicas. Os casos mais severos incluem diarreia e caquexia. Alguns pacientes podem apresentar perda de peso ou retardo no crescimento e desenvolvimento devido aos problemas de má absorção. Em adultos, os problemas podem incluir infertilidade, osteoporose e deficiência de ferro.

Acredita-se que indivíduos com doença celíaca possam tolerar pequenas quantidades de glúten na alimentação (10 mg/dia) sem efeitos clínicos objetivos. No caso de indivíduos com alergia alimentar ao trigo, quantidades bem inferiores de glúten podem ser suficientes para desencadear reações adversas. Além disso, o glúten não é a única proteína presente no trigo que pode causar alergia alimentar (ANVISA, 2016a).

2.2.2 Intolerância à Lactose

Intolerância à lactose é uma reação adversa que não envolve o sistema imunológico e ocorre devido à deficiência da enzima lactase, sendo classificada como uma intolerância alimentar. O nome se dá à incapacidade parcial ou completa de digerir o açúcar existente no leite e seus derivados. O organismo não produz, ou produz em quantidade insuficiente (ANVISA, 2016a).

Como consequência, a lactase chega ao intestino grosso inalterada, onde acumula e é fermentada por bactérias que fabricam ácido láctico e gases, promovendo maior retenção de água e o aparecimento de diarreias e cólicas (VARELLA, 2015).

2.3 ALIMENTOS ALERGÊNICOS

2.3.1 Proteínas causadoras da alergia

As proteínas que induzem respostas imunitárias adversas pertencem a diferentes grupos ou famílias (Tabela 1).

No caso dos alergênicos de origem animal, são essencialmente proteínas de transporte (albuminas, globulinas e caseínas) ou de regulação/estrutural (tropomiosinas e parvalbuminas). Os de origem vegetal na sua grande maioria são proteínas de reserva como as vicilinas, 2S albuminas e leguminas, mas, existem as que desempenham funções de transporte (LipidTransferProteins – LTP), estruturais (profilinas) e de defesa (Pathogen-RelatedProtein – PR-10) (COSTA.; OLIVEIRA; MAFRA, 2012). A Tabela 1 apresenta os alimentos alergênicos com a classificação das proteínas causadoras das alergias.

Tabela 1. Alimentos alergênicos com respectiva classificação das proteínas e função bioquímica de cada grupo.

| Classe de alimentos | Classes de proteínas | Função bioquímica |
|---------------------|----------------------|----------------------|
| Ovos | Albuminas | Transporte |
| Peixe | Parvalbuminas | Regulação |
| Leite | Globulinas | Transporte |
| | Caseínas | Transporte |
| | Albuminas | Transporte/regulação |
| Crustáceos | Tropomiosinas | Regulação/estrutural |

| | | |
|--|---------------------------|------------|
| Soja | Leguminas | Reserva |
| | Vicilinas | Reserva |
| | Profilinas | Estrutural |
| | PR-10 | Defesa |
| Frutos de casca rija (amendôa, noz, avelã, caju, pistácio, noz pécan, noz de macadâmia e noz do Brasil) | PR-10 | Defesa |
| | LTP | Transporte |
| | Profilinas | Estrutural |
| | Vicilinas | Reserva |
| | Leguminas 2S albuminas | Reserva |
| Amendoins | Vicilinas | Reserva |
| | 2S albuminas | Reserva |
| | Leguminas | Reserva |
| | Profilinas | Estrutural |
| | Oleosinas | Estrutural |
| | PR-10 | Defesa |
| | LTP | Transporte |
| Trigo | Profilinas | Estrutural |
| | LTP | Transporte |
| | Tiorredoxinas | Transporte |
| | Gliadinas | Reserva |
| | Gluteninas | Reserva |

2.4 DETECÇÃO DE ALÉRGENOS EM ALIMENTOS

Abordagens tradicionais de detecção de alérgenos consistem em métodos baseados em proteínas e métodos baseados em DNA. Os primeiros incluem imuno detecção, teste enzimático ou rádioalergoabsorvente, electroforeserocket-imuno, etc. E, ultimamente através de PCR e PCR em tempo real. O ensaio de imunoabsorção enzimática (ELISA) em placas de 96 poços é rotineiramente utilizado para a detecção de alérgenos alimentares. Ele detecta cada alérgeno individualmente.

Técnicas convencionais de detecção de alérgenos são geralmente trabalhosas e demoradas, o que muitas vezes resultam em custos financeiros significativos. Por exemplo, o teste ELISA acima mencionado até mesmo em seu formato mais rápido e em ótimas condições, precisa de pelo menos 30 minutos para 14 amostras de um alérgeno único, e o custo é alto (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2013).

2.5 ROTULAGEM

2.5.1. Presença Intencional de Alimentos Alergênicos

A Rotulagem do produto deve estar identificada da seguinte maneira:

Se o produto comercializado for o alimento alergênico, deve ser declarada a advertência: **ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO).**

Quando o produto comercializado contiver a adição de um derivado de alimento alergênico (ex. farinha de trigo, iogurte, extrato de soja, caseína), deve ser veiculada a advertência: **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO)**.

Nas situações em que o alimento tiver a adição tanto do alimento alergênico como de seus derivados, deve ser veiculada a advertência: **ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO) E DERIVADOS**.

Quando mais de uma das advertências acima for exigida, a informação deve ser agrupada em uma única frase (ex. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, SOJA E DERIVADOS E DERIVADOS DE TRIGO**).

No caso dos crustáceos, a declaração deve incluir o nome comum das espécies da seguinte forma: **ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)** ou **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)** ou **ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOME COMUNS DAS ESPÉCIES)**.

Exemplos de Rotulagem:

Exemplo 1: Bandeja de ovos

Lista de ingredientes: ovo.

O produto é o próprio alimento alergênico sem qualquer modificação (ovo). Assim, deve ser declarada a advertência:

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO.

Exemplo 2: Mix de amendoim, uva passa, castanha-de-caju e avelã

Lista de ingredientes: amendoim torrado, uva passa, castanha-de-caju e avelã.

O produto é composto por três alimentos alergênicos (amendoim, castanha-de-caju e avelã). Portanto, deve ser veiculada a advertência:

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, CASTANHA-DE-CAJU E AVELÃ.

Exemplo 3: Farinha de trigo integral

Lista de ingredientes: Trigo.

O produto foi fabricado a partir de um alimento alergênico (trigo). Desta maneira, deve ser utilizada a advertência:

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO.

Exemplo 4: Queijo

Lista de ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio e coalho.

O produto foi fabricado a partir de um alimento alergênico (leite pasteurizado). Portanto, deve ser declarada a advertência:

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.

Exemplo 5: Leite em pó integral instantâneo

Lista de ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina de soja.

O produto foi produzido a partir de um alimento alergênico (leite integral) com a adição de um aditivo derivado de outro alimento alergênico (soja). Assim, deve ser utilizada a advertência:

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA.

Exemplo 6: Espaguete com ovos

Lista de ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gema de ovo e corante natural urucum.

O produto é adicionado de derivados de alimentos alergênicos (farinha de trigo e gema de ovo). Desta forma, deve ser veiculada a advertência:

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E OVO. Caso o corante contenha outros derivados de alimentos alergênicos em sua composição, estes também devem ser declarados.

Exemplo 7: Requeijão

Lista de ingredientes: leite desnatado, concentrado proteico do soro de leite, manteiga, gordura vegetal hidrogenada, amido, maltodextrina, sal, fermento lácteo, aromatizante, conservadores ácido sórbico e nisina.

O produto tem adição de um alimento alergênico (leite desnatado) e seus derivados (concentrado proteico do soro de leite e manteiga). Além disso, a gordura vegetal hidrogenada, o amido e a maltodextrina podem ser derivados de alimentos alergênicos (ex. soja e trigo). Se esse fosse o caso, o produto deveria conter a advertência:

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. Caso os aditivos alimentares utilizados contenham outros derivados de alimentos alergênicos em sua composição, estes também devem ser declarados.

2.5.2 Contaminação Cruzada em Alimentos Alergênicos

A contaminação cruzada é quando o produto não tem adição intencional de determinado alimento alergênico ou seus derivados, mas pode apresentar traços desse alimento como consequência da presença incidental durante alguma etapa da sua fabricação, desde a produção primária até a embalagem e comércio (ANVISA, 2016a).

A contaminação cruzada com determinado alimento alergênico deve ser declarada quando o produto não se enquadrar nas situações que exigem a declaração da presença intencional desse alimento alergênico ou seu derivado. Por exemplo, um produto com adição de derivados de leite (ex. caseína) não pode trazer a advertência de contaminação cruzada com leite (**ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE**). Neste caso, deve ser utilizada apenas a advertência de presença intencional (**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE**) (ANVISA, 2016a).

Outra exigência é que essa advertência seja veiculada somente como última alternativa para o gerenciamento do risco da contaminação cruzada. Isso significa que as empresas só podem declarar essa informação após terem adotado um Programa de Controle de Alergênicos (ANVISA, 2016a).

A declaração da contaminação cruzada com alimentos alergênicos ou seus derivados deve ser realizada por meio da advertência: **ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO)**.

Quando existir a possibilidade de contaminação cruzada com mais de um alimento alergênico ou seus derivados, a informação deve ser agrupada em uma única frase (ex. **ALÉRGICOS: PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU E LEITE**). Nesses casos, a RDC n. 26/2015 não define uma ordem específica a ser seguida no agrupamento dessas advertências (ANVISA, 2016a).

2.5.3 Alimentos com adição de Ingredientes Composto

O fabricante deve exigir dos seus fornecedores todas as informações sobre a matéria-prima, como: origem, composição, conhecer cada termo do produto, termos que nem sempre revelam a sua origem ou composição alérgica.

Essas informações devem ser consideradas em conjunto com a lista de ingredientes do produto, para definir se deve ser declarada a advertência da presença intencional de alimentos alergênicos ou de seus derivados.

Nesse contexto, deve ser considerado que as regras atuais para declaração de ingredientes compostos da RDC n. 259/2002 não exigem que a composição desses ingredientes seja apresentada em todas as situações, o que prejudica o acesso do consumidor a informações essenciais para proteger sua saúde.

Desta forma, a definição do tipo de advertência de presença intencional a ser utilizada deve considerar o nome do ingrediente composto declarado na lista de ingredientes e sua composição, mesmo que a composição não seja declarada na rotulagem.

Deve ser declarada a advertência: **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA.**

Caso os aditivos alimentares utilizados sejam ingredientes compostos e contenham outros derivados de alimentos alergênicos em sua composição, estes também devem ser declarados.

Exemplo 1:

Mistura para bolo

Lista de ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, soro de leite, leite em pó (leite integral e lecitina de soja), fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes.

O produto tem adição de derivados de alimentos alergênicos, incluindo os ingredientes compostos farinha de trigo e leite em pó. Verifica-se também que o ingrediente composto leite em pó teve sua composição declarada entre parênteses e que esse ingrediente possui a presença de outro derivado de alimento alergênico (lecitina de soja). Consequentemente, deve ser declarada a advertência: **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA.** Caso os aditivos alimentares utilizados sejam ingredientes compostos e contenham outros derivados de alimentos alergênicos em sua composição, estes também devem ser declarados.

Exemplo 2:

Salgadinho de milho sabor queijo

Lista de ingredientes: milho, óleo vegetal de palma e preparado para salgadinho sabor de queijo (maltodextrina, sal, soro de manteiga, farinha de trigo, queijo, açúcar, óleo de soja e óleo de algodão, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, reguladores de acidez: fosfato dissódico, ácido cítrico e ácido láctico, corante artificial amarelo crepúsculo e corante caramelo).

O produto tem adição de um ingrediente composto (preparado para salgadinho sabor queijo) que possui diversos outros ingredientes, muitos dos quais também são ingredientes compostos que não tiveram sua composição detalhada (ex. queijo, sal, farinha de trigo). A partir da lista de ingredientes, verifica-se que o produto tem adição de derivados de leite (soro de manteiga e queijo), trigo (farinha de trigo) e soja (óleo de soja). Assim, a advertência a ser utilizada seria: **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, TRIGO E SOJA.** Entretanto, caso os outros ingredientes e aditivos alimentares utilizados sejam ingredientes compostos e contenham outros derivados de alimentos alergênicos em sua composição, estes também devem ser declarados (ANVISA, 2016a).

2.5.4 Coadjuvantes de Tecnologia Derivados

Segundo a Portaria SVS/MS n. 540/1997, os coadjuvantes de tecnologias são substâncias empregadas intencionalmente na elaboração de produtos por razões tecnológicas que devem ser eliminadas ou inativadas, sendo admitidos traços da substância ou seus derivados no produto final.

Quando for utilizado um coadjuvante de tecnologia derivado de determinado alimento alergênico na elaboração de um produto e não existir outra fonte deste alimento alergênico no produto, a necessidade de declaração da advertência será determinada pela capacidade de remoção dos traços de coadjuvante de tecnologia do produto final.

Se o processo empregado garantir a ausência de traços do coadjuvante de tecnologia no produto final, nenhuma advertência deve ser declarada. Portanto, se o coadjuvante de tecnologia estiver presente em traços no produto final, deve ser declarada a presença intencional de derivado do alimento alergênico, exemplo: o produto final deve trazer a seguinte advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO).

Se essa enzima for eliminada pelo processamento, nenhuma advertência deve ser declarada.

Exemplo:

Quando a lisozima, um coadjuvante de tecnologia empregado em alimentos como agente de controle de micro-organismos, for utilizada na fabricação de um alimento e a empresa não possuir controles capazes de garantir sua eliminação, o produto final deve trazer a seguinte advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO. Caso essa enzima seja eliminada pelo processamento, nenhuma advertência deve ser declarada (ANVISA, 2016 a).

2.6 APLICAÇÃO DO PROGRAMA DE CONTROLE DE ALERGÊNICOS

O Programa de Controle de Alergênicos (PCAL) é a ferramenta para a gestão das empresas. Deve ser aplicado de forma integrada às BPF's e ao sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

O objetivo do controle de alérgenos é garantir que o consumidor sensível receba uma informação clara e confiável a respeito das substâncias alergênicas presentes no produto final. Uma ferramenta de gestão para as empresas é o Programa de Controle de Alergênicos (PCAL).

A contaminação cruzada é uma das principais causas para o desencadeamento de reações alérgicas em pessoas sensíveis. Por isso, para o controle de alérgenos em decorrência de contaminação cruzada, a RDC nº 26, de 2015, estabeleceu que a empresa deve implementar um PCAL.

A aplicação do PCAL permite a identificação e o controle dos principais alimentos que causam alergias e a prevenção da contaminação cruzada por substâncias alergênicas no produto final. Portanto, ele é importante para todas as empresas que atuam na cadeia produtiva de alimentos. Todavia, esse Programa se torna de adoção obrigatória quando houver a possibilidade de contaminação cruzada por substâncias alergênicas no produto final.

O passo inicial para a elaboração do PCAL é a avaliação, ao longo de toda a cadeia de produção, das potenciais fontes de substâncias alergênicas que podem levar à contaminação do produto final. Essa fase é aplicável tanto para os casos de contaminação cruzada do produto, assim como para a presença intencional da substância alergênica, a partir do uso de matéria-prima e ou ingrediente que contenham alérgenos.

Para a realização dessa atividade, é necessário levantar as informações sobre:

- o portfólio de produtos da empresa;

- a formulação de cada produto;
- a especificação ou fichas técnicas das matérias-primas e dos ingredientes utilizados na sua fabricação.

A ausência das especificações ou fichas técnicas das matérias-primas e dos ingredientes, pode-se dispor das declarações nas rotulagens. Importa lembrar que as empresas fabricantes de matérias-primas e ingredientes também devem atender às disposições da RDC nº 26, de 2015, ou seja, devem apresentar a declaração de substâncias alergênicas na rotulagem ou, no caso de produtos de uso exclusivo industrial, em documentações que acompanham os mesmos.

Os colaboradores envolvidos nessa avaliação, além de dispor das informações mencionadas, devem conhecer as exigências estabelecidas na RDC nº 26, de 2015.

É fundamental que algumas pessoas diretamente envolvidas com a produção participem do processo de avaliação dos riscos.

O resultado final dessa avaliação deve estar bem documentado no PCAL. Devem estar registradas no Programa as fontes de contaminação do alimento por substâncias alergênicas e as etapas do processo onde essa contaminação pode se dar.

Quando a avaliação apontar que há fontes de contaminação cruzada do produto com substâncias alergênicas, o próximo passo para o desenvolvimento do PCAL é identificar quais as medidas que a empresa já adota ou pode adotar para evitar que o alérgeno esteja presente no produto final. Essa avaliação pode ocorrer concomitantemente à avaliação da presença do alérgeno.

2.7 COMO DEVEM SER OS DIZERES NA ROTULAGEM

- Caixa alta (letras maiúsculas)
- Negrito
- Cor contrastante com o fundo do rótulo (para ser legível)
- Tamanho da fonte nunca menor que o da lista de ingredientes
- Advertência em local visível

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que a informação no rótulo do alimento é muito importante, levando em conta que quem sofre com a alergia alimentar tem uma segurança maior quando consumir certos alimentos é a peça essencial para o alérgico, já que a prevenção é a única ferramenta para proteção da alergia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. **Perguntas e Respostas sobre Rotulagem de Alimentos Alergênicos, Gerência-Geral de Alimentos.** 2016a.

ANVISA. **Guia sobre Programa de Controle de Alergênicos,** nº 5, 2016b.

BRASIL. **Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.** Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

COSTA, J.; OLIVEIRA, M. B. P. P.; MAFRA, I. Alergênios Alimentares: o que são, o que provocam e como detectá-los? **Química,** v. 127, 2012.

DANTAS, G. C. S. **Intolerância Alimentar**. Disponível em <<http://brasilecola.uol.com.br/saude/intolerancia-alimentar.htm>>. Acesso em: 29 out. 2016.

FOOD INGREDIENTES BRASIL. Alérgenos: O que são e onde encontra-los? **Revista Food Ingredientes Brasil**, v. 27, p. 31-37, 2013.

VARELLA, D. **Intolerância à Lactose**. 2014. Disponível em <<https://drauziovarella.com.br/doencas-e-sintomas/intolerancia-a-lactose>>. Acesso em: 29 out. 2016.