



Princípios e Fundamentos das Ciências da Saúde 3

VANESSA LIMA GONÇALVES TORRES
(Organizadora)

 **Atena**
Editora

Ano 2018

Vanessa Lima Gonçalves Torres
(Organizadora)

Princípios e Fundamentos das Ciências da Saúde 3

Atena Editora
2018

2018 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Geraldo Alves e Natália Sandrini

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

P957 Princípios e fundamentos das ciências da saúde 3 [recurso eletrônico] / Organizadora Vanessa Lima Gonçalves Torres. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2018. – (Princípios e fundamentos das ciências da saúde; v. 3)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-85107-44-4

DOI10.22533/at.ed.444180110

1. Ciências da saúde. 2. Medicina. 3. Saúde. I. Torres, Vanessa Lima Gonçalves.

CDD 610

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo do livro e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2018

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A Organização mundial da Saúde define que saúde é um estado do completo bem-estar físico, mental e social, e não apenas a ausência de doenças. Atualmente, diversas Campanhas Nacionais estão direcionadas ao atendimento integral deste conceito. Para isto, muitos profissionais são envolvidos: médicos, farmacêuticos, dentistas, psicólogos, fisioterapeutas, enfermeiros, biólogos, biomédicos, educadores físicos. Com uma dinâmica muito grande, a área da saúde exige destes profissionais uma constante atualização de conhecimentos pois a cada ano surgem novas formas de diagnóstico, tratamentos, medicamentos, identificação de estruturas microscópicas e químicas entre outros elementos.

A obra “Princípios e Fundamentos das Ciências da Saúde” aborda uma série de livros de publicação da Atena Editora, dividido em II volumes, com o objetivo de apresentar os novos conhecimentos, estudos e relatos nas áreas da Ciência e da Saúde, para os estudiosos e estudantes. Entre os capítulos a abrangência da área fica evidente quando sobre o mesmo assunto temos olhares diferentes por profissionais especializados, a interdisciplinariedade, a tecnologia e o desenvolvimento de técnicas. Os trabalhos apresentados conduzem o leitor a diferentes caminhos de conhecimentos, reflexões e atualização. Boa leitura e muitos conhecimentos!

Vanessa Lima Gonçalves Torres

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DE ANEMIA FALCIFORME ATRAVÉS DE TRIAGEM NEONATAL NO MARANHÃO	
Andrea Karine de Araujo Santiago Rôlmerson Robson Filho Bento Berilo Lima Rodrigues Segundo Dyego Mondego Moraes Guilherme Bruzarca Tavares Luciano André Assunção Barros Raiza Ritiele da Silvia Fontes Robson Ruth Lima de Oliveira Vicente Galber Freitas Viana Raphael Aguiar Diogo Francisca Bruna Arruda Aragão	
CAPÍTULO 2	13
AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE INSERÇÃO DE UM MAIOR NÚMERO DE MEDICAMENTOS FITOTERÁPICOS NA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SANTO ÂNGELO/RS	
Bruna Dutra Kelly Helena Kühn Leandro Nicolodi Francescato	
CAPÍTULO 3	27
AVALIAÇÃO DO EFEITO ANTIOXIDANTE DO EXTRATO HIDROETANÓLICO DE <i>Luehea divaricata</i> Mart. EM UM MODELO DE OXIDAÇÃO INDUZIDOS POR PARAQUAT EM CÉREBRO DE RATOS	
Alisson Felipe de Oliveira Gabriela Bonfanti Azzolin Bruna Morgan da Silva Ronaldo dos Santos Machado Viviane Cecília Kessler Nunes Deuschle Josiane Woutheres Bortolotto	
CAPÍTULO 4	38
INTOXICAÇÃO EXÓGENA POR PSICOFÁRMACOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA	
Edina Carla Ogliari Robriane Prosdocimi Menegat Potiguara de Oliveira Paz	
CAPÍTULO 5	49
ACOLHIMENTO EM UM PRONTO ATENDIMENTO HOSPITALAR, RELATO DE EXPERIÊNCIA	
Carolina Renz Pretto Sabrina Azevedo Wagner Benetti Cátia Matte Dezordi Alcione Carla Meier Juliana Gonçalves Pires Eniva Miladi Fernandes Stumm	
CAPÍTULO 6	57
ASPECTOS DA HABITAÇÃO COMO DETERMINANTES DE SAÚDE-DOENÇA	
Mariana Mendes	

Kethlin Carraro Momade
Ana Lucia Lago
Maria Assunta Busato
Carla Rosane Paz Arruda Teo
Junir Antonio Lutinski

CAPÍTULO 768

ESTUDO DAS CAUSAS DA NÃO ADESÃO DA DOSE DOMICILIAR PELOS PACIENTES HEMOFÍLICOS E PORTADORES DE DOENÇA DE VON WILLEBRAND ATENDIDOS NO HEMONÚCLEO REGIONAL DE FRANCISCO BELTRÃO - PARANÁ

Marlene Quintero dos Santos
Zípora Morgana Quintero dos Santos
Emyr Hiago Bellaver
Tatiana Takahashi

CAPÍTULO 884

ATENÇÃO À SAÚDE DOS DISCENTES EM INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR

Versiéri Oliveira de Almeida
Sabrina Azevedo Wagner Benetti
Carolina Renz Pretto
Alcione Carla Meier
Andrea Wander Bonamigo

CAPÍTULO 993

DESCARTE E MANUSEIO DE RESÍDUOS EM UM SERVIÇO DE ONCOLOGIA

Isamara Roseane da Costa
Laura Renner Bandeira
Pâmela Naíse Pasquetti
Angélica Martini Cembranel Lorenzoni
Adriane Cristina Bernart Kolankiewicz
Marli Maria Loro

CAPÍTULO 10108

DOENÇAS E RISCOS OCUPACIONAIS DA EQUIPE DE ENFERMAGEM EM UMA UNIDADE DE ORTOPEDIA

Raimunda Santana Torres
Ariadne Siqueira de Araújo Gordon
Euzamar de Araújo Silva Santana
Maria Aparecida Alves de Oliveira Serra
Ismália Cassandra Costa Maia Dias

CAPÍTULO 11122

CONHECIMENTO PRODUZIDO PELA ENFERMAGEM EM RELAÇÃO À SEGURANÇA DO PACIENTE: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Amarilis Pagel Floriano da Silva
Amanda Pillon Moreira
Juliana Silveira Colomé

CAPÍTULO 12132

INSERÇÃO DE ACADÊMICOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENFERMAGEM NAS AÇÕES DO

PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA (PSE)

Janaina Barbieri
Andressa Ohse Sperling
Adriana de Fátima Zuliani Lunkes
Paola Elizama Caurio Rocha
Neila Santini de Souza

CAPÍTULO 13 **141**

PENSAMENTO CRÍTICO A RESPEITO DA PERMANÊNCIA DOS PACIENTES EM SALA DE RECUPERAÇÃO PÓS-ANESTÉSICA

Andressa Peripolli Rodrigues
Rita Fernanda Monteiro Fernandes
Lucimara Sonaglio Rocha
Margot Agathe Seiffert
Neiva Claudete Brondani Machado
Sandra Maria de Mello Cardoso

CAPÍTULO 14 **150**

HÁBITOS DE HIGIENE BUCAL DE IDOSOS ATENDIDOS EM SERVIÇO DE NEUROLOGIA

Amanda Mayra de Freitas Rosa
Josué Junior Araújo Pierote
Glauber Campos Vale

CAPÍTULO 15 **157**

HÁBITOS DE HIGIENE BUCAL E ACESSO A SERVIÇOS ODONTOLÓGICOS POR ATLETAS DE UMA CAPITAL BRASILEIRA

Carolina Cobra de Moraes
Josué Junior Araújo Pierote
Jéssica Pinheiro Mota
Larissa Campos Rodrigues Pinheiro
Glauber Campos Vale
Ana Cristina Vasconcelos Fialho

CAPÍTULO 16 **165**

PREVALÊNCIA DO USO DE PROTETORES BUCAIS E DE TRAUMATISMOS BUCOMAXILOFACIAIS EM ATLETAS DE UMA CAPITAL BRASILEIRA

Larissa Pivoto Ribeiro Pinto
Josué Junior Araújo Pierote
Jéssica Pinheiro Mota
Larissa Campos Rodrigues Pinheiro
Glauber Campos Vale
Ana Cristina Vasconcelos Fialho

CAPÍTULO 17 **173**

PROMOÇÃO E PREVENÇÃO DA SAÚDE BUCAL EM PACIENTES COM NECESSIDADES ESPECIAIS.

Henrique Torres Teixeira
Priscila Regis Pedreira
Josué Junior Araujo Pierote

CAPÍTULO 18	181
DESENVOLVIMENTO FETAL E OBESIDADE INFANTIL: REVISÃO INTEGRATIVA	
Roselaine dos Santos Félix	
Cristiane Brito da Luz Chagas	
Heloisa Ataíde Isaia	
Viviane Ramos da Silva	
Luciane Najar Smeha	
NadiescaTaisa Filippin	
CAPÍTULO 19	194
ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INFANTIS FRENTE A ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL	
Jéssyca Alves da Silva	
Bárbara Melo Santos do Nascimento	
CAPÍTULO 20	203
PERFIL DE CONSUMO ALIMENTAR DAS GESTANTES ADOLESCENTES DA REGIÃO SUL DO BRASIL NO PERÍODO DE 2008 A 2014	
Tatiana Honório Garcia	
Ana Rafaella de Padua Lima	
Carla Rosane Paz Arruda Teo	
SOBRE A ORGANIZADORA	215

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INFANTIS FRENTE A ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL

Jéssyca Alves da Silva

Universidade Federal de Sergipe, Campus Profº Antônio Garcia Filho, Departamento de Nutrição
Lagarto-Sergipe

Bárbara Melo Santos do Nascimento

Universidade Federal de Sergipe, Campus Profº Antônio Garcia Filho, Departamento de Nutrição
Lagarto-Sergipe

RESUMO: Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Rótulos atuam como canais de comunicação, assegurando o direito ao acesso a toda informação sobre um produto alimentício. Quando bem compreendidos, permitem que as escolhas alimentares sejam feitas de forma mais sensata, com segurança, de acordo com a necessidade do consumidor. Para que a rotulagem exerça o seu papel, as informações disponibilizadas devem ser legíveis, verdadeiras e de fácil acesso a todos as classes, sendo asseguradas pelas legislações, que dispõe sobre os principais itens que deve conter no rótulo do alimento. Neste sentido, o presente estudo teve o intuito de avaliar rótulos de diferentes produtos alimentícios infantis, confrontando-os com as legislações referente a Rotulagem Geral (RDC n.º259/02) e Rotulagem

Nutricional de Alimentos Embalados (RDC n.º 360/203), através de um *checklist* elaborado com base nas RDC's. Foram avaliados 102 rótulos de 15 categorias diferentes. Observou-se a presença de inadequações que podem induzir o consumidor ao uso incorreto dos produtos, portanto, o estudo revela a necessidade de adequação da indústria alimentícia às legislações vigentes, fazendo com que as informações sejam claras e precisas para melhor entendimento do consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Rotulagem de alimentos. Legislação. Avaliação de rótulo. Consumidor. Produto infantil.

ABSTRACT: Labeling includes any inscription, caption or image, or any description or graphic, that is written, printed, stamped, engraved, embossed, lithographed, or glued onto food packaging. Labels act as a means of communication, ensuring the right to access all information about a food product. When well understood, they allow food choices to be more sensible, safe, and suitable to the needs of the consumer. In order for labeling to function, the information provided must be legible, factual, and universally accessible, and safeguarded through legislation, which provides information on the main ingredients to be included on the food label. In this regard, the present study aims to evaluate labels for different children's

food products, comparing them to standards held by the General Labeling Legislation (RDC no. 259/02) and Nutritional Labeling of Packaged Foods (RDC 360/203) using a thorough checklist based on the RDC's. 102 labels were evaluated in 15 different categories. Inconsistencies were observed that could lead consumers toward the incorrect use of products, therefore, the study reveals a necessity to change current food industry legislation, making information clearer and more precise for better consumer understanding.

KEYWORDS: Food labeling. Legislation. Evaluation of labels. Children's product.

1 | INTRODUÇÃO

Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL,2002 a). Rótulos atuam como canais de comunicação, sendo o principal meio de assegurar o direito ao acesso a toda informação sobre um produto alimentício, pois quando são bem compreendidos permitem que as escolhas alimentares sejam feitas de forma mais sensata, com segurança, de acordo com a necessidade do consumidor (MOREIRA et al., 20013).

Para que a rotulagem exerça o seu papel, as informações disponibilizadas devem ser legíveis, verdadeiras e de fácil acesso a todos as classes (MOREIRA et al., 20013). No rótulo de um alimento embalado devem constar as principais informações sobre o produto, estas, são asseguradas pelas legislações sobre rotulagem, que dispõe sobre os principais itens que deve conter no rótulo do alimento, RDC n.º259/02 e RDC n.º360/03, como prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, entre outros, de forma clara e sucinta. Tais informações destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo o rastreamento dos mesmos, constituindo-se, portanto, em elemento fundamental para a saúde pública (CARVALHO, 2014).

A Resolução RDC n.º259/02 considera a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção da saúde da população, viabilizando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a rotulagem de alimentos embalados (BRASIL,2002 a). E a Resolução RDC n.º360/03 considera que a rotulagem nutricional facilita o consumidor a conhecer propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos e que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor (BRASIL, 2003 b). Nela, temos que:

Rotulagem nutricional é toda inscrição destinada ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e nutriente, a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) e a declaração de nutrientes (relação ou enumeração

padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento); com finalidade de fornecer a população informações relativas ao alimento e a sua composição (BRASIL, 2003 b).

Visando garantir, os direitos básicos do consumidor de obter informação adequada e clara sobre os serviços e produtos que lhes são ofertados, e devido ao impacto para a segurança alimentar da população, a rotulagem dos alimentos deve se adequar a legislação vigente (BRASIL,2002 a).

Neste sentido, o presente estudo teve o intuito de avaliar rótulos de diferentes produtos alimentícios, confrontando-os com as legislações referente a Rotulagem Geral (RDC n.º259/02) e Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (RDC n.º 360/203).

2 | METODOLOGIA

O presente 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 (quatro) 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; logurtes; Queijos e Leites Fermentados.

Através de um *checklist* elaborado com base nas RDC's n° 219/2002, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, 36 itens foram avaliados em Conforme (C), Não Conforme (NC) e Não se Aplica (NA).

Os itens dispostos no *checklist* referente a RDC n° 219/2002 foram correlacionados com letras, sendo associados da seguinte forma:

- A: Definição de Venda no PP
- B: Tipo no PP
- C: Marca no PP
- D: Indicação de País de Origem no PP
- E: Conteúdo Líquido
- F: Nome da Empresa
- G: Razão Social do fabricante ou importador
- H: Endereço completo do Fabricante ou Importador
- I: CNPJ
- J: Número de Registro do produto

L: Advertência no PP

M: Indicação de Corantes e Aromatizantes

N: Validade com embalagem fechada

O: Validade com embalagem aberta

P: Lote

Q: Instruções para preparo/uso

R: Instruções para conservação e armazenamento com embalagem fechada

S: Instruções para conservação e armazenamento com embalagem fechada

T: Traduções para o português

U: Ingredientes compostos com especificação entre parênteses

V: Aditivos ao final da lista de ingredientes com função e nome ou INS

X: Declaração de presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza

Z: Informações que podem induzir o consumidor ao erro

Já os itens dispostos no *checklist* referente a RDC nº 360/2003 foram descritos da seguinte forma:

A: Tabela nutricional

B: Tabela nutricional por porção

C: Declaração medida caseira da porção

D: Declaração do valor energético em valor numérico (kcal/kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj

E: CHO(g), PTN(g), GT(g), GS(g), GTR(g), Fibra(g) e Na(mg)

F: Declaração da quantidade e valor energético, por porção, dos nutrientes citados em valor numérico (kcal/kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj.

G: Declaração optativa de vitaminas e minerais em quantidade igual ou superior a 5% do VD

H: Declaração de amido, açúcares e carboidratos (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)

I: Declaração de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)

J: Apresentação de outro nutriente que faz menção

L: Frase: *%valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

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.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

No total, foram avaliados 102 rótulos divididos em 15 categorias, estando suas frequências representadas no gráfico a seguir.

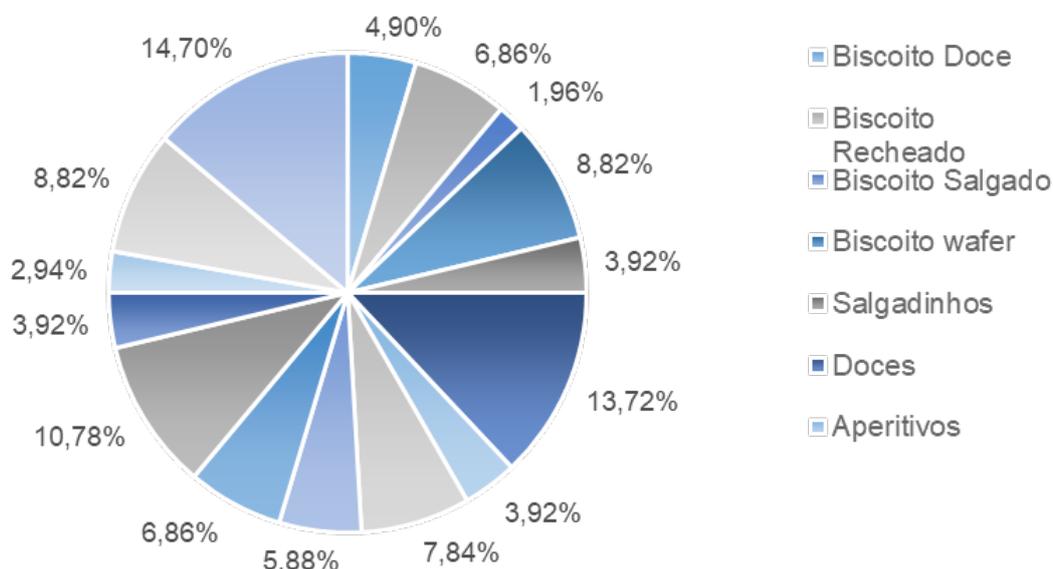


Gráfico 1 - Frequência dos rótulos avaliados de acordo com suas respectivas categorias de alimentos.

Verificou-se que os grupos: bebidas lácteas, doces, e iogurtes, apresentaram maior fração das amostras analisadas, visto que são os gêneros que apresentaram mais variedades de marcas disponíveis no mercado direcionados ao público infantil. Mostraram-se com percentuais de 14,7%, 13,72% e 10,78%, respectivamente.

A Tabela 1 abaixo apresenta o número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais correlacionados aos percentuais de rótulos irregulares encontrados baseado na RDC nº259/2002.

PRODUTO INFANTIL	Nº DE PRODUTOS	IRREGULARIDADE ENCONTRADA NO RÓTULO EM PERCENTAGEM (%)														
		B	C	D	L	M	N	O	Q	R	S	T	U	X	Z	
Biscoito doce	5			80,0	60,0	20,0		100,0	40,0	40,0	40,0		40,0			
Biscoito recheado	7			42,9	71,4	57,1		71,4		42,9	42,9		85,7	14,3	14,3	
Biscoitos wafer	9			77,8	88,9	22,2		77,8			44,4	11,1	44,4			
Biscoito salgado	2			100,0				100,0								
Cookies	3			66,7	66,7	33,3		33,3								
Salgadinho	4			100,0	50,0	25,0		100,0		25,0	75,0		25,0			
Doces	14	7,1	14,3	85,7	71,4	64,3		85,7		21,4	71,4		42,9			
Aperitivos	4	25,0		50,0	75,0	25,0	25,0	50,0		25,0	75,0		25,0			
Farinhas/Flocos	8			75,0	100,0	75,0	12,5								12,5	12,5
Pó para bebidas	6			83,3	66,7	33,3		16,7		16,7	16,7					
Cereal	7			85,7	100,0	42,9		71,4	14,3							

Bebida láctea	15	20,0	53,3	40,0	20,0	6,7	6,7
Iogurte/Danone	11		54,5	18,2			
Queijo	4		25,0	25,0			
Leite fermentado	3		66,7	33,3			
TOTAL	102						

*Descrição das letras

B	Tipo no PP
C	Marca no PP
D	Indicação País de origem no PP
L	Advertências (ex: glúten) no PP
M	Indicação de corantes e aromatizantes
N	Validade com embalagem fechada (dia/mês ou mês/ano)
O	Validade com embalagem aberta
Q	Instruções para preparo/uso.
R	Instruções para conservação e armazenamento com embalagem fechada
S	Instruções para conservação e armazenamento com embalagem aberta
T	Traduções para o português
U	Ingredientes compostos com especificação entre parênteses
X	Declaração de presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza
Z	Informações que podem induzir o consumidor ao erro

Tabela 1 - Número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais e o percentual de rótulos irregulares encontradas baseado na RDC nº259/2002.

Verificou-se de acordo com os dados acima que os maiores percentis em não conformidade em relação a rotulagem geral de alimentos embalados se encontram nos itens **D** (Indicação de País de origem no painel principal), **L** (Advertências no painel principal), **M** (Indicação de corantes e aromatizantes), **O** (Validade com embalagem aberta), **S** (Instruções para conservação e armazenamento com embalagem aberta) e **U** (Ingredientes compostos com especificação entre parênteses). Os itens que apresentaram menor frequência de irregularidades foram **X** (Declaração de presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza) e **Z** (Informações que podem induzir o consumidor ao erro). Nesta legislação, os produtos que obtiveram maiores frequências nas inconformidades, respectivamente, foram os Doces sendo 14 rótulos avaliados, Biscoitos doces, em 5 rótulos avaliados e Salgadinhos, considerando os 4 rótulos avaliados.

Em uma revisão bibliográfica sobre os trabalhos brasileiros que alisaram a rotulagem, Câmara et al. (2008), cita exemplos de pesquisas que apresentaram resultados semelhantes a este estudo, concluindo que, tanto nos produtos importados, como nos produtos nacionais, as inadequações eram as mesmas: ausência de informações sobre o número do lote, a data de fabricação, o prazo de validade, especificação dos corantes adicionados intencionalmente e informação sobre a presença de glúten.

Essas informações são imprescindíveis para que o consumidor não cometa o

erro de consumir algo prejudicial a sua saúde, o que torna preocupante a ausência das mesmas nos rótulos. Araújo et al. (2015) trabalhando com rotulagem de leite UHT, constataram que uma das marcas analisadas não apresentaram o lote. Em outro estudo, Grandi e Rossi (2010) verificaram que 97,3% dos rótulos de iogurte e 100% dos rótulos de bebida láctea fermentada estavam incompleto ou suprimiam alguma informação obrigatória. Os autores relatam ainda que, irregularidades estiveram presentes em rótulos de produtos que apresentavam carimbo de órgãos de fiscalização federal e estadual. Isso torna cada vez mais necessárias pesquisas voltadas para a área de rotulagem

A tabela 2 descreve o número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais e o percentual de rótulos irregulares encontradas baseado na RDC nº 360/2003.

PRODUTO INFANTIL	Nº DE PRODUTOS	IRREGULARIDADE ENCONTRADA NO RÓTULO EM PERCENTAGEM (%)							
		A	D	E	F	H	I	J	
Biscoito doce	5								
Biscoito recheado	7								
Biscoitos wafer	9	11,1							
Biscoito salgado	2								
Cookies	3								
Salgadinho	4								
Doces	14	21,4	7,1	14,3	7,1				
Aperitivos	4					25,0	25,0	25,0	
Farinhas/Flocos	8								
Pó para bebidas	6								
Cereal	7								
Bebida láctea	15	6,7							
Iogurte/Danone	11	27,3		9,1					
Queijo	4								
Leite fermentado	3								
TOTAL	102								

*Descrição das letras

- A** Tabela nutricional
- D** Declaração do valor energético em valor numérico (Kcal/Kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj
- E** CHO(g), PTN(g), GT(g), GTR(g), Fibras(g) e Na(mg)
Declaração da quantidade e valor energético, por porção, dos nutrientes citados em valor numérico
- F** (Kcal/Kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj
- H** Declaração de amido, açúcares e carboidratos (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)
- I** Declaração de gordura saturadas, trans, monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol (quanto indicadas propriedades nutricionais sobre o tipo/quantidade desse nutriente)
- J** Apresentação de outro nutriente que faz menção

Tabela 2 - Número de produtos infantis avaliados nos estabelecimentos comerciais e o percentual de rótulos irregulares encontradas baseado na RDC nº 360/2003.

Nesta, notou-se menor quantidade de percentis de inconformidades, porém, nenhum dos itens se encontraram com 100% dos critérios pedidos pela legislação em conformidade. A maior frequência de inconformidades se encontra no item referente a presença da tabela nutricional, sendo que os doces e os iogurtes, apresentaram 21,4 e 27,3% de inadequação, respectivamente. Os itens que apresentaram menor percentis de inconformidades foram o **D** (Declaração do valor energético em valor numérico (Kcal/Kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj) e o **F** (Declaração da quantidade e valor energético, por porção, dos nutrientes citados em valor numérico (Kcal/Kj) e em % dos valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj). Um estudo realizado por Barros (2003), que avaliou a rotulagem geral e nutricional do leite longa vida comercializado em Brasília, capital do País, verificou ainda mais irregularidades nos rótulos, estes, apresentaram inconformidades em até 25% das marcas avaliadas quanto à rotulagem geral, enquanto na rotulagem nutricional essa porcentagem atingiu 57% dos produtos analisados.

As escolhas alimentares são fortemente influenciadas pelo rótulo do alimento, e como visto neste estudo essas inadequações podem induzir o consumidor ao uso incorreto dos produtos.

4 | CONCLUSÃO

As inconformidades observadas nos resultados deste estudo, revelam a necessidade de adequação da indústria alimentícia às legislações vigentes, fazendo com que as informações sejam claras e precisas para melhor entendimento do consumidor.

Portanto, é necessário que os órgãos fiscalizadores atuem de forma mais rigorosa, tomando as medidas cabíveis diante da persistência dos erros encontrados. Além disso, a educação nutricional é uma alternativa imprescindível para que a população tenha conhecimento acerca das informações presentes nos rótulos, tornando-se agente fiscalizador de seus direitos.

REFERÊNCIAS

1. Araujo CDL, Ameida ARL, Alves MML, Costa GF, Costa AR, Melo AM, Lopes RR, Silva CRN. **Análise de rotulagem de leites UHT comercializados na cidade de Remígio-PB**. In: I Encontro Nacional da Agroindústria. Anais do I Encontro Nacional da Agroindústria, Bananeiras, 2015.
2. Barros DLG. **Qualidade de leite UHT comercializado em Brasília-DF [dissertação]**. Brasília: Universidade de Brasília; 2003.
3. Barros NVA, Batista LPR, Landim LASR, Leal MJB, Costa NQ, Hipólito TLB, Porto RGCL. **Análise**

da rotulagem de alimentos diet e light comercializados em Teresina-PI. Ensaios e ciências: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde. 2012; 16(4): 51-60. <http://dx.doi.org/10.17921/1415-6938.2012v16n4p%25p>.

4. BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária –ANVISA. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados** [acesso em: 02 fev. 2017]. Disponível em: <http://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>.

5. BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária –ANVISA. **Resolução-RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional** [acesso em: 02 fev 2017] Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/281236/>.pdf.

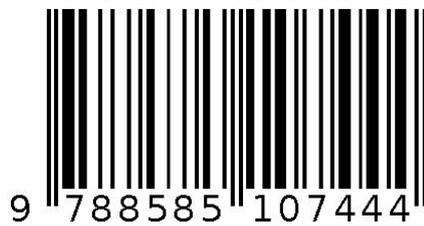
6. Câmara MCC, Marinho CLC, Guilam MC, Braga AMCB. **A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil.** Rev Panam Salud Publica. 2008;23(1):52–58.

7. Carvalho SS. **Avaliação da Adequação de Rotulagem Nutricional para Margarinas, Maioneses e Néctar de Frutas.** Universidade Tecnológica Federal do Paraná. 2014.

8. Grandi AZ, Rossi DA. **Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados.** Rev. Inst. Adolfo Lutz, 69, 1, 62-68, 2010.

9. Moreira SSP, Cardoso FT, Souza GG, Silva EB. **Avaliação da adequação da rotulagem de Suplementos Esportivos.** Corpus et Scientia. 2013; v. 9, n. 2: 45-55.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-85107-44-4



9 788585 107444