



Não Queira
Ser O Único
No Seu, Olo
**XI SEMANA
UNIVERSITÁRIA**

**Diversidade,
Inclusão e
Transformação Social**

AVALIAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE ALÉRGÊNICOS EM ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS SEGUNDO A RDC Nº 727/2022.

Kellane Saldanha Guerreiro¹
Ana Vitória Pereira De Araújo²
Livia Raquel Oliveira Seixas Sousa³
Antônia Larissa Nogueira Oliveira⁴
Jamile Magalhães Ferreira⁵

RESUMO

Introdução: O consumo elevado de alimentos ultraprocessados tem sido associado ao aumento de alergias alimentares variando de reações leves a quadros graves. A rotulagem adequada é essencial, especialmente para a proteção de consumidores alérgicos, sendo regulamentada no Brasil pela RDC nº 727/2022 da ANVISA, que estabelece critérios para a declaração obrigatória de alérgenos nos rótulos. **Objetivo:** Analisar rótulos de biscoitos com recheio (BCR) e sem recheio (BSR), hambúrgueres (HB), lasanhas (LS) e nuggets (NUG) comercializados em supermercados do Ceará, identificando a presença e a quantidade média de alérgenos declarados bem como a conformidade das advertências com a legislação vigente (RDC nº 727/2022). **Metodologia:** Trata-se de pesquisa descritiva, exploratória e documental, com abordagens qualitativa e quantitativa. Os produtos foram selecionados em supermercados de Fortaleza e do Maciço de Baturité, priorizando marcas populares e amplamente consumidas por crianças e adultos. A coleta ocorreu de dezembro de 2025 a junho de 2026, por meio de registros fotográficos dos rótulos, sendo os dados organizados em planilhas e analisados por estatística descritiva no Microsoft Excel®. **Resultados:** Foram avaliados 82 produtos ultraprocessados, sendo 17 BCR, 38 BSR, 14 HB, 7 LS e 6 NUG, provenientes de diferentes fabricantes. Nos BCR, todos continham trigo e soja, com frequente presença de leite (52,94%) e traços de diversos alérgenos por contaminação cruzada. Nos BSR, padrões semelhantes foram encontrados, com presença de traços de alérgenos “pode conter” em 84,21% dos produtos avaliados. Nos HB, LS e NUG, também se destacaram soja, trigo, leite e ovos como principais alérgenos declarados (“contém”). Quanto à quantidade média de alérgenos por produto, as LS apresentaram a maior média na declaração “contém” (4 alérgenos), enquanto os BCR apresentaram a maior média na declaração “pode conter” (6 alérgenos). A maioria dos produtos estava em conformidade com a RDC nº 727/2022. No entanto, 23,53% dos BCR e 5,26% dos BSR apresentaram inadequações relacionadas principalmente ao contraste, digitação, localização ou destaque gráfico. **Conclusão:** Conclui-se que há elevada presença de alérgenos em alimentos ultraprocessados e amplo risco de contaminação cruzada, o que pode representar perigo à saúde de indivíduos alérgicos. Apesar de a maioria dos rótulos seguir a legislação vigente, ainda existem inconsistências que podem comprometer a clareza das informações ao consumidor, reforçando a necessidade de fiscalização contínua e maior conscientização de fabricantes e consumidores.

Em que medida o meu trabalho contribui para “Diversidade, Inclusão e Transformação Social?”

Contribui ao produzir conhecimento voltado à proteção de indivíduos alérgicos, população que necessita de informações claras para exercer sua autonomia alimentar com segurança. Ao evidenciar falhas na rotulagem que estão em desacordo com a legislação vigente e ampla ocorrência de alérgenos na descrição “contém” e “pode conter”, a pesquisa fortalece o direito à informação e à saúde, promovendo maior autonomia e segurança nas escolhas alimentares.

Apoio Financeiro: PIBIC-Unilab

Grande área do CNPq: Ciências da Saúde

Palavras-chave: Alérgenos; Produtos industrializados; Rotulagem de alimentos.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências da Saúde(ICS), Discente, kellaneguerreiro5@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências da Saúde(ICS), Discente, anavitoriaara@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Instituto de Ciências da Saúde(ICS), Discente, liviaseixas@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira(UNILAB), Instituto de Ciências da Saúde(ICS), Discente, larissaoliveira74@yahoo.com.br⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências da Saúde(ICS), Docente, jamilemagalhaes@unilab.edu.br⁵