

IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

XXXI Encontro de Extensão

Luiz Eduardo Carvalho Rocha, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Luana Cavalcante Gonçalves da Silva, Rafaela Miranda, Ernandes Lima de Melo, Adriana Camurça Pontes Siqueira

A rotulagem de alimentos é importante para garantir a saúde dos consumidores, principalmente para aqueles que apresentam reações adversas a algum alimento ou aditivo alimentar. O objetivo desse trabalho é identificar o que deve conter nas embalagens de produtos alimentícios, com o intuito de trazer informação. Com isso foi realizada uma pesquisa bibliográfica através do portal de periódicos da Capes e site oficial da ANVISA. No Brasil a obrigatoriedade de rotulagem nutricional foi a partir do ano de 2000. Foi através das exigências da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) que a RDC94 foi estabelecida e regularizada a rotulagem de produtos alimentícios. Em 2020, com a RDC 429, foram estabelecidas mudanças na apresentação dos rótulos, trazendo a informação principal bem destacada, sendo os principais ingredientes o sódio, a gordura saturada e os açúcares adicionais. Também, é obrigatório conter no rótulo do produto a tabela nutricional com fundo branco e letras pretas, facilitando dessa forma a leitura. A indústria tem um prazo até 8 de outubro de 2022 para se adequar a legislação. Trazer rótulos de fácil leitura, com imagens ou símbolos que caracterize determinado produto é de suma importância, principalmente para pessoas com reações adversas a algum alimento. Com isso a rotulagem mais precisa, facilita a leitura e evita o consumo de alimentos indesejados, garantindo a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Rotulagem. alimento. segurança alimentar.