

ALIMENTOS ALERGÊNICOS

Alimentos alergênicos são produtos ou ingredientes que contém um determinado composto (alérgeno), capaz de causar reações graves em pessoas alérgicas, eles desencadeiam as chamadas alergias alimentares. Esta condição resulta em uma intolerância do organismo em relação a proteínas encontradas nos alimentos.



CUIDADOS COM OS ALERGÊNICOS NOS ESTABELECIMENTOS

O cuidado com as preparações que levam estes alimentos é de extrema importância, todos os ingredientes devem ser especificados na rotulagem e na lista de ingredientes dos produtos embalados sem a presença do consumidor. O guia de alergênicos disponibilizado pela ANVISA dispõe de medidas de controle para o risco de contaminação cruzada a serem adotadas em relação a este grupo nas indústrias alimentícias, entre elas inclui :

- Treinamentos para serem passadas todas as orientações sobre os controles de alergênicos e boas práticas de fabricação;
- Troca dos uniformes e a higienização das partes do corpo que estiveram em contato com o alergênico;
- Higienização adequada e validada das instalações, equipamentos e utensílios;
- Identificação adequada e validada de todos os produtos alergênicos;
- Armazenamento adequado, todos os produtos alergênicos devem se acondicionados separadamente para evitar contaminação cruzada;

Em caso de restaurantes, lanchonetes, padarias e etc., orienta-se que todos os ingredientes utilizados nas preparações dos pratos sejam descritos nos cardápios e rótulos dos produtos.

REGULAMENTAÇÃO

A RDC N° 26, DE 2 DE JULHO DE 2015 regulamenta e dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e tem como principal objetivo, garantir que os consumidores tenham acesso a informações fidedignas sobre a presença deste grupo na rotulagem e composição dos alimentos embalados.

Seu âmbito de aplicação inclui todos os alimentos incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, embalados na ausência do consumidor, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial que também são destinados aos serviços de alimentação (restaurantes, lanchonetes e etc.)

RDC 26/2015: REGULAMENTA A ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS NOS ALIMENTOS

<p>QUAIS PRODUTOS SERÃO ROTULADOS?</p> <p>✓ Alimentos e bebidas embalados na ausência do consumidor (produtos industrializados).</p>	<p>A RDC n. 26/15 NÃO ALCANÇA:</p> <ul style="list-style-type: none"> × medicamentos, cosméticos, produtos de higiene; × alimentos preparados ou fracionados em lanchonetes, padarias e restaurantes (refeições, bolos e frios); × alimentos embalados a pedido do consumidor (pães, <i>delivery</i>); e × alimentos comercializados sem embalagens.
--	---

