

Beatriz Paolini
Nutricionista autônomo
biapaolini@gmail.com

Andrea Carvalheiro Guerra Matias
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde
andrea.matias@mackenzie.br

Mônica Glória Neumann Spinelli
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde
monica.spinelli@mackenzie.br

COMUNICAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM ESTABELECIMENTOS TIPO FAST FOOD NA CIDADE DE SÃO PAULO

RESUMO

Introdução: As informações nutricionais disponibilizadas nos rótulos de produtos industrializados consistem em uma das formas do consumidor se informar sobre a composição dos alimentos, promovendo melhores escolhas alimentares. **Objetivo:** Verificar a disponibilização de informações nutricionais obrigatórias, complementares e de alérgenos nos sites de redes de *Fast Food* na cidade de São Paulo. **Metodologia:** Estudo de delineamento transversal em *websites* de empresas que comercializam refeições por sistema *Fast Food* na cidade de São Paulo. Como critérios de inclusão foram considerados apenas estabelecimentos de rede que comercializam refeições por sistema *Take Away*. Para a coleta de dados, foi levantado as variáveis: de identificação da rede, disponibilidade de cardápio; informações nutricionais obrigatórias; informações nutricionais complementares; referência a presença de ingredientes alergênicos; presença de glúten; e presença de lactose. **Resultados:** Foram avaliados 22 estabelecimentos. Os que majoritariamente serviam “sanduíche tipo hambúrguer” representaram 50% da amostra. A informação nutricional obrigatória esteve presente em 72,7% da amostra. Apresentaram o alerta “Alérgicos contém” 63,6% e “Alergênicos pode conter” 45,4%. **Considerações finais:** No Brasil, percebe-se que esses estabelecimentos estão se adequando conforme a demanda dos consumidores, informando a INO nos *websites* mesmo que não disponha na Lei n.º 14. 677/11. Em relação aos alergênicos, a legislação em vigor não estabelece nenhuma medida para os restaurantes que servem refeições. No entanto, observa-se um movimento de informá-los sobre os principais ingredientes alergênicos provavelmente pela demanda de interesse da população.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional. Alergia alimentar. Consumidor. Informação Nutricional. Restaurantes.

COMMUNICATION OF NUTRITIONAL INFORMATION IN FAST FOOD ESTABLISHMENTS IN THE CITY OF SÃO PAULO

ABSTRACT

Introduction: The nutritional information available on the labels of industrialized products is one of the ways for the consumer to be informed about the composition of foods, promoting better food choices. **Objective:** To verify the availability of mandatory, complementary and allergen nutritional information on the *websites* of Fast Food chains in the city of São Paulo. **Methodology:** Cross-sectional study on *websites* of companies that sell meals using the Fast Food system in the city of São Paulo. As inclusion criteria, only chain establishments that sell meals using the Take Away system were considered. For data collection, the variables were raised: network identification, menu availability; mandatory

nutritional information; complementary nutritional information; reference to the presence of allergenic ingredients; presence of gluten; and presence of lactose. **Results:** 22 establishments were evaluated. Those who mostly served “hamburger sandwich” represented 50% of the sample. Mandatory nutritional information was present in 72.7% of the sample. They presented the alert “Allergic contains” 63.6% and “Allergen can contain” 45.4%. **Final considerations:** In Brazil, it is noticed that these establishments are adapting according to the demand of consumers, informing INO on the *websites* even if it is not provided in Law No. 677/11. Regarding allergens, the current legislation does not establish any measure for restaurants that serve meals. However, there is a movement to inform them about the main allergenic ingredients, probably due to the demand of interest of the population.

Keywords: Nutrition labeling. Food allergy. Consumer. Nutrition facts. Restaurants.

1. INTRODUÇÃO

As mudanças no estilo de vida da população decorrentes da aglomeração de pessoas nos centros urbanos ocasionaram modificações importantes nos hábitos alimentares das pessoas (MAGNONI et al., 2016). Essas mudanças envolvem o aumento no consumo de alimentos prontos e a realização de refeições fora do lar. Desse modo, observa-se um expressivo aumento das visitas aos restaurantes por quilo, *Fast food* e outros locais de alimentação (DAVE et al., 2009).

Os alimentos preparados e consumidos fora do domicílio vêm sendo apontados como uma influência negativa na qualidade da dieta (NOGUEIRA et al., 2016). As refeições realizadas fora do domicílio apresentam maiores quantidades de gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol e maior densidade energética (LCHAT et al., 2012).

O Código de Defesa do Consumidor Brasileiro, Lei Nº 8.078, estabelece normas de proteção e defesa ao consumidor. São direitos básicos do consumidor previstos no código: a

informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com as especificações corretas quanto a quantidade, características e composição. O artigo 8º referente a proteção à saúde e segurança, dispõe que os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não devem acarretar riscos à saúde ou à segurança dos consumidores, e devem ser informados de forma adequada, impressos ao produto (BRASIL, 1990).

As informações alimentares e nutricionais disponibilizadas nos rótulos de produtos industrializados consistem em uma das formas do consumidor se informar sobre a composição dos alimentos, promovendo melhores escolhas alimentares. Para os produtos industrializados e embalados na ausência do consumidor, no período da coleta de dados do presente estudo, estavam vigentes a RDC 360 (BRASIL, 2003a), que estabelecia o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, e a RDC 54 (BRASIL, 2012) que estabelecia o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. A RDC 26

(BRASIL, 2015), ainda vigente, estabelece os requisitos para Rotulagem Obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Estes documentos não se aplicavam aos estabelecimentos que servem refeições, tais como restaurantes por quilo, *à la carte*, *Fast Foods*, padarias e lanchonetes. No entanto, no estado de São Paulo, desde 2011, a Lei Nº 14.677 estabelece que as redes de *Fast food* são obrigadas a informar aos consumidores o valor nutricional dos alimentos comercializados (SÃO PAULO, 2011).

Este projeto teve como objetivo avaliar a disponibilização de informações nutricionais obrigatórias, complementares e de alérgenos nos sites de redes de *Fast Food*.

2. MÉTODOLOGIA

Foi realizado um estudo de delineamento transversal em *websites* de empresas que comercializam refeições por sistema *Fast Food*. Para este trabalho, o termo *Fast Food* foi definido como um padrão de serviço rápido, sendo considerado os estabelecimentos com caráter *Take Away* de refeição com retirada no balcão e a refeição empratada é aquela que já vem pronta da cozinha, sendo composta, geralmente, de feijão, arroz, massa e acompanhamento proteico.

Como critérios de inclusão foram considerados apenas estabelecimentos de rede que comercializam refeições por sistema *Take Away*. Como critério de exclusão foram considerados os estabelecimentos com caráter de cafeteria e similares.

Para o universo amostral, considerou-se a lista de estabelecimentos de cinco shoppings da capital paulista.

Para a coleta de dados, foi utilizado instrumento inserido na plataforma *Google Formulários* para levantamento das variáveis: identificação da rede, disponibilidade de cardápio; informações nutricionais obrigatórias (previstas na Lei Nº 14.667/ 2011), a saber energia, carboidratos, proteínas, gorduras saturadas e *trans*, fibra e sódio; informações nutricionais complementares baseadas na RDC 54 (BRASIL, 2012) considerou-se aqueles que poderiam aparecer com maior frequência e os produtos que apareciam; referência a presença de ingredientes alergênicos, baseados na RDC 26 (BRASIL, 2015); presença de glúten, prevista na Lei Nº 10.674/ 2003 (BRASIL, 2003b); e presença de lactose, prevista na Lei Nº 13.305/ 2016 (BRASIL, 2016).

Para o processamento dos dados, foi utilizado o programa Microsoft Excel 2016. Os dados foram apresentados na forma de gráficos e medidas estatísticas de posição e dispersão. A análise dos dados quantitativos foi apresentada na forma de porcentagem.

3. RESULTADO E DISCUSSÃO

As informações coletadas foram analisadas em *websites* de 22 estabelecimentos.

A amostra foi composta por 50% (n=11) de estabelecimentos que majoritariamente apresentavam “sanduíche tipo hambúrguer”, 40% (n=9) “refeições empratadas” e 10% (n=2) “outros”, onde as opções principais dos cardápios são esfihas e batatas assadas.

No estudo de Alturki, Brookes e Davies (2018), *Fast Food* foi descrito como qualquer alimento de cadeia alimentar internacional, como McDonald's, Burger King, Hardee's, KFC, Pizza Hut, além das redes locais mais populares. Já o estudo de Souza (2013), delimita *Fast Food* como a comida que pode ser preparada e servida rapidamente, priorizando a produção em larga escala, que geralmente tem a presença do hambúrguer.

Atualmente, é notável no Brasil o aumento do consumo de alimentos fora do domicílio quando se observa o percentual de gastos com alimentação fora do lar, o que representa 32,8% das despesas com alimentação (IBGE, 2019). Dentre os locais de aquisição de alimentos, destacam-se as redes de *Fast Food* (BEZERRA et al., 2017). A maioria dos restaurantes *Fast Food* contém quantidades excessivas de açúcar de adição em bebidas, sobremesas e empratados (SCOURBOUTAKOS; SEMNANI-AZAD; L'ABBÉ, 2014), podendo estar contribuindo para o aumento do risco de mortalidade por doenças cardiovasculares (YANG et al., 2014). Vale ressaltar que a refeição empratada pode apresentar melhor perfil nutricional dependendo da oferta de componentes do prato, tais como leguminosas (feijão), vegetais frescos ou cozidos.

Todos os *websites* visitados disponibilizavam o cardápio na versão online. A Informação Nutricional Obrigatória (INO) esteve presente em 72,7% (n= 16), sendo apresentada no próprio cardápio ou em documento anexo.

A Lei nº 14.677, de 29 de dezembro de 2011, em vigor no Estado de São Paulo, estabelece que os estabelecimentos *Fast Food*

precisam informar aos consumidores, seja no próprio cardápio ou em cartazes, e tabelas fixadas em locais visíveis, a quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras, sódio e valor calórico dos alimentos comercializados (SÃO PAULO, 2011). Entretanto, na legislação não está clara a delimitação de estabelecimento *Fast Food*, ou seja, quais estabelecimentos englobam esta categoria e conseqüentemente devem declarar a informação nutricional.

Esta lei aborda que a INO deve estar disponível no estabelecimento físico, porém este dado não pôde ser observado uma vez que a pesquisa foi realizada nos *websites* das redes de *Fast Food*.

Em 2004, a Organização Mundial da Saúde (OMS) conduziu um estudo de revisão para analisar a legislação de rotulagem nutricional de 74 países, mostrando que em apenas 10 países a rotulagem era obrigatória, sendo que na maioria dos países a disponibilidade das informações nutricionais era de caráter voluntário (WHO, 2004).

Estudo mais recente realizado pelo *European Food Information Council* (EUFIC) em 2018, relatou que há uma tendência global nos últimos anos em direção à rotulagem nutricional obrigatória, visto que muitos países adotaram medidas para que isso ocorresse. (EUFIC, 2018).

Nos Estados Unidos da América (EUA) foi implementada uma regra federal chamada *Patient Protection and Affordable Care Act* em 2010, que entrou em vigor em maio de 2018, exigindo a divulgação de certas informações

nutricionais para itens de menu padrão em restaurantes e estabelecimentos varejistas de alimentos. Restaurantes com 20 ou mais locais sob o mesmo nome que possuíssem comida em exposição e comida *self-service* precisam divulgar informações nutricionais por escrito de calorias totais; gordura total; gordura saturada; gordura *trans*; colesterol; sódio; carboidratos totais; açúcares; fibra; e proteína em menus, painéis, painéis de menu no *drive-thru* e menus eletrônicos, para permitir que os consumidores façam escolhas alimentares mais saudáveis (FDA, 2020).

Em contrapartida, no Canadá, em 2017, na província de Ontário, foi implementado o *Healthy Menu Choices Act* exigindo que as cadeias de restaurantes com mais de 20 pontos de vendas nas províncias fornecessem informações sobre calorias nos menus (GOVERNMENT OF ONTARIO, 2016).

O Regulamento (EU) n.º 1169/11 do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia que dispõe sobre a prestação de informação aos consumidores sobre os gêneros alimentícios, também não traz a exigência da informação nutricional obrigatória para os itens servidos nos restaurantes (UNIÃO EUROPEIA, 2011).

No que diz respeito à presença de alguma alegação de informação nutricional complementar em algum item do cardápio prevista na RDC 54 (BRASIL, 2012), 31,8% (n=7) dos estabelecimentos apresentaram a alegação “zero”, a qual foi representada exclusivamente nos refrigerantes isentos de açúcar.

Em relação à presença de glúten nos produtos alimentícios comercializados 22,7% (n=5) dos estabelecimentos declararam a alegação “Contém glúten” no cardápio, principalmente no sanduíche tipo hambúrguer (18,1%; n=4). Já a inscrição “Contém lactose”, foi observada em 13,6% (n=3) dos cardápios, sendo 9,0% (n=2) nos sanduíches tipo hambúrguer. Porém, tal como observado para a legislação sobre declaração de alérgenos, estas declarações são obrigatórias apenas para os rótulos dos produtos industrializados, e voluntária para estabelecimentos comerciais que comercializam refeições (BRASIL, 2003b; BRASIL, 2016).

Sobre a presença de informações de ingredientes alergênicos, 63,6% (n=14) apresentaram o alerta “Alérgicos contém” e 45,4% (n=10), “Alérgicos pode conter”, como descrito na RDC 26 (BRASIL, 2015).

No Gráfico 1, foram agrupados os ingredientes cereais cuja presença (contém) ou possibilidade de presença (pode conter) foram declarados pelos *websites* dos estabelecimentos. Pode-se observar que o cereal alergênico mais frequente como ingrediente alergênico (contém) foi o trigo (85,7%; n= 12), assim como para o alerta “pode conter” (80%; n=8).

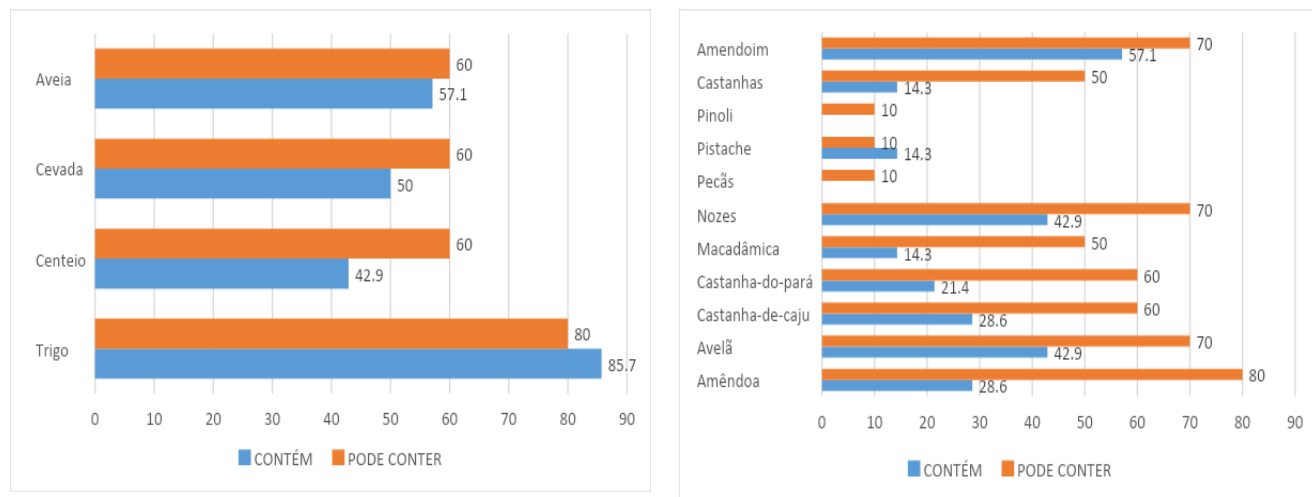
Em relação ao grupo das oleaginosas, o ingrediente com declaração mais frequente para o alerta “Alérgicos pode conter” foi a amêndoa (80%; n=8), seguido por amendoim, avelã e nozes (Gráfico 1).

Em relação ao Gráfico 2, notou-se que o leite e os ovos são os ingredientes alergênicos com maior frequência para o alerta “Alérgicos pode conter”, estando presentes em 90% (n=9)

dos itens dos cardápios (Gráfico 1). Já a soja e os ovos são os ingredientes que se destacam com o

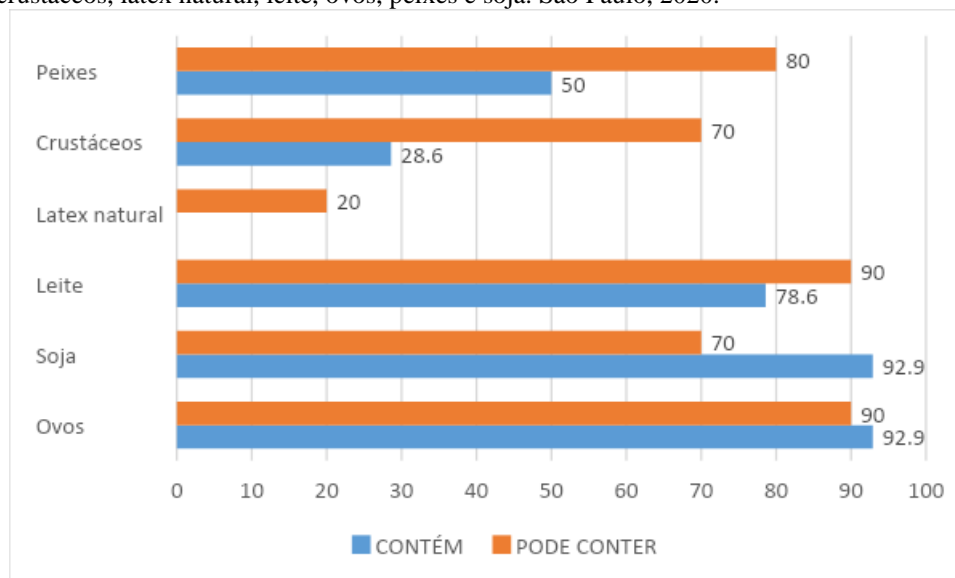
alerta “Alérgicos contém”, ambos presentes em 92,9% (n=13) dos *websites* (Gráfico 2).

Gráfico 1- Declaração de alergênicos com alertas “Alérgicos contém” e “Alérgicos pode conter” nos estabelecimentos *Fast Food* para ingredientes cereais e oleaginosas. São Paulo, 2020.



Fonte: próprios autores.

Gráfico 2- Informações sobre “Alergênicos contém” e “Alérgicos pode conter” nos estabelecimentos *Fast Food* para ingredientes crustáceos, látex natural, leite, ovos, peixes e soja. São Paulo, 2020.



Fonte: próprios autores.

Um estudo realizado por Binsfeld et al. (2009) com 52 países, objetivou avaliar o interesse e a compreensão desses responsáveis em relação aos rótulos de alimentos industrializados que contêm leite e, notou-se que 39,5% das reações alérgicas ocorriam por conta

de erro na leitura dos rótulos. Com isso, é notável a importância da rotulagem adequada a fim de prevenir agravos à saúde do alérgico e o incentivo às ações de educação nutricional a fim de auxiliar no conhecimento e identificação dos ingredientes alergênicos.

Projetos educativos também são veículos para tal educação. A proposta educativa feita por Fernandes et al. (2017), mostrou a importância de conscientizar os responsáveis de serviços de alimentação sobre alergia alimentar, visando a preocupação de alérgicos alimentares quanto ao aparecimento de sintomas decorrentes da ingestão acidental de algum alergênico e a necessidade de socialização desses indivíduos por parte dos funcionários do estabelecimento.

A RDC Nº 26, de julho de 2015, que estabelece os requisitos para a rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, aplica-se aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação (BRASIL, 2015). Ainda não há documento vigente no Brasil que oriente os estabelecimentos produtores de refeição a declarar os ingredientes alergênicos nas preparações, mas observa-se um movimento do setor no sentido de disponibilizar estas informações, visto que mais da metade dos estabelecimentos estudados (63,6%), apresentam estas informações.

Na Europa, o Regulamento (EU) n.º 1169 de 2011 do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, exige que as empresas de alimentos que fornecem e vendem alimentos não pré-embalados ou embalados nos pontos de vendas a pedido do consumidor ou pré-embalados para venda direta, disponibilizem informações de alérgenos relacionadas à inclusão de qualquer um dos 14 ingredientes associados a alergias/ intolerância, incluindo glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoim, soja, leite, nozes, aipo, mostarda, gergelim, sulfitos,

tremoço e marisco, em todos os pratos oferecidos. A legislação afeta restaurantes, estabelecimentos de *Take Away*, barracas de comida, instituições incluindo prisões e lares de idosos, bem como locais de trabalho e cantinas escolares (UNIÃO EUROPEIA, 2011).

De acordo com o Regulamento de Informação Alimentar para Pequenas e Médias Empresas, desenvolvido pela Agência de Normas Alimentares do Reino Unido, as informações sobre os alérgenos poderão ser prestadas no menu, em uma lousa, e no caso de não serem fornecidos antecipadamente, poderá ser informado de maneira escrita ou oral (FSA, 2017).

Nos Estados Unidos da América (EUA), o *Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act* (FALCPA) de 2004 é uma emenda à *Federal Food, Drug, and Cosmetic Act* que exige a rotulagem de ingredientes alergênicos apenas para os alimentos embalados, aplicando-se aos restaurantes e similares que embalam, rotulam e oferecem produtos prontos para o consumo, não se aplicando aos alimentos embalados a pedido do consumidor. Identificam como alérgenos alimentares apenas 8 ingredientes alérgenos (leite, ovos, peixes, crustáceos, nozes, amendoim, trigo e soja), pois respondem por mais de 90% de todas as alergias alimentares nos EUA (FDA, 2018a; FDA, 2018b).

Já na Nova Zelândia e na Austrália, a *Food Standards Australia New Zealand*, uma agência estatutária que trabalha regulamentando os alimentos, desenvolvendo padrões de alimentos e códigos de práticas conjuntas com a indústria, cobre o conteúdo e a rotulagem dos

alimentos vendidos nesses dois países. No *The Australia New Zealand Food Standard Code*, o padrão 1.2.3 exige que os alergênicos alimentares mais comuns sejam declarados nos rótulos dos alimentos, porém, quando não exigem a rotulagem, como no caso da comida servida em restaurantes, essas informações devem ser fornecidas ao consumidor mediante solicitação, verbalmente ou por escrito (*ALLERGY NEW ZEALAND*, 2010; *FOOD STANDARDS*, 2003).

No que diz respeito à rotulagem nutricional no Canadá, a legislação se aplica apenas aos alimentos pré-embalados. Sendo assim, a disponibilidade das informações sobre os alergênicos não é levada em consideração nos restaurantes (*GOVERNMENT OF CANADA*, 2020).

Durante a análise da presença dos ingredientes alergênicos, observou-se informações sobre ingredientes que atualmente podem causar alergias alimentares e que não estão descritos na RDC 26/2015. O gergelim foi um deles, aparecendo em 35,7% (n=5) dos estabelecimentos, assim como a fenilalanina. O glutamato monossódio, os sulfitos e corantes apareceram em 28,6% (n=4), a pimenta e os aromatizantes em 21,4% (n=3) e a fenilcetonúria em 7,1% (n=1) dos cardápios analisados. Sugerem-se que estes resultados sejam fruto da demanda dos consumidores que estão cada vez mais atentos em relação às informações nutricionais dos produtos comercializados, principalmente sobre os ingredientes que podem causar algum tipo de alergia alimentar, ou que consideram danosos à saúde. Observa-se que os locais estão se adequando à demanda de informações de interesse dos consumidores. Há preocupação por partes dos consumidores por

questões relacionadas a sustentabilidade e saudabilidade voltando a atenção para a composição e qualidade dos produtos (ASIOLI et al., 2017).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observa-se uma tendência mundial dos restaurantes disponibilizarem a informação nutricional obrigatória e de alergênicos nos restaurantes. No Brasil, percebe-se que esses estabelecimentos estão se adequando conforme a demanda dos consumidores, informando os alergênicos nos *websites* mesmo que não disponha na Lei n.º 14. 677/11. Em relação aos alergênicos, a RDC 26 ainda não estabelece nenhuma medida para os restaurantes que servem refeições a pedido do consumidor, mas nota-se um movimento de informá-los sobre os principais ingredientes alergênicos por conta do aumento da ocorrência de alergias alimentares na população.

REFERÊNCIAS

ALLERGY NEW ZEALAND. **Reading food labels and sourcing safe food**. 2010. Disponível em: <<http://www.allergy.org.nz/Allergy+help/Reading+food+labels+and+sourcing+safe+food.html>>. Acesso em: 16 set. 2020.

ALTURKI, H.A.; BROOKES, D.S.K.; DAVIES, P.S.W. Comparative evidence of the consumption from fast-food restaurants between normal-weight and obese, Saudi schoolchildren. **Public Health Nutrition**, Saudi Arabia, v.21, n.12, p. 2280-90, 2018.

ASIOLI, D.; ASCHEMANN-WITZEL, J. et al. Making sense of the “clean label” trends: A review of consumer food choice behavior and discussion of industry implications. **Food Research International**, v. 99, Pt 1, p. 58- 71, 2017.

BEZERRA, I.N. et al. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 51, n.15, p.1-8, 2017.

BINSFELD, B.L. et al. Conhecimento da rotulagem de produtos industrializados por familiares de pacientes com alergia a leite de vaca. **Revista Paulista de Pediatria**, São Paulo, v. 27, n. 3, p. 296-302, 2009.

BRASIL. Constituição Federal de. Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 12 set. 1990. p.1.

BRASIL. Lei Nº 10.674, de 16 de maio de 2003b. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2003/L10674.htm>. Acesso em: 09 mar. 2021.

BRASIL. Lei Nº 13.305, de 4 de julho de 2016. Acrescenta art. 19-A ao Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que “institui normas básicas sobre alimentos”, para dispor sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2015-2018/2016/Lei/L13305.htm>. Acesso em: 09 mar. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 03 jul. 2015. p. 2.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003a. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 24 dez. 2003. p. 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 54 de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13 nov. 2012. p. 1.

DAVE, J.M. et al. Relationship of attitudes toward fast food and frequency of fast-food intake in adults. **Obesity**, Silver Spring, v.17, n.6, p.1164-70,2009.

EUFIC- EUROPEAN FOOD INFORMATION COUNCIL. **Global Update on Nutrition Labelling**. Brussels, Belgium: 2018. Disponível em: <<https://www.eufic.org/en/healthy-living/article/global-update-on-nutrition-labelling>>. Acesso em: 24 ago. 2020.

FDA- FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA)**. 2018a. Disponível em: <<https://www.fda.gov/food/food-allergensgluten-free-guidance-documents-regulatory-information/food-allergen-labeling-and-consumer-protection-act-2004-falcpa>>. Acesso em: 13 set. 2020.

FDA- FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) Questions and Answers**, 2018b. Disponível em: <<https://www.fda.gov/food/food-allergensgluten-free-guidance-documents-regulatory-information/food-allergen-labeling-and-consumer-protection-act-2004-questions-and-answers#q1>>. Acesso em: 13 set. 2020.

FDA- FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Menu Labeling Requirements**. 2020. Disponível em: <<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/menu-labeling-requirements>>. Acesso em: 02 set. 2020.

FERNANDES, R.C.S. et al. Proposta educativa para o avanço nas escolhas alimentares de alérgicos em serviços de alimentação: relato de projeto. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, Três Corações, v. 15, n. 1, p. 842-850, jan./jul. 2017.

FOOD STANDARDS. **Australia New Zealand Food Standards Code**, 2003. Disponível em: <<https://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx>>. Acesso em: 15 set. 2020.

FSA- FOOD STANDARDS AGENCY. **Allergen information for loose foods: Advice on the new Food Information Regulations for small and medium food businesses**. 2017. Disponível em: <<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/loosefoodsleaflet.pdf>>. Acesso em: 15 set. 2020.

GOVERNMENT OF ONTARIO. **Amendment to Regulation 50/16 under the Health Choices Act**. 2016. Disponível em: <<https://www.ontariocanada.com/registry/view.do?postingId=22322&language=en>>. Acesso em: 02 set. 2020.

GOVERNMENT OF CANADA. **Food and Drug Regulations**. 2020. Disponível em: <https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/c.r.c.,_c._870/index.html>. Acesso em: 13 set. 2020.

IBGE- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: primeiros resultados. Rio de Janeiro, 2019.

LCHAT, C. et al. Eating out of home and its association with dietary intake: a systematic review of the evidence. **Obes Rev.**, v.14, n.4, p. 329-46, 2012.

MAGNONI, D. et al. Segurança alimentar e informação nutricional podem reduzir a intoxicação alimentar na alimentação fora do lar. **Rev. Bras. Clin.**, São Paulo, n. 31, v.2, p. 91-6, 2016.

NOGUEIRA, I. et al. Alimentação fora de casa e excesso de peso: uma análise dos mecanismos explicati-

vos. **Revista Brasileira em Promoção de Saúde**, v. 29, n.3, p. 455-461, 2016.

SÃO PAULO. Lei Nº 14.677, de 29 de dezembro de 2011. Obriga as Redes de “Fast Food” a Informar aos Consumidores o Valor Nutricional dos Alimentos Comercializados. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, São Paulo, SP, 29 dez. 2011, p. 1.

SCOURBOUTAKOS, M.J.; SEMNANI-AZAD, Z.; L’ABBÉ, M.R. Added sugars in kids’ meals from chain restaurants. **Preventive medicine reports**, Toronto, Canadá, v. 3, p. 391-3, 2014.

SOUZA, P.F. **A cultura do “fast-food” como interferência nos hábitos alimentares do escolar**. Monografia (Especialização em Saúde para Professores do Ensino Fundamental e Médio) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2013.

UNIÃO EUROPEIA. REGULAMENTO (UE) Nº 1169 de 25 de outubro de 2011. Prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. **Jornal Oficial da União Europeia**, Bruxelas, 25 out. 2011. p. 2.

WHO- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Nutrition Labels and Health Claims: The Global Regulatory Environment**. 2004.

YANG, Q. et al. Added sugar intake and cardiovascular diseases mortality among US adults. **JAMA Inter. Med.**, v. 174, n. 4, p. 516- 24, 2014.

Beatriz Paolini

Nutricionista formada pelo Curso de Nutrição da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

Andrea Carvalheiro Guerra Matias

Mestre e Doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo. Docente do Curso de Nutrição da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

Mônica Glória Neumann Spinelli

Mestre e Doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo. Docente do Curso de Nutrição da Universidade Presbiteriana Mackenzie
