

Data de aprovação: 21/08/2019

AVALIAÇÃO DA DISPONIBILIDADE DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES COMERCIAIS

Ana Teresinha Xavier de Brito¹

Teresa Elisa de Sousa²

RESUMO

As mudanças no estilo de vida da população refletem diretamente nos hábitos alimentares, surgindo assim novas formas de consumo. Diante disto, a informação nutricional é uma ferramenta importante para o fornecimento de informações aos consumidores sobre os aspectos nutricionais referentes as preparações culinárias. Este trabalho teve como objetivo avaliar a disponibilidade de informação nutricional em Unidades Produtoras de Refeições da cidade do Natal/RN. Trata-se de uma pesquisa de campo do tipo exploratória, com coleta de dados a partir da análise do cardápio disponível no local. O banco de dados analisado foi composto por 40 UPRs comerciais situados em quatro regiões (norte, sul, leste e oeste) da cidade. Utilizou-se como critérios de avaliação fatores como a descrição da lista de ingredientes em maior presença durante a pesquisa n=100%, apresentação do valor energético (calorias e macronutrientes), descrição da técnica de preparo utilizada e sinalização quanto a presença de alergênicos. Portanto, faz-se necessário a implementação destas informações que permitam que as pessoas usufruam do direito de realizar escolhas mais seguras e saudáveis ao mesmo tempo que atendem aos critérios estabelecidos pela legislação.

Palavras-chave: Informação Nutricional. Restaurantes. Escolhas Alimentares

¹ Graduanda do curso de Nutrição, Centro Universitário do Rio Grande do Norte. E-mail: anaxavierxx@hotmail.com.

² Docente do curso de Nutrição, Centro Universitário do Rio Grande do Norte. E-mail: teresaelisa@gmail.com.

EVALUATION OF THE AVAILABILITY OF NUTRITIONAL INFORMATION IN COMMODITY FOOD PRODUCTION UNITS

ABSTRACT

Changes in the lifestyle of the population reflect directly on eating habits, thus emerging new forms of consumption. Given this, nutritional information is important tool for providing information to consumers about the nutritional aspects of culinary preparations. This study aimed to evaluate the availability of nutritional information in meal production units in the city of Natal / RN. This is an exploratory field research, with data collection from the analysis of the menu available on site. The analyzed database consisted of 40 commercial UPRs located in four regions (north, south, east and west) of the city. The evaluation criteria were factors such as the description of the list of ingredients most present during the research $n = 100\%$, presentation of the energy value (calories and macronutrients), description of the preparation technique used and signaling for the presence of allergens. Therefore, it is necessary to implement this information that allows people to enjoy the right to make safer and healthier choices while meeting the criteria established by the legislation.

Keywords: Nutritional Information. Restaurants. Food Choices.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação possui diversos aspectos para a população. Percorre por meios importantes da vida e envolve de forma direta questões relacionadas a nutrição e seus determinantes biológicos, culturais, ambientais, sociais, disponibilidade econômica, entre outros. Além disso, faz intermédio nas relações sociais, na qualidade de vida, na produtividade e em outras dimensões da existência humana (ABREU et al., 2011; ALEVATO; ARAÚJO, 2009).

O hábito de se alimentar fora de casa pode estar associado a mudanças na composição dietética da população. De tal maneira que o estado nutricional

da população sofreu mudanças decorrentes da transição nutricional, causada por diversos fatores ambientais, com a diminuição dos casos de desnutrição e aumento progressivo das Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNTs), como sobrepeso, obesidade, diabetes e câncer (MALTA, 2017).

O estilo de vida moderno com a inserção da mulher no mercado de trabalho, a falta de tempo, aumento da renda familiar, urbanização e outros fatores está diretamente ligado ao aumento de casos de DCNTs, que são doenças multifatoriais de longa duração e se desenvolvem no decorrer da vida. Segundo dados do Ministério da Saúde, orientações nutricionais possibilitam a execução de alimentação adequada, contribuindo para reduzir os riscos dessas doenças na população (BRASIL, 2014).

Promover alimentação saudável é de fundamental importância para a existência de estratégias de saúde pública para o enfrentamento dos problemas alimentares e nutricionais da atualidade, devendo basear-se em uma metodologia integral capaz de prevenir as doenças causadas por deficiências nutricionais e reduzir a predominância do excesso de peso e outras DCNTs (BEZERRA, 2016).

Diante disto, os sistemas alimentares, desde a produção até o consumo do alimento, estão fortemente relacionados com a transição nutricional e tem a necessidade não só de ofertar alimentos, mas também de estimular refeições mais saudáveis e sustentáveis para todos (BRASIL, 2014).

A ausência de informação nutricional referente aos alimentos comercializados em restaurantes pode comprometer as escolhas dos indivíduos. Neste sentido, considerando o aumento da alimentação fora do domicílio no Brasil e o impacto que o acesso à informação nutricional em restaurantes pode representar na saúde pública, fica evidente a necessidade de elaborar e implementar uma política que regule a disponibilização de informação nutricional nesses locais (SANCHES, 2013).

A disponibilização de informações nutricionais tem como objetivo, idealmente, auxiliar as escolhas alimentares dos consumidores. Entretanto, não há garantia de que os consumidores realizem sua leitura e/ou as compreendam necessitando assim de maiores estudos referentes ao assunto, como forma de melhorar o acesso da população às escolhas alimentares mais saudáveis. Diante disto, justifica-se a elaboração do presente trabalho.

Por esta razão, faz-se necessário avaliar a disponibilidade de informação nutricional em restaurantes comerciais da cidade do Natal/RN, visto que a informação nutricional atua como um elo entre o produto e os consumidores, subsidiando escolhas conforme suas necessidades.

2 METODOLOGIA

2.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

Trata-se de uma pesquisa de campo do tipo exploratória, em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) do tipo comercial no primeiro semestre de 2019.

2.2 MATERIAIS E MÉTODOS

As amostras foram obtidas em UPRs da cidade do Natal-RN. Para a coleta de dados foram utilizadas canetas esferográficas, prancheta com quadro de autoria própria, apresentado no Apêndice A e aparelho eletrônico para fotografia do cardápio. Destaca-se que as informações obtidas foram identificadas com códigos para que seja preservado o anonimato dos estabelecimentos.

A seleção para realização dos locais de estudo foi intencional, considerando alguns critérios: ser uma UPR comercial e estar localizada em regiões distintas da cidade do Natal/RN (zona norte, sul, leste e oeste).

Foi analisado o cardápio disponível no local de pelo menos três estabelecimentos de cada região da cidade e verificando se nele existia algum tipo de informação nutricional direcionada ao consumidor. Tais como: ingredientes utilizados, valor energético, técnica de preparo, apresentação sobre alergênicos.

2.3 TABULAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Os dados foram coletados e digitados no banco de dados no software Microsoft Excel® 2010. Em seguida realizou-se a comparação com as

informações encontradas em seus respectivos cardápios dos estabelecimentos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O banco de dados resultante da pesquisa constituiu-se de 40 UPRs comerciais, do tipo restaurantes, lanchonetes *fast food*, pizzarias e bares, localizadas em regiões distintas da cidade, conforme apresentado no Quadro 1.

Quadro 1 – Tipos de estabelecimentos visitados para coleta e pesquisa realizada na cidade do Natal/RN, julho, 2019

Estabelecimento	Restaurantes	Bares	Pizzarias/Lanchonetes <i>fast food</i>
Zona Norte	n=4	n=1	n=5
Zona Sul	n=6	n=1	n=3
Zona Leste	n=9	-	n=1
Zona Oeste	n=5	n=1	n=4
Total	n=24 (60%)	n=3 (7,5%)	n=13 (32,5%)

No tocante aos critérios estabelecidos para avaliação no que diz respeito a disponibilidade de ingredientes expostos no cardápio, de forma unânime, todas as UPRs apresentavam informação disponível aos comensais. Quanto a presença de características que expressem o valor energético (calorias e macronutrientes) de cada preparação foi encontrado em apenas quatro (10%) dos estabelecimentos comerciais avaliados.

Tabela 1- Quantitativo da disponibilidade de informação nutricional em Unidades Produtoras de Refeições, mediante localização geográfica, Natal/RN, 2019

Localização	Ingredientes	Valor energético	Téc.de preparo	Alergênicos
	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)
Zona Norte	10 (100%)	1 (10%)	4 (40%)	0 (0,0%)
Zona Sul	10 (100%)	1 (10%)	6 (60%)	1 (10%)
Zona Leste	10 (100%)	2 (20%)	7 (70%)	0 (0%)
Zona Oeste	10 (100%)	0 (0,0%)	4 (40%)	0 (0,0%)
Total	40 (100%)	4 (10%)	21 (52,5%)	1 (2,5%)

Ademais, referente a técnica de preparo, foi visto em maior relevância na região leste e sul em quantidades equivalentes a 21 estabelecimentos que simbolizam 52,5%. Em consecutivo referente a discriminação de alergênicos, ficou aparente em apenas n=1 (2,5%) situado na região sul da cidade do Natal.

Considerando que os indivíduos dependem cada vez mais de alimentos preparados fora do domicílio, há forte e crescente necessidade de que os consumidores estejam atentos ao que estão comendo, para que, respaldados na informação e conhecimento, possam optar por escolhas mais saudáveis. Porém com base nos achados do presente estudo, fica explícita a falta de informação nutricional disponível na cidade do Natal/RN, comprometendo assim as escolhas alimentares dos indivíduos residentes neste local (CANELLA, 2013).

Em um estudo realizado por Morland (2014), em contrapartida a realidade encontrada, foi possível observar que diante o cenário norte americano, apesar de não existir regulamentação nacional vigente em restaurantes, foi possível observar que em 54% dos restaurantes avaliados apresentavam informação nutricional para a maioria dos itens do cardápio. Ainda assim dentre os restaurantes onde foi encontrada, 86% também disponibilizava no *website* da empresa.

Em outro estudo realizado por Oliveira (2017), pioneiro ao explorar os modelos de informações nutricionais de maior preferência no Brasil e Reino Unido foi visto que os participantes preferiam a informação alimentar qualitativa contendo a lista de ingredientes e símbolos para indicar a presença de alguns componentes, como glúten, lactose, alimento orgânico e transgênico. Por utilizar um formato mais simples e compreensível e não requer muita interpretação e tempo para utilizá-la.

Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), por meio da Resolução de nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, compete ao profissional Nutricionista no exercício de suas atribuições no âmbito comercial de alimentação – restaurantes comerciais e similares desenvolver atividades obrigatórias, tais como: propor adequação nos cardápios visando à promoção da alimentação saudável, considerando os aspectos econômicos e sazonais e também elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo o valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar algum tipo de alergia ou intolerância alimentar (CFN, 2018).

As informações nutricionais e a lista de ingredientes representam o direito ao acesso a informação, garantido pela Constituição Federal e o Código de Defesa do Consumidor, desde que seja exposta de maneira adequada e clara sobre os diversos tipos de produtos. Ademais, podem servir também como medidas de apoio na promoção de hábitos saudáveis (FAO/WHO, 2013).

Em pesquisas realizadas por Castillo (2015) em países como União Europeia, Índia, Espanha verificou-se que os consumidores que mais realizam frequentemente a leitura da informação nutricional, são na sua maioria indivíduos com maior nível educacional e socioeconômico.

Ao tornar disponível a composição nutricional nos rótulos dos alimentos, configura-se como sendo uma das ações indicadas na Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, incluída em um plano de ação para a prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis, com intuito de proporcionar os indivíduos a possibilidade de optarem por escolhas mais saudáveis (FERNANDES, 2015).

Mediante a disponibilidade da informação, a mesma deve estar exposta de maneira visível no cardápio, podendo conter determinada mensagem indicando em caso de solicitação ser levada até o consumidor. Alguns itens são

considerados padrão incluindo a lista de ingredientes, calorias provenientes de gorduras totais, saturada e trans, sódio, carboidratos, fibras, proteínas e indicação se há a utilização de algum alimento com potencial alergênico (ALEXANDER, 2010).

De acordo com a RDC 259, de 20 de setembro de 2002 a especificação no que diz sobre respeito aos ingredientes, descreve que é toda substância, incluindo os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada. Assim como as alegações apresentadas referentes ao valor energético a técnica de preparo, que indicam aos comensais informações importantes inerentes a composição nutricional da preparação (BRASIL, 2002).

Existem diversas enfermidades relacionadas à alimentação que influenciam diretamente na escolha alimentar do indivíduo, pois necessidades especiais de seus portadores requerem restrição do consumo de determinados alimentos que, se ingeridos, podem desencadear problemas de saúde (OLIVEIRA, 2014).

Em virtude disto, a RDC nº26, de 2 de julho de 2015, dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que podem causar alergias alimentares (trigo, cevada, centeio, aveia, crustáceos, peixes, ovos, amendoim, leite e derivados, soja e oleaginosas) na qual os serviços de alimentação local este onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e exposto a venda, podendo ou não ser consumido no local, tais como: restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, escolas e creches exercem papel fundamental para segurança alimentar e nutricional do consumidor (BRASIL, 2015).

Neste sentido, existe um desafio para as pessoas ao se alimentarem fora de casa, tanto pela oferta de opções alimentares diferentes, as quais podem não estar acostumadas, quanto pela necessidade de confiar na composição e forma de preparo do que lhes é oferecido nos restaurantes. Por isto, é importante que se disponibilize a informação nutricional para que as pessoas realizem suas escolhas alimentares respeitando sua cultura e preferências (SALLES, 2014).

4 CONCLUSÃO

Analisando o aumento da alimentação fora do lar no Brasil e o impacto que o acesso à informação nutricional em restaurantes pode representar na saúde pública, é de fundamental importância o incentivo a utilização de informação nutricional em UPRs. Independente da condição socioeconômica e região em que está situada, tal medida deve ser implementada e disponibilizada nesses locais, como maneira de democratizar o acesso a toda população a optarem por escolhas alimentares mais saudáveis.

Portanto faz-se necessário a mobilização da sociedade e de maneira específica os profissionais de saúde no cumprimento do direito à informação alimentar e nutricional em restaurantes, assim como o poder público deve regulamentar e fiscalizar o fornecimento destas informações.

REFERÊNCIAS

ALEXANDER, M.; O'GORMAN, K.; WOOD, K. Nutritional labelling in restaurants: whose responsibility is it anyway? **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v.22, n.4, p.572-579, 2010.

Anvisa. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Ministério da Saúde -MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 12 ago. 2019.

BEZERRA, Ilana Nogueira et al. Alimentação fora de casa e excesso de peso: uma análise dos mecanismos explicativos. **Revista Brasileira em Promoção da Saúde**, v. 29, n. 3, p. 455-461, 2016. Acesso em: 29 jun.2019.

BEZERRA, Ilana Nogueira et al. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. **Revista de Saúde Pública**, v. 51, p. 1-8, 2017. Acesso em: 26 nov. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003: aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF. Acesso em: 26. nov. 2018.

CANELLA, D.S.; DURAN, A.C.F.L.; TAVARES, T.F.; JAIME, P.C. A circulação de pessoas influencia a disponibilidade de restaurantes, bares e lanchonetes?

Um estudo no município de São Paulo. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n.1, p. 109-118, 2015. Acesso em: 06 ago. 2019.

DE OLIVEIRA LIMA-FILHO, Dario et al. Impacto das informações nutricionais no comportamento do consumidor de restaurantes. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 16, n. 3, p. 404-416, 2014. Acesso em: 13 ago.2019.

Dumanovsky T, Huang CY, Bassett MT, Silver LD. Consumer awareness of fast food calorie information in New York city after implementation of a menu labeling regulation. **Am J Public Health**. 2010; 100(12): 2520-5. Acesso em: 13 ago.2019.

MAESTRO, Vanessa et al. Informações nutricionais e de saúde disponibilizadas aos consumidores por restaurantes comerciais, tipo fast food e full service. **Food Science and Technology** (Campinas), 2008.

MALTA, Deborah Carvalho et al. A implantação do Sistema de Vigilância de Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil, 2003 a 2015: alcances e desafios. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 20, p. 661-675, 2017

OLIVEIRA, R. C., et al. Preferências de adultos jovens por diferentes formatos de informações nutricionais em restaurantes no Brasil e Reino Unido. **Rev. Nutr. [online]**. 2017, vol. 30, no. 3, pp. Acesso em: 12 ago.2019.

PRIETO-CASTILLO, L.; ROYO-BRDONADA, M.A.; MOYAGEROMINI, A. Information search behavior, understanding and use of nutrition labeling by residents of Madrid, Spain. **Public Health**, v.129, n.3, p.226-236, 2015. Acesso em: 10 ago.2019.

SANCHES, Mariana Zauli et al. Disponibilidade de informação nutricional em restaurantes no município de São Paulo. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. 1, p. 9-22, 2013. Acesso em: 22 out.2018.

Santos MV, Proença RPC, Fiates GMR, Calvo MCM. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. **Rev Nutr**. 2011; 24(4): 641-9. Acesso em: 12 nov.2018.

APÊNDICE A – Instrumento de Coleta de Dados

Código	Localização do estabelecimento	Disponibiliza Informação Nutricional		Descrição da Informação Nutricional
		SIM	NÃO	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	
		()	()	

Quadro1: Modelo para aplicação

Fonte: Do autor.