



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



UMA INVESTIGAÇÃO SOBRE A APLICABILIDADE DA LEI ESTADUAL Nº 19.499/2018 QUE ORIENTA A DISPOSIÇÃO DE PRODUTOS DESTINADOS AOS INDIVÍDUOS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES NA CIDADE DE ASSIS CHATEAUBRIAND - PR

AN INVESTIGATION INTO THE APPLICABILITY OF STATE LAW No. 19,499/2018 WHICH GUIDES THE DISPOSAL OF PRODUCTS INTENDED FOR INDIVIDUALS WITH DIETARY RESTRICTIONS IN THE CITY OF ASSIS CHATEAUBRIAND – PR

Keyla Christina Almeida Portela¹, Raquel Carres de Abreu Tokunaga², Viviane Orlandine Alves²

¹Instituto Federal do Paraná, CEP 85935-000, Assis Chateaubriand-Pr, Brasil

²Instituto Federal do Paraná, CEP 85935-000, Assis Chateaubriand-Pr, Brasil

³Instituto Federal do Paraná, CEP 85935-000, Assis Chateaubriand-Pr, Brasil

Resumo: A presente pesquisa teve como objetivo identificar e analisar se os estabelecimentos alimentícios estavam em conformidade com a Lei Estadual 19.499/2018 a qual obriga os estabelecimentos alimentícios a acomodar esses produtos recomendados para pessoas com diabetes, intolerantes à lactose e com doença celíaca, em espaço único, específico e de destaque. Além disso, buscou mapear os mercados, supermercados, hipermercados e afins, identificando quais se encaixavam e cumpriam a Lei em questão. O trabalho se caracteriza em uma pesquisa de cunho quantitativa, descritiva e exploratória. Inicialmente foi realizada uma pesquisa bibliográfica em livros, artigos científicos, relatórios e outros documentos relacionados à área de estudo. A observação participativa também foi utilizada para obter um exame minucioso do fenômeno em estudo. A pesquisa foi realizada em 16 estabelecimentos alimentícios na cidade de Assis Chateaubriand – Paraná, nos meses de novembro e dezembro de 2023 sob as premissas dessa Lei, do qual 7 empresas se enquadraram. Com bases nos dados coletados e analisados, nenhum estabelecimento alimentício no município cumpre com a legislação em vigor. Portanto, conclui-se que os estabelecimentos alimentícios da cidade precisam se adequar às normas explícitas nessa Lei, além de necessitar mais fiscalização da aplicabilidade dela pela vigilância sanitária.

Palavras-chave: Glúten. Alimentos restritivos. Estabelecimentos. Lei nº19.499/2018.

Abstract: The present research aimed to identify and analyze whether food establishments were in compliance with State Law No. 19.499/2018, which mandates that food establishments accommodate recommended products for people with diabetes, lactose intolerance, and celiac disease in a unique, specific, and prominent space.

¹ E-mail: keyla.portela@ifpr.edu.br



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Additionally, it sought to map markets, supermarkets, hypermarkets, and similar establishments, identifying which ones fit and complied with the law in question. The work is characterized as quantitative, descriptive, and exploratory research. Initially, a bibliographic review was conducted using books, scientific articles, reports, and other documents related to the field of study. Participatory observation was also used to obtain a detailed examination of the phenomenon under study. The research was conducted in 16 food establishments in the city of Assis Chateaubriand, Paraná, during November and December 2023 under the premises of this law, of which 7 companies were included. Based on the collected and analyzed data, no food establishment in the municipality complies with the current legislation. Therefore, it is concluded that the food establishments in the city need to adapt to the standards set forth in this law, and there is a need for increased enforcement of its applicability by health surveillance authorities

Keywords: Gluten. Restrictive foods. Establishments. Law nº 19.499/2018.

1 INTRODUÇÃO

Atualmente observa-se uma ampla variedade de produtos alimentícios disponíveis para comercialização nos estabelecimentos do ramo, incluindo aqueles desenvolvidos com base em dietas especiais. Estes produtos são elaborados visando atender às demandas de um público cada vez mais exigente na escolha de sua alimentação, muitas vezes motivado por questões relacionadas à saúde.

Com o propósito de contribuir para essas melhorias, entrou em vigor em 2010 no Estado do Paraná a Lei nº 16.496, de 12 de maio de 2010, posteriormente alterada pela Lei nº 19.499 DE 10 de maio de 2018 que obriga os estabelecimentos que vendem produtos alimentícios a exibirem em local único, específico e em destaque, produtos recomendados para pessoas com diabetes, intolerantes à lactose e com doença celíaca.

A Lei Estadual do Paraná nº 19.499/2018 estabelece requisitos desde o armazenamento até a manipulação e exposição dos produtos destinados ao público com restrições alimentares, a fim de evitar a contaminação cruzada por alergênicos, o que poderia representar riscos à saúde dos consumidores. Por meio da fiscalização desses estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios, com o objetivo de verificar o cumprimento da Lei Estadual do Paraná nº 19.499/2018, é de extrema importância para indivíduos com restrições alimentares.

Este estudo se justifica fundamentado na necessidade de armazenar os produtos sem glúten em locais específicos, a fim de prevenir a contaminação cruzada com outros



alimentos que contenham glúten. Essa medida é essencial para proteger os consumidores celíacos, considerando que a contaminação cruzada é um problema frequente nos estabelecimentos comerciais brasileiros, muitas vezes devido a embalagens mal vedadas ou danificadas, a separação adequada dos produtos sem glúten dos demais produtos garante assim a segurança alimentar desses consumidores.

A Lei se aplica aos hipermercados, supermercados, mercados e estabelecimentos semelhantes que mantêm mais de cinco caixas registradoras e prevê multas em caso de infração.

Art. 1º Os mercados, supermercados, hipermercados e estabelecimentos similares que comercializem produtos alimentícios e que mantenham mais de cinco caixas registradoras para atendimento aos consumidores ficam obrigados a disponibilizar em local único, específico e com destaque os produtos destinados aos indivíduos celíacos, diabéticos, com intolerância à lactose e vegetarianos (Lei nº 19499 de 10/05/2018).

Essa lei em questão utiliza o critério de cinco caixas registradoras ou mais no estabelecimento para se enquadrarem na Lei, comércios como padarias, panificadoras, conveniência, mercearias, minimercados e lanchonetes geralmente não se enquadram por serem estabelecimentos que possuem poucos caixas registradores.

Dessa maneira, torna-se necessário verificar a aplicabilidade da lei nos estabelecimentos do ramo alimentício, a fim de distinguir aqueles que estão em conformidade e destacar os que cumprem a legislação. Isso visa a promover a exigência da aplicação da lei para os que não estão em conformidade.

Diante disso, este trabalho visa investigar se os estabelecimentos da cidade de Assis Chateaubriand - Paraná estão cumprindo a Lei Estadual do Paraná nº 19.499/2018? Dessa forma, este estudo tem como objetivo identificar e analisar os estabelecimentos mapeando os mesmos para identificar quais se encaixam na Lei e quais estavam operando de acordo com a Lei Estadual 19.499/2018.

2 A PROTEÇÃO DOS CONSUMIDORES COM RESTRIÇÕES AO GLÚTEN E O PAPEL DO ESTADO EM GARANTIR SEUS DIREITOS.

Segundo Barcellos e Callegaro (2002) o consumidor tem se tornado mais exigente ao escolher os alimentos para seu consumo, este consumidor tem buscado a preservação

da saúde e qualidade de vida, optando por alimentos saudáveis e muitas vezes alimentos específicos.

Portanto, é essencial o conhecimento da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), para uma rotulagem correta dos produtos a RDC nº 26/2015 e RDC nº 359/2003 traz as especificações para uma correta rotulagem, incluindo informações detalhadas sobre nutrientes e propriedades essenciais à sua composição a Lei nº 10.674, 16 de maio de 2003 aprovada pelo Congresso Nacional traz a obrigatoriedade de todos os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten. além dessas informações a Lei nº 19499 de 10 de maio de 2018 do estado do Paraná que obriga os estabelecimentos que vendem produtos alimentícios a exibirem em local único, específico e em destaque, produtos recomendados para pessoas com diabetes, intolerantes à lactose e com doença celíaca.

Para facilitar a compreensão sobre as Desordens Relacionadas ao Glúten (DRG), apresentará um resumo conciso das principais DRG. A seguir detalhar-se-á sobre as DRG e as alergias alimentares, abordará como essas condições afetam a vida diária desses indivíduos, sintomas típicos e restrições dietéticas, essa abordagem servirá de base para aqueles que buscam compreender as complexidades dessas condições para uma melhor qualidade de vida.

Primeiramente, é necessário saber que o glúten é o nome dado a um conjunto de proteínas presentes naturalmente nos cereais como o trigo, a cevada, o malte e as suas estirpes. O glúten é uma substância elástica e aderente, insolúvel em água, responsável pela estrutura das massas alimentícias (Araújo, *et al.*, 2010). Ele é composto por frações de gliadina e glutenina, que juntas representam 85% da fração proteica na farinha de trigo. O glúten se forma pela hidratação dessas proteínas, que se unem entre si e a outros componentes macromoleculares por meio de diversos tipos de ligações químicas. O trigo é o único cereal que contém gliadina e glutenina em quantidade adequada para formar o glúten. No entanto, essas proteínas também podem estar presentes em outros cereais, como cevada, centeio e aveia por contaminação cruzada, sob as formas de hordeína, secalina e avenina, embora alguns celíacos desencadeiam reações a avenina (Nobre, *et al.*, 2007; Resende, *et al.*, 2017).



A doença celíaca (DC) é uma doença sistêmica, crônica, não transmissível e está definida na Portaria do Ministério da Saúde nº 1149, de 11 de novembro de 2015, como “uma enteropatia crônica do intestino delgado, de caráter autoimune, desencadeada pela exposição ao glúten”, apresenta-se por meio da interação da gliadina com as células do intestino delgado, desencadeando uma resposta imunológica a essa fração e resultando na produção de anticorpos. O consumo de cereais que contêm glúten por pessoas com doença celíaca frequentemente prejudica o intestino delgado, levando à atrofia e achatamento das vilosidades intestinais. Isso, por sua vez, limita a área disponível para a absorção de nutrientes, ou seja, tem prevalência nas alterações do trato digestivo mais comuns e atinge aproximadamente 1% da população mundial acometendo todas as idades, no entanto, com maior recorrência em crianças de seis meses a cinco anos (Karhusll, *et al.*, 2021).

As reações podem ser a inflamação do intestino delgado causando diarreias crônicas, perda de peso e desnutrição. O consumo de grãos de cereais contendo glúten, principalmente trigo, centeio e cevada, promove esse processo autodestrutivo de células T dentro da mucosa do intestino delgado, que normalmente se recupera quando esses cereais e glúten são rigorosamente retirados da dieta (Kahaly, *et al.*, 2018). Em outras palavras, a doença celíaca é uma doença autoimune, o gatilho da doença é a ingestão do glúten em indivíduos geneticamente predispostos, ou seja, com o genótipo HLA-DQ2 ou HLA-DQ8 (Caio, *et al.*, 2019; Calleil, *et al.*, 2020).

A doença celíaca também pode manifestar de forma extraintestinal, os sintomas podem ser os mais variáveis como queda de cabelo, anemia, atraso puberal, dermatites e outros sintomas, sendo a forma atípica da doença, o principal tratamento é uma dieta totalmente isenta de glúten e sem contaminação cruzada (Baptista, 2006).

O cumprimento da dieta isenta de glúten representa um desafio significativo devido à restrição de uma ampla variedade de alimentos que contêm grãos restritivos como trigo, centeio, cevada e a aveia, principalmente devido à prevalência do trigo na alimentação humana, ocupando um papel de destaque na produção mundial de grãos. A segurança alimentar das pessoas celíacas está diretamente ligada ao acesso a uma dieta livre de glúten, o que implica em ações que facilitem a disponibilidade de alimentos especialmente elaborados para esse grupo de consumidores, assim como alimentos naturalmente isentos de glúten, com garantias de segurança alimentar.



Existe também a ataxia por glúten uma doença autoimune, o dano que a ataxia causa é no cerebelo, causando problemas motores, pode se observar em exames específicos a atrofia cerebelar, o principal tratamento é o mesmo da DC (Nicoletti, *et al.*, 2018).

Encontra-se também a dermatite herpetiforme (DH) uma doença autoimune, são manifestações de erupções cutâneas de forma simétrica, sendo comum nos cotovelos e antebraços, podendo apresentar nas nádegas, joelhos, couro cabeludo, pescoço (Castro, *et al.*, 2014).

Segundo Rivitti (2018) alguns apresentam sintomas típicos da DC, a DH é a manifestação da pele da DC, nem todos os celíacos têm DH, porém todo DH tem DC, o tratamento segue com corticoides e uma dieta restritiva como a DC.

Já a Alergia Alimentar (AA) é uma resposta imunológica quando em contato com algum alergênico podendo ou não ser mediada por exames específicos, prevalente na fase infanto-juvenil, em alguns casos na fase adulta, os alimentos com maior número de casos com resposta alérgica são, ovo, leite, soja, amendoim, crustáceos, mariscos, peixes e trigo (Seidman, 2013).

Segundo Solé, *et al.*, (2008) no Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2007, a resposta do corpo em caso de ingestão de algum alergênico pode ser variada, as mais comuns são cutâneas, gastrointestinais e respiratórias, no caso do trigo pode causar asma de padeiro e rinite, podendo chegar a casos extremos como o choque anafilático e morte.

Diante disso, destaca-se a importância da sinalização dos produtos nos estabelecimentos alimentícios, pois qualquer produto consumido de maneira errônea pode causar danos irreversíveis ao indivíduo.

As doenças relacionadas ao glúten e AA são fatores preocupantes em razão do crescente aumento de casos diagnosticados, novas análises apontam que condições ambientais têm a capacidade de provocar modificações epigenéticas na expressão genética aumentando o risco de doenças que podem ser passadas hereditariamente ao longo das gerações (Prescott, 2011).

Na proteção jurídica específica da segurança alimentar do consumidor celíaco no âmbito nacional, está em vigor a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, conhecida como



Lei do Glúten. Esta legislação, como medida preventiva e de controle da doença celíaca, exige que os produtos alimentícios industrializados informem sobre a presença ou ausência de glúten por meio da rotulagem das expressões "contém glúten" ou "não contém glúten".

A Lei nº 19.499 de 10 de maio de 2018 do Estado do Paraná, foco deste trabalho, obriga estabelecimentos a acomodar, para exibição em espaço único, específico e de destaque, produtos alimentícios recomendados para pessoas com diabetes, intolerantes à lactose e com doença celíaca. Contudo, tem-se também o Código de Defesa do Consumidor (CDC) (Brasil, 1990) nos artigos 4º e 6º da Lei Nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 que diz:

Art. 4º A Política Nacional das Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios: (Redação dada pela Lei nº 9.008, de 21.3.1995)

I - reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor no mercado de consumo.

Art. 6º São direitos básicos do consumidor:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos.

É importante mencionar uma publicação da ANVISA em parceria com a Universidade Federal do Ceará para um curso Básico de Vigilância Sanitária (2015), verifica-se o quadro de Ações da ANVISA as informações quanto a responsabilidade, a normatização, cadastramento, fiscalização e monitoramento como dever dos três níveis de atuação, estes correspondem a ANVISA, Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais compondo o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), havendo uma descentralização para os municípios do país na área de vigilância sanitária de alimentos, visando garantir a segurança alimentar, executando as inspeções nos estabelecimentos que importam, fabricam, distribuem e comercializam alimentos.

3 MATERIAL E MÉTODOS

Esta pesquisa se enquadra como quantitativa, descritiva e exploratória. A abordagem quantitativa foi utilizada visando a mensurabilidade da amostra da pesquisa. A descritiva porque descreve e analisa características, fenômenos ou relações em um

determinado contexto e exploratória porque obtém um maior conhecimento e compreensão do assunto em questão (Lakatos e Marconi, 2017).

Contudo, esta pesquisa também se utilizou da observação participativa, do qual ocorre um exame minucioso sobre um fenômeno no seu todo ou em algumas de suas partes. A observação participante faz parte da pesquisa de campo que é um método de investigação que envolve a coleta direta de dados em um ambiente real ou em um local específico (Pawlowski, *et al.*, 2016).

Visando trazer subsídios para a realização da fundamentação teórica, utilizou-se da pesquisa bibliográfica que consiste em buscar e revisar material de referência, como livros, artigos científicos, relatórios e outros documentos relacionados à área de estudo (Gil, 2020).

O estudo foi realizado na cidade de Assis Chateaubriand, localizada na região oeste do Estado do Paraná, com aproximadamente 33.306 habitantes, conforme o último censo realizado em 2021 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Esta pesquisa foi dividida em três etapas: A primeira etapa foi realizada por meio da pesquisa bibliográfica para aprofundamento do tema e da lei nº 19.499/2018, realizado por meio de livros, sites, artigos e demais trabalhos científicos.

A segunda etapa foi a observação dos participantes no qual os pesquisadores se deslocaram aos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios para a realização de um mapeamento dos hipermercados, supermercados, mercados, e afins, para identificar quais se encaixam nesta Lei. Os dados desta etapa foram usados para direcionar o restante da pesquisa.

O levantamento dos estabelecimentos alimentícios foi realizado no período de novembro e dezembro de 2023, do qual foi constatado o total de 16 estabelecimentos que se enquadram na descrição de hipermercados, supermercados, mercados e afins conforme a Lei Estadual nº 19.499/2018. Dentre esses, 7 deles se enquadram nos critérios descritos na lei em questão, os parâmetros para avaliação seriam as quantidades de caixas registradoras disponíveis no local, estes tinham 5 caixas ou mais, a partir dessa premissa foi iniciado o processo de captura de imagens dos locais no qual os alimentos estão expostos, efetivando o andamento ao estudo. Para preservar a nomes dos estabelecimentos, foram descritos por ordem alfabética a partir da letra A até a letra G.



A terceira etapa foi feita uma análise das imagens capturadas, observou os seguintes critérios: O local era específico e exclusivo? É usado gôndolas, prateleiras, corredor ou quiosques exclusivos? Os produtos estavam expostos de forma correta, cada categoria separada corretamente, e, por fim, as placas de sinalização e identificação do tipo de produto como estavam expostos?

Conforme as informações levantadas com a análise das imagens, foi confrontado as informações tratadas juntamente com a Lei Estadual do Paraná nº 19.499/2018 com o intuito de garantir a segurança e a informação ao consumidor final, em conformidade com os princípios de proteção à vida, à saúde e à segurança contra riscos decorrentes de práticas na oferta de produtos e serviços considerados perigosos ou prejudiciais à saúde dos mesmos, verificando de fato a aplicabilidade da Lei nos estabelecimentos de cidade pequena no qual a fiscalização por parte da Vigilância Sanitária e a informação por vezes são obsoletas.

Após todos os dados coletados, foi feita uma última análise para verificar quais os estabelecimentos alimentícios estavam de acordo com a Lei nº 19.499 de 10 de maio de 2018 do Estado do Paraná.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa visou identificar a exposição dos produtos alimentícios destinados ao público com restrições alimentares, como alergias, intolerâncias ou dietas específicas, buscando soluções para garantir que esses consumidores recebam produtos seguros e adequados às suas necessidades. Vale ressaltar que a análise dos estabelecimentos seguiu os critérios estabelecidos pela Lei Estadual do Paraná nº 19.499/2018.

Em sequência, apontam-se os elementos constituintes em Lei que foram observados na averiguação dos estabelecimentos como: local único, específico e com destaque para alimentos sem glúten, sem lactose e produtos *diet* e *light* estavam em local único e em conjunto com os demais produtos da sua categoria, separados por sinalização dos demais produtos; esses produtos estão em local específico (quiosque, corredor, gôndola e prateleira); estão separados com indicadores de fácil visualização do



consumidor quanto a separação pelo tipo de restrição alimentar contendo as expressões, sem glúten, sem lactose, *diet* e *light*.

O quadro 1, corresponde a área construída dos estabelecimentos e a quantidade de caixas disponíveis para atendimento ao cliente. Quanto à área construída, os dados foram coletados no site da empresa CTMGEO Soluções em Tecnologias, empresa contratada para o referenciamento da cidade de Assis Chateaubriand-PR.

Quadro 1– Área construída e quantidade de caixas

| QUESITOS | ESTABELECEMENTOS | | | | | | |
|--------------------------------|------------------|------|------|------|------|------|------|
| | A | B | C | D | E | F | G |
| ÁREA CONSTRUÍDA M ² | 22642 | 1687 | 3993 | 1221 | 4898 | 1453 | 1213 |
| QUANTIDADE DE CAIXA | 37 | 10 | 16 | 8 | 16 | 7 | 7 |

Fonte: Elaborado pelos autores com base em CTMGEO (2023)

No quadro 2 corresponde ao *checklist* com os quesitos que foram averiguados nos estabelecimentos durante a investigação, observou-se que nenhum estabelecimento está em plena conformidade com a lei, entretanto os estabelecimentos F e G estão em total discordância com a lei por não terem nenhum local específico ou único com as mercadorias, estando misturados com os demais produtos tradicionais destinados ao público geral.

Quadro 2 – *Checklist* dos estabelecimentos

| QUESITOS | CHECKLIST | | | | | | |
|---------------------------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|
| | A | B | C | D | E | F | G |
| LOCAL ESPECÍFICO: | | | | | | | |
| GÔNDOLA | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| QUIOSQUE | ✓ | | | | | | |
| CORREDOR | | | | | | | |
| PRATELEIRA | ✓ | | | | | | |
| LOCAL ÚNICO: | | | | | | | |
| PRODUTOS DA MESMA CATEGORIA | | | | | | | |
| SEPARADO DOS DEMAIS | | | | | | | |
| SINALIZAÇÃO DE SEPARAÇÃO DA CATEGORIA | | | | | | | |
| INDICADORES (PLACAS): | | | | | | | |
| SEM GLÚTEN | ✓ | | | | | | |
| SEM LACTOSE | ✓ | | | | | | |
| DIET | ✓ | | | | | | |
| LIGHT | ✓ | | | | | | |

Fonte: Dados da Pesquisa (2023)



Por meio do *checklist* acima, pode-se observar que todos os estabelecimentos estavam em desacordo com a lei quanto à disposição dos produtos, ofertando de forma desordenada, produtos com e sem glúten, *light* e *diet* misturados, com e sem lactose juntos e muitas vezes disposto em locais não específicos, colocando em risco o consumidor com restrições alimentares.

Constatou-se a indispensabilidade de informar, conscientizar e instruir, esclarecendo acerca da necessidade do cuidado ao público com restrições alimentares, orientando os responsáveis e colaboradores dos estabelecimentos acerca das desordens relacionadas ao glúten e as alergias alimentares, ensinando a identificar nos rótulos e nas embalagens os alimentos destinados a esse público, salientando a disposição correta desses produtos restritivos descritos na lei.

A seguir, encontram-se as imagens de alguns estabelecimentos e a disposição dos produtos nas gôndolas.

FIGURA 1 - Estabelecimento A



Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

O estabelecimento A foi o único que utilizou as sinalizações laterais no início do corredor indicando o local estão os produtos restritivos. Apesar de ter a gôndola, o quiosque e a prateleira para produtos sem glúten disposto por eles não são exclusivos ou únicos, nota-se que os produtos estavam dispostos juntamente com produtos que não se enquadram na mesma categoria. Observa-se que a placa indica Sem Glúten, porém os produtos dispostos/colocados no local eram adoçantes. No entanto, havia, sim, produtos restritivos como os sem glúten, por exemplo, em vários setores do estabelecimento, porém ofertado com produtos tradicionais, como o exemplo do cereal matinal sem glúten que estava na mesma gôndola e setor dos cereais matinais com glúten.



FIGURA 2 - Estabelecimento B



Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

FIGURA 3 - Estabelecimento C



Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

FIGURA 4 - Estabelecimento D



Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

FIGURA 5 - Estabelecimento E



Fonte: Dados da Pesquisa (2023)



Os estabelecimentos B, C, D e E apesar de terem gôndolas específicas para esses produtos restritivos, não dispõem os mesmos da forma correta como implica a Lei, ou seja, não estão agrupados por categorias como sem glúten, sem lactose, *light* e *diet* e separados por sinalizações. Nota-se que os produtos integrais estão sendo ofertados juntamente com os produtos restritivos, fato que mostra a falta de conhecimento quanto às informações nutricionais e as diferenças entre esses produtos.

FIGURA 6 - Estabelecimento F



Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

FIGURA 7 - Estabelecimento G



Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

Os estabelecimentos F e G cometem os mesmos erros dos demais, porém eles não possuem nenhum local específico ou único para a venda dos alimentos restritivos, sendo ofertado junto aos demais produtos tradicionais, como o macarrão na mesma seção dos tradicionais e o mix de farinha sem glúten junto às farinhas de trigo.

Quanto à disposição dos alimentos restritos em espaço único, específico e de destaque, em caso de descumprimento, cabe à Vigilância Sanitária do município fiscalizar e executar as providências cabíveis, podendo penalizar a princípio de modo



administrativo, requerendo por meio de auto de infração o factual cumprimento da Lei Estadual do Paraná nº 19499/2018.

No que concerne o CDC (Código de Defesa do Consumidor), compete ao consumidor noticiar ao órgão responsável, no caso o PROCON (Fundação de Proteção e Defesa do Consumidor), acerca do descumprimento da lei pelos estabelecimentos, cabendo ao PROCON certificar sobre a veracidade da denúncia, se comprovada, ele aplicar às punições descritas no CDC.

Nas figuras 8, 9, 10 e 11 a seguir, mostram o uso correto da Lei nº 19499/2018 quanto à exposição dos produtos alimentícios. As fotos das figuras abaixo não são de nenhum estabelecimento da cidade de Assis Chateaubriand – Paraná, servem apenas para ilustração.

FIGURA 8 – Ilustração correta da exposição dos produtos restritivos



Fonte: Sasso, (2017, p. 103)

FIGURA 9 – Ilustração de alimentos sem lactose



Fonte: Sasso, (2017, p. 104)

FIGURA 10 – Exposição de produtos diet e zero lactose



Fonte: Sasso, (2017, p. 107)

FIGURA 11 – Exposição de produto sem lactose e sem glúten



Fonte: Sasso, (2017, p. 107)

Percebe-se nas fotos das figuras 8, 9, 10 e 11 a identificação clara dos produtos sem lactose, sem glúten e *diet*. Na figura 10, ainda traz uma sinalização no alto dos produtos sem lactose e produtos *diet*, além de uma sinalização na lateral do balcão dizendo: “este produto não contém glúten”, ficando de fácil visualização para o

consumidor. Já na figura 11, a identificação pelo consumidor sobre o produto fica prática, pelo agrupamento de produtos sem glúten e com a sinalização do produto indicando ser sem lactose.

É importante lembrar que a Lei exige que os estabelecimentos disponibilizam em local único, específico e em destaque, produtos destinados a celíacos, diabéticos e pessoas com intolerância à lactose, ainda em concordância com a Lei o local específico precisa estar destacados com o uso de sinalizadores facilitando o acesso do consumidor a esses produtos.

5 CONCLUSÕES

O consumidor é identificado como o componente mais suscetível na dinâmica da relação de consumo, devido à sua condição de vulnerabilidade perante os fornecedores de produtos e serviços, especialmente no contexto dos produtos alimentícios. Neste âmbito, o consumidor confere total confiança ao fornecedor, com base na prestação de informações regulatórias relativas aos alimentos e à exposição/ localização dos produtos alimentícios. Ele deposita sua segurança nos estabelecimentos e nas mercadorias quando as mesmas estão em locais específicos para orientar suas decisões de aquisição e consumo.

Dessa maneira, a presente pesquisa demonstrou a real situação da aplicabilidade da Lei Estadual do Paraná 19.499/2018, no tange à disposição dos produtos nos estabelecimentos alimentícios no município de Assis Chateaubriand, localizado no oeste do Paraná.

Com o estudo, notou-se que mesmo existindo a Lei nº 16.496 de 12 de maio de 2010 e tendo passado por duas alterações ao longo dos anos, os estabelecimentos alimentícios do município não se adequaram à legislação, e, ainda, violam Código de Defesa do Consumidor.

Vale salientar que cabe aos órgãos fiscalizadores integrados ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) a cobrança, multas e encargos, como das modificações e adequações dos estabelecimentos que não cumprem com o disposto na legislação vigente. Garantir a informação, saúde e segurança são direitos fundamentais dos consumidores,

conforme definido pelo Código de Defesa do Consumidor. A falta de fiscalização, o não cumprimento da lei e a falta de informações ou até mesmo informações incompletas podem resultar em riscos à saúde das pessoas afetadas por condições relacionadas à alimentação, potencialmente culminando em consequências fatais em casos de ingestão inadequada de produtos alimentícios ou, especialmente, devido à ausência de informações corretas e precisas nos rótulos e embalagens dos alimentos.

A pesquisa evidenciou que nenhum estabelecimento alimentício na cidade de Assis Chateaubriand - Paraná, está em total conformidade com a legislação vigente. Diante dessa constatação, as pesquisadoras propuseram uma medida para mitigar o problema identificado. Foi enviado, por meio da Associação Comercial Industrial e Agropecuária de Assis Chateaubriand (ACIAC), aos proprietários e responsáveis pelos estabelecimentos, um Manual Orientativo destinado a supermercados, mercados e afins, elaborado pela Associação de Celíacos do Paraná (ACELPAR). Contudo, também foi encaminhado a proposta de palestra e uma campanha educativa para esclarecimentos sobre o tema, tendo em vista a falta de informação e aplicabilidade da Lei Estadual do Paraná 19.499/2018 pelos estabelecimentos. E ainda, encaminhar uma solicitação junto aos órgãos competentes a adequação e cumprimento da legislação pelos estabelecimentos alimentícios, bem como, a fiscalização do cumprimento da lei pela Vigilância Sanitária do município.

Conclui-se que esta pesquisa foi de suma importância para externar a situação da disposição dos produtos especiais nos estabelecimentos alimentícios da cidade de Assis Chateaubriand – Paraná, além da aplicabilidade da Lei Estadual do Paraná n° 19.499/2018 que visa garantir os direitos à informação, saúde e segurança dos indivíduos afetados por intolerância à lactose, diabetes, doença celíaca e outros que optam por uma alimentação específica, tendo em vista que o tema é pouco explorado.

Para fins de futuras pesquisas, visto que o tema tem poucos materiais bibliográficos, sugere-se uma investigação mais abrangente, incluindo outras cidades do Estado do Paraná, pois isso permitiria uma comparação do grau de conformidade com a Lei Estadual n°19.499/2018 em diferentes contextos urbanos. Além disso, pesquisas qualitativas são recomendadas para investigar as percepções e experiências dos consumidores em relação à disponibilidade e acessibilidade de produtos adequados.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Pesquisas que avaliem os impactos das campanhas educativas e de fiscalização reforçada também, seriam de grande valia para compreender a eficácia dessas intervenções e evidenciar se essas ações ajudam na melhora do cumprimento da legislação. Por último, não menos importante, estudos que analisem a relação entre a adequação às normas e a saúde do consumidor, poderiam oferecer informações significativas sobre os benefícios de uma rigorosa aplicação das leis de proteção ao consumidor

REFERÊNCIAS

Araújo, Mayer Chaves; Araújo, Wilma Maria Coelho; Botelho, Raquel Braz Assunção; Zandonadi, Renata Puppim. *Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida*. Rev. Nutr. Campinas, 2010.

Baptista, M.L. *Doença celíaca: uma visão contemporânea*. Pediatría (São Paulo), São Paulo, v.28, n.4, p.262-271, 2006.

Barcelos, Márcia Dutra de; Callegaro, Carlos A. M. *A importância da informação como indicador de qualidade: o caso da compra de carne bovina em Porto Alegre*. In: Congresso Nacional da Associação dos Cursos de Pós-graduação em Administração, 26, 2002, Salvador. Anais.[CD-ROM]. Salvador: UFBA, 2002. Batalha, M. O. (Coord.). *Gestão agroindustrial*. GEPAI: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais (vol.1), 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2001.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada - 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, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de jul. 2020b.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 359, de 23 de julho de 2003, *dispõe sobre o Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional*. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 359 de mai. 2003b.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Portaria nº1149, de 11 de novembro de 2015, *Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas da Doença Celíaca*. https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/pcdt/arquivos/2015/pcdt_doencaceliaca.pdf/view

Brasil. Lei nº 10.674, 16 de maio de 2003. Diário Oficial da União. 2003 19 maio; (94):1; Seção 1. 2003.



Brasil. *Código de Defesa do Consumidor*. Recuperado de: <https://www.jusbrasil.com.br/legislacao/91585/codigo-de-defesa-do-consumidor-lei-8078-90>

Brasil. *Lei Estadual do Paraná nº 19.499 de 10/05/2018 altera a Lei nº 16.496 de 12/05/2010 destinada a mercados, supermercados e afins, quanto a exposição de produtos alimentícios destinados a consumidores com doença celíaca, diabete e etc.* Recuperado de: <http://portal.alep.pr.gov.br/index.php/pesquisa-legislativa/legislacao-estadual?idLegislacao=28833&tpLei=0&idProposicao=17315>

Caio, G. *et al.* (2019). *Celiac disease: a comprehensive current review*. BMC Med.

Calleil, B. *et al.* (2020). *Celiac disease: causes, pathology, and nutritional assessment of gluten-free diet. A review*. Nutr Hosp.

Castro, C. G. C., *et al.* (2014). *Dermatite herpetiforme com exacerbação clínica após interrupção do uso de anovulatório oral*. Journal of the Portuguese Society of Dermatology and Venereology, 72(2), 219-222.

CTMGEO, SOLUÇÕES EM GEOTECNOLOGIAS. (2022). *Referenciamento Municipal*. <https://www.ctmgeo.com.br/>

Gil, A. C. (2020). *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas.

Kahaly, G. J., *et al.* (2018) *Celiac Disease and Glandular Autoimmunity*. Nutrients.

Karhusll, B., *et al.* (2021) *Symptoms and biomarkers associated with undiagnosed celiac seropositivity*. BMC Gastroenterology.

Lakatos, E. M. & Marconi, M. de A. (2017). *Fundamentos de metodologia científica*. 8. ed. São Paulo: Atlas.

Nicoletti, A., *et al.*, (2018) *Frequency of celiac disease is not increased among multiple sclerosis patients*. Mult Scler, 14(5): p. 698-700.

Nobre, S.R.; Silva, T.; Cabral, J.E.P. *Doença celíaca revisitada*. J Port Gastreterol, vol.14, no.4, p.184-193.

Pawlowski, C. S., Andersen, H. B., Troelsen, J., & Schipperijn, J. (2016). *Children's physical activity behavior during school recess: A pilot study using GPS, accelerometer, participant observation, and go-along interview*. Plos One, 11(2), e0148786. doi:10.1371/journal.pone.0148786.

Prescott, S.; Allen, K. J. (2011). *Alergia alimentar: cavalgando a segunda onda da epidemia de alergia*. Pediatric allergy and immunology.

Resende; *et al.* (2017) *Doenças relacionadas ao glúten*. Paula Valladares Guerra RESENDE, Nathália Luzias de Matos e SILVA, Graziela Criina Mattos SCHETTINO, Priscila Menezes Ferri LIU.

Rivitti, E. A. (2018). *Dermatologia de Sampaio e Rivitti*. Artes médicas.

Sasso, N. A. (2017) *A adequação dos estabelecimentos comerciais alimentícios do município de Criciúma frente à Lei Estadual de Santa Catarina nº. 17.077/2017, sob o viés da informação e segurança alimentar do consumidor*. Recuperado de: <http://repositorio.unesc.net/handle/1/6085>

Seidman, E.; Singer, S. (2013). Alergia alimentar e gastroenteropatia eosinofílica. In: Ferreira C. T; Carvalho E; Silva L. R. *Gastroenterologia e hepatologia em pediatria*. Rio de Janeiro: Medsi.

Solé, D., Silva, L. R., Rosário Filho, N. A., Sarni, R. O. S., Pastorino, A. C., Jacob, C. M. A., ... & Koda, Y. K. L. (2008). *Consenso brasileiro sobre alergia alimentar: 2007*. Rev Bras Alergia Imunopatol, 31(2), 64-89.