

# Síndrome de restaurante

ALEXANDRE MANSUR

Não é só o açúcar que provoca alergia. A comida é uma das maiores responsáveis pelas crises alérgicas. E muitas vezes, uma inocente bala pode representar perigo. O consumidor brasileiro ~~ingere habitualmente algo entre 2 mil e 20 mil~~ aditivos químicos usados pela indústria alimentícia. As crianças que consomem guloseimas são as mais expostas. Distúrbios digestivos, dores de cabeça, sensações de mal estar e problemas na pele são laguns dos efeitos colaterais. É a chamada síndrome do restaurante, que geralmente não tem conseqüências sérias mas é bem mais comum do que se imagina.

Entre as substâncias químicas adicionadas nos alimentos, estão preservantes, estabilizadores, conservantes, corantes, aromatizantes e flavorizantes. "O pior é a falta de informação para os médicos e os consumidores", diz o alergista João Bosco Rios, chefe da Clínica de Alergia da Policlínica Geral do Rio de Janeiro.

Segundo o novo código do consumidor, todos os produtos alimentícios devem exibir no rótulo os aditivos que contém, com seu nome por extenso. Mas nem todas as empresas se adequaram à nova lei.

Os rótulos dos produtos são aprovados pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, em Brasília. "Mas algumas empresas ganham nossa aprovação com um rótulo correto e na hora de colocar o produto no mercado mudam", conta a farmacêutica Lenilza Albuquerque, chefe da Divisão de Alimentos (Dia-

li), do ministério.

Ela lembra que a fiscalização é de responsabilidade das secretarias estaduais de saúde. "A das empresas descumpra a norma. A indústria alimentícia é a que mais cresce no país e a gente tem poucos fiscais. É complicado fazer essa vigilância com a abrangência necessária", explica Lenilza. Ela avisa que o consumidor que encontra um rótulo de alimento que apenas diga o código dos aditivos pode denunciá-los aos serviços de vigilância sanitária do seu estado.

João Bosco conta que a falta de informação sobre os produtos atrapalha a identificação de algumas manifestações alérgica. "Os rótulos ainda não têm as quantidades dos aditivos", diz.

E algumas substâncias podem causar transtornos. O corante amarelo (tartazina) pode provocar urticária. "De acordo com a sensibilidade, a reação pode ser mais séria, chegando a uma inchaço ou até lesões. Mas esses casos são raras", explica João Bosco. As vítimas mais frequentes são as crianças que comem grande quantidade de balas, biscoitos e doces com o corante.

Os sulfitos — substâncias presentes em frutas secas, sucos de laranja, cerveja, vinho e frutos do mar — também podem causar problemas. Além de gerar urticária, a substância pode levar a crises de asma, principalmente nos casos mais agudos da doença.

Mas o alergista lembra que não é contra o uso dos aditivos. "Eles são fundamentais para conservar a qualidade dos alimentos", ressalva.