



PROMOÇÃO DA SAÚDE

Redução de sódio nos alimentos processados

Ministério da Saúde, Junho de 2016



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Consumo de sódio é alto no Brasil



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



BRASILEIRO CONSOME MUITO SÓDIO

ISTO É O QUE VOCÊ
COME POR DIA

12g



ISTO É O QUE VOCÊ
DEVERIA COMER

5g



Consumo diário médio de sal é **2,4 vezes** acima do recomendado pela OMS (POF/IBGE)

Principais fontes de sódio:

- Sal adicionado na preparação e no consumo de alimentos
- Sódio presente nos alimentos processados
- Sódio nos alimentos consumidos e preparados fora do domicílio

RISCOS

Consumo excessivo de sódio

- **Hipertensão:** responde por cerca de 2/3 dos AVC e 1/2 dos infartos
- **Obesidade:** aumenta em 2x as chances de ter hipertensão. E 6x para os obesos mórbidos
- **Osteoporose:** pessoas que consomem sal todo dia correm quatro vezes maior risco de quebrar um osso
- **Problemas renais:** concentração de minerais na urina leva formação de cristais

X

BENEFÍCIOS

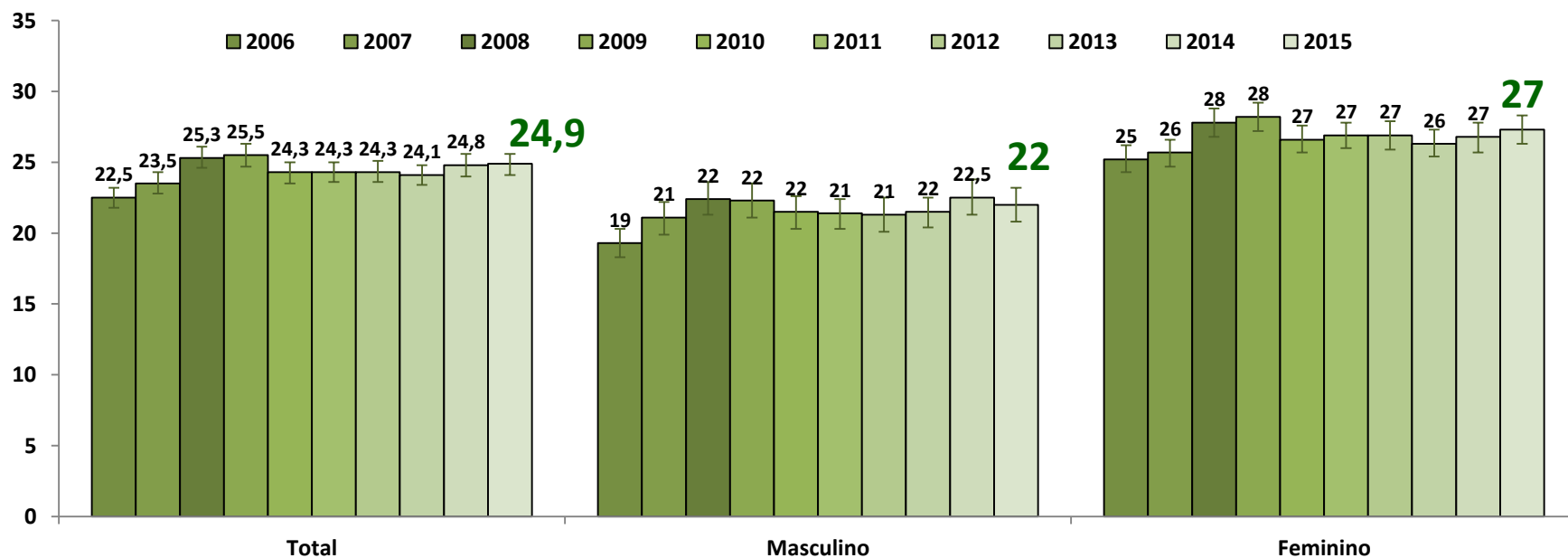
Redução do Consumo de sódio

- Redução de 15% de óbitos por **AVC** – maior incidência de mortes é por doenças cerebrovasculares (100.050 óbitos em 2013)
- Redução de 10% de óbitos por **infarto** (85.939 mortes em 2013)
- 1,5 milhão de pessoas **livres de medicação** para hipertensão
- **4 anos a mais na expectativa de vida de indivíduos hipertensos**

Fonte: estimativas da Sociedade Brasileira de Cardiologia

HIPERTENSÃO: 1 em cada 4 brasileiros tem diagnóstico da doença

- **24,9%** dos adultos nas capitais. Em 2006, foram **22,5%**.
- Índice é maior entre as mulheres, entre população de baixa escolaridade e cresce com a idade
- **Vigitel 2015:** 54 mil entrevistados maiores de 18 anos, nas capitais



Não houve variação estatisticamente significativa

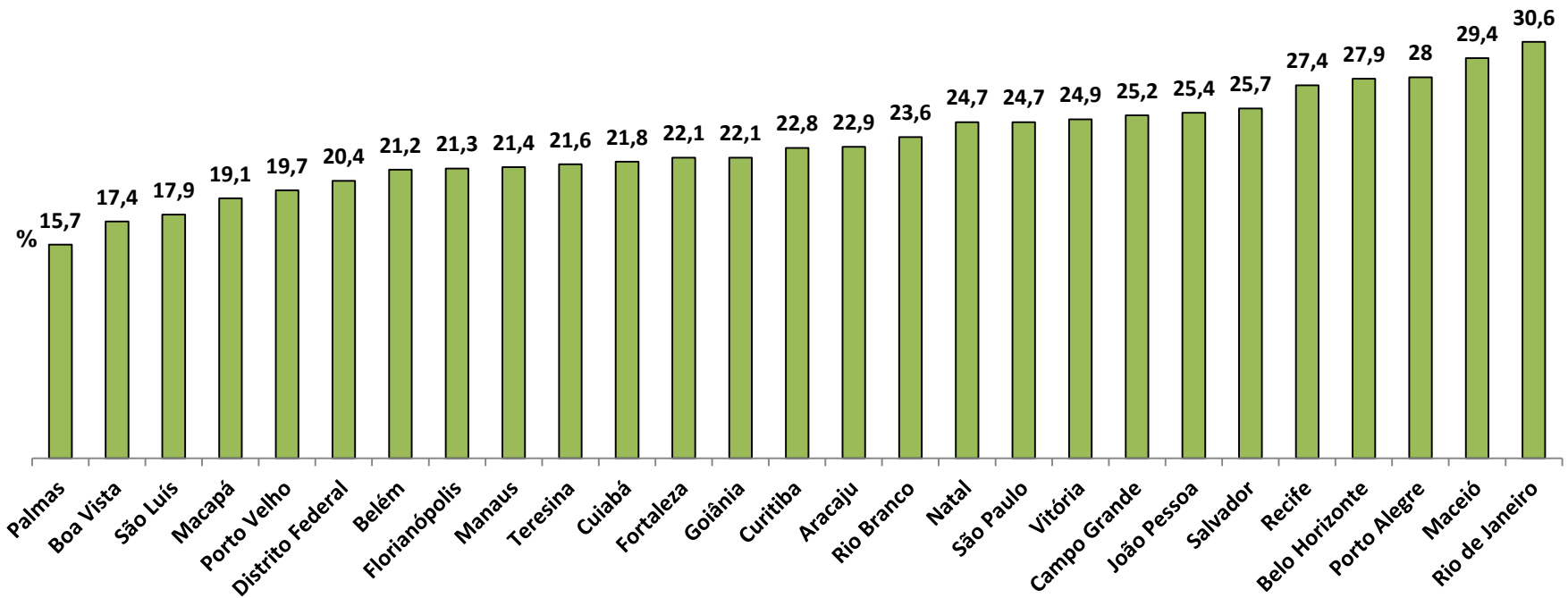


MINISTÉRIO DA SAÚDE



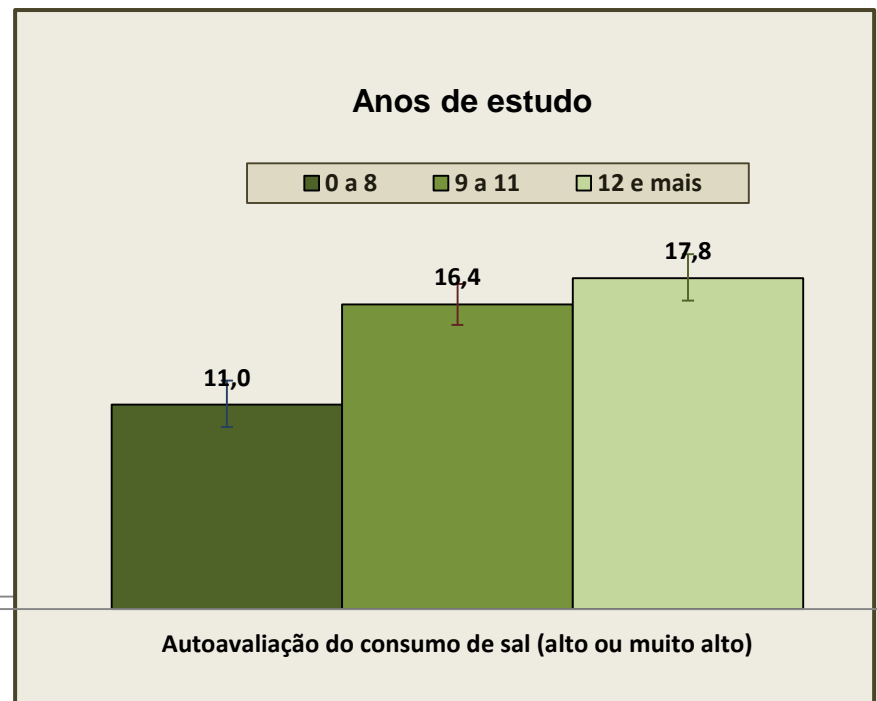
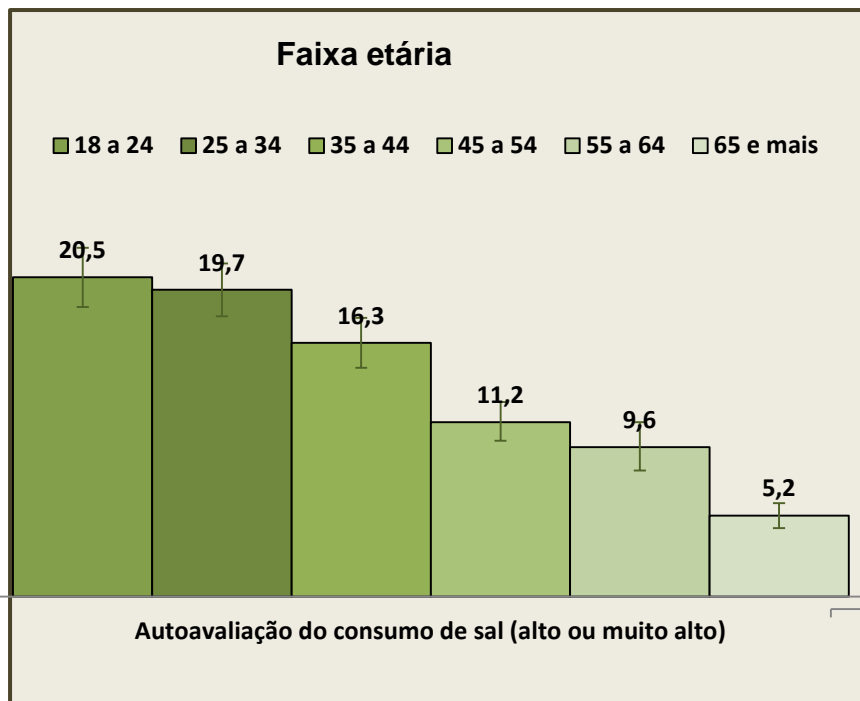
HIPERTENSÃO: DADOS POR CAPITAL (Vigitel 2015)

- Rio de Janeiro, Maceió e Porto Alegre são as capitais com maior frequência de população com hipertensão arterial



POPULAÇÃO TEM BAIXA PERCEPÇÃO DO CONSUMO DE SAL

- **14,9%** da população considera seu consumo de sal muito alto/alto
- No entanto, **mais de 70%** da população consome sódio em excesso (POF/IBGE)





Resultados do acordo de redução de sódio



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



ACORDO PARA REDUÇÃO DE SÓDIO

- Desde 2011, Ministério da Saúde e Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) estabelecem metas para o setor
- Representa **70% das indústrias do país** – produtos mais adquiridos
 - Estima-se a retirada de **28.562 toneladas até 2020**
 - Foram analisados rótulos de **202 produtos de 22 empresas**



RESULTADOS DO ACORDO

1º Etapa (Abril 2011)

- Massas instantâneas
- Pães de forma
- Bisnaguinhas

**Menos 1.859
toneladas de
sódio**

2º Etapa (Outubro 2011)

- Batatas fritas
- Salgadinhos de milho
- Bolos sem recheio e recheados
- Rocambole
- Misturas para bolo aerado e cremoso
- Maionese
- Biscoito salgado, doce e recheado

**Menos 5.793
toneladas**

3º Etapa (Agosto 2012)

- Margarinas
- Cereais matinais
- Caldos em cubo
- Caldos em gel
- Temperos em pasta
- Temperos para arroz
- Outros temperos

**Menos 7.241
toneladas**

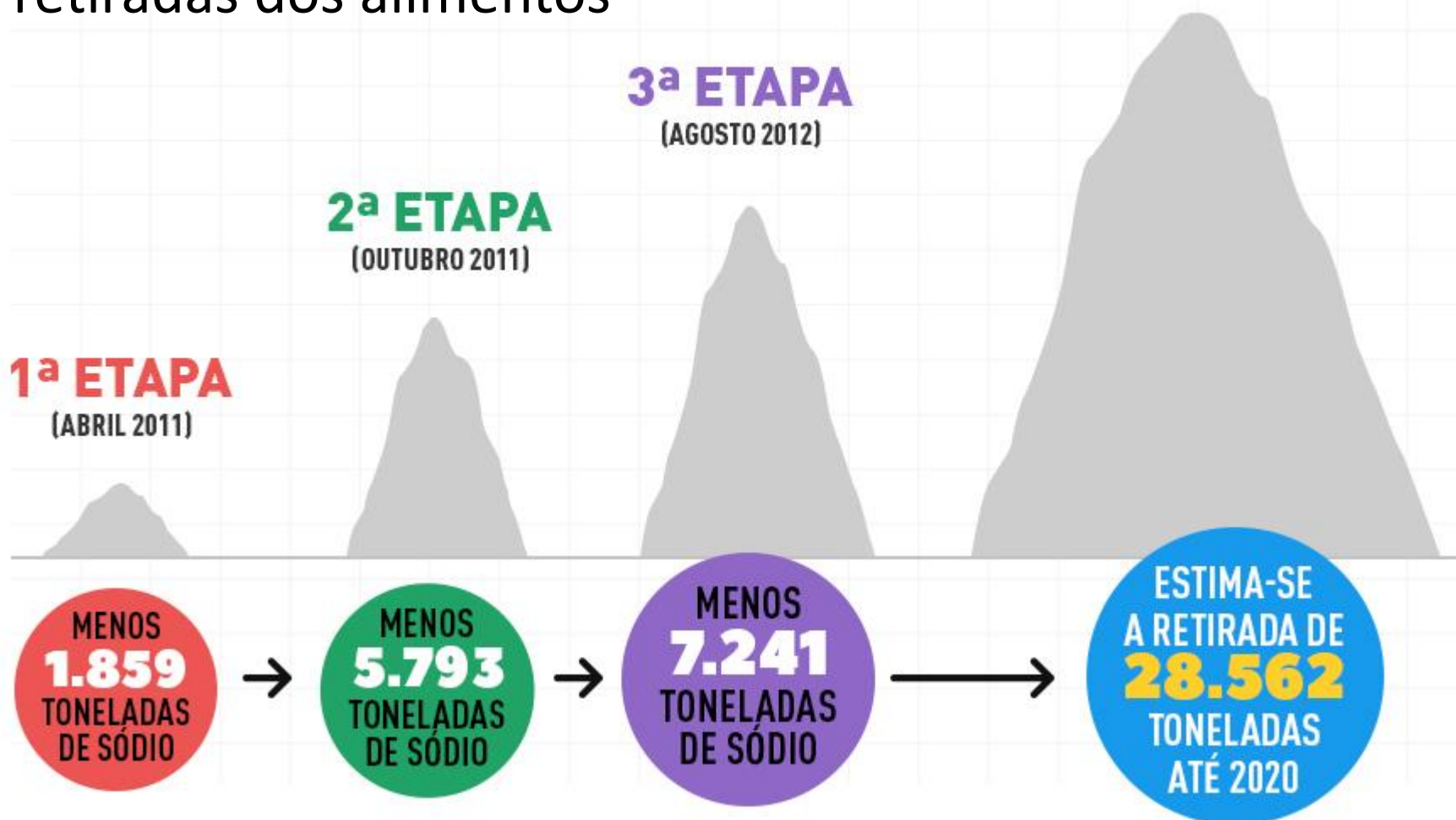
4º Etapa (Novem. 2013)

- Empanados
- Hambúrguer
- Linguiça cozida
- Linguiça cozida-resfriada
- Linguiça frescal
- Mortadela refrigerada
- Mortadela
- Presuntaria
- Queijo muçarela
- Requeijão cremoso
- Salsicha
- Sopas instantâneas individuais
- Sopas

**Resultado
final de 2016**

TERCEIRA ETAPA

Dobrou as toneladas de sal retiradas dos alimentos





NAS TRÊS ETAPAS: MAIS DE 14 MIL TONELADAS DE SÓDIO RETIRADAS DOS ALIMENTOS

Equivale a **3.723** caminhões de 10 toneladas carregados de sal, o que daria para preencher mais de **52km** de caminhões alinhados



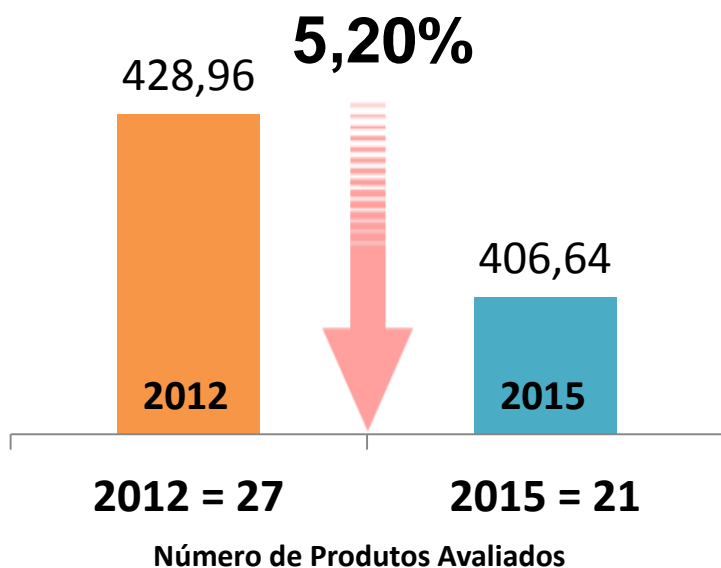
MINISTÉRIO DA
SAÚDE



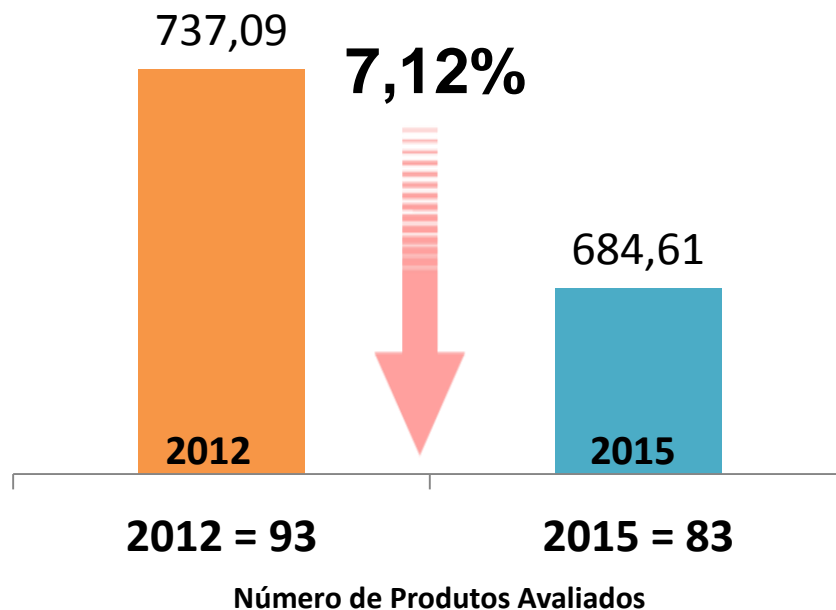
COMO FOI O RESULTADO NA 3ª ETAPA (por 100g)

- Amostras coletadas em 2014 e resultados em 2016
- **94,5%** das 22 empresas atingiram a meta, segundo análise da rotulagem nutricional dos produtos

DERIVADOS DE CEREAIS

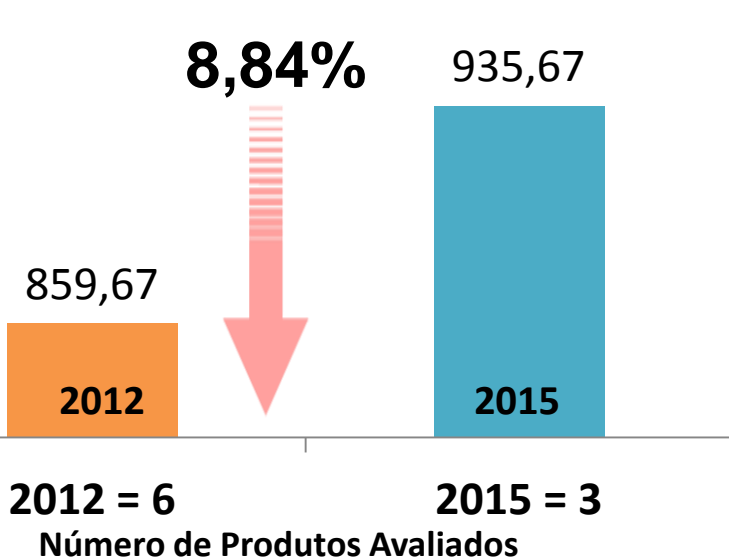


MARGARINAS VEGETAIS

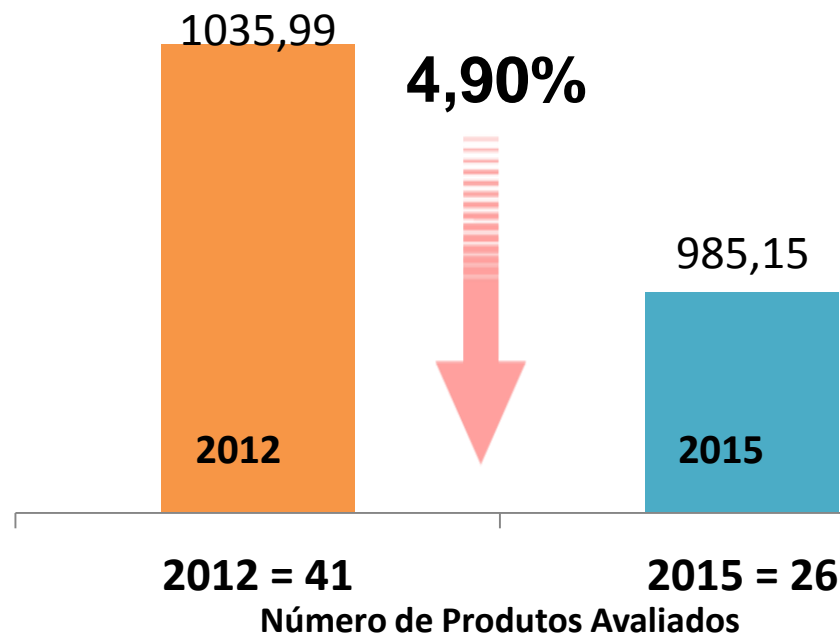


ANÁLISE DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

CALDOS LÍQUIDOS E GEL



CALDOS EM CUBO E EM PÓ



Teor médio de sódio por 100 gramas de produto

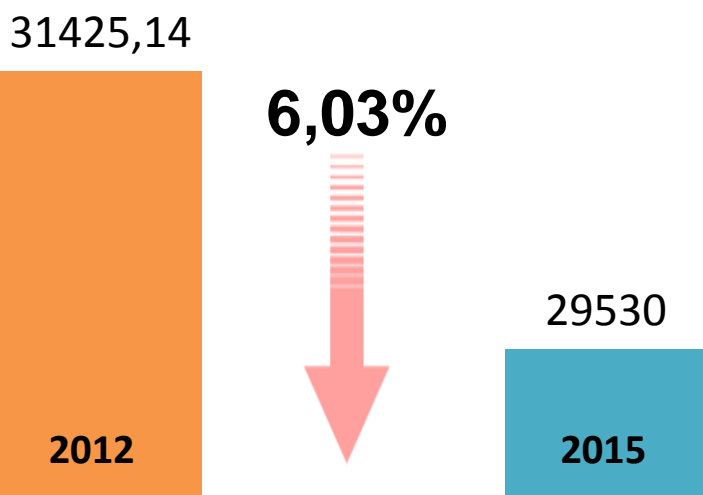


MINISTÉRIO DA
SAÚDE



ANÁLISE DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

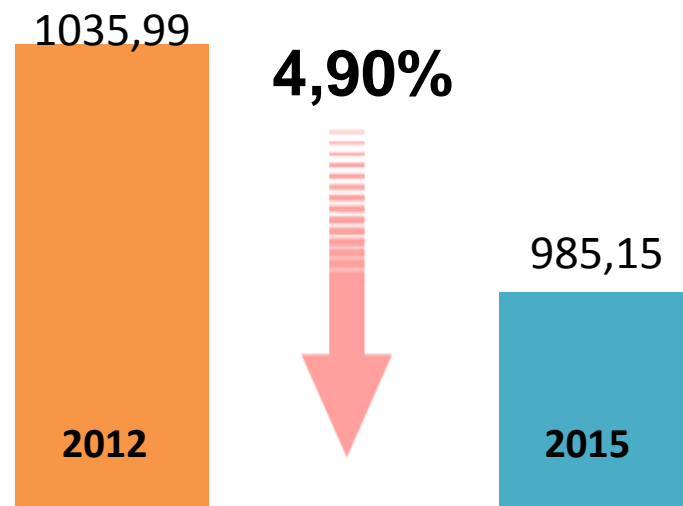
TEMPEROS PARA ARROZ



2012 = 5
Número de Produtos Avaliados

2015 = 4

DEMAIS TEMPEROS



2012 = 41
Número de Produtos Avaliados

2015 = 26

Teor médio de sódio por 100 gramas de produto



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



ANVISA CONFIRMA REDUÇÃO APONTADA NOS RÓTULOS

67 produtos mais consumidos pelos brasileiros foram analisados e avaliação apontou que quase a totalidade deles atingiu a meta

CEREAIS MATINAIS: apenas 1 marca (6%) apresentou valor superior a meta

MARGARINAS: todos atingiram a meta

CALDOS EM PÓ E EM CUBO: 16 apresentaram valores inferiores à meta, e 7, acima da meta

TEMPEROS EM PASTA: 21 (87%) tinham valores abaixo da meta e 3 produtos (13%) com resultados superiores a meta

TEMPERO PARA ARROZ: 2 produtos analisados e todos atingiram a meta.



Impacto das ações na saúde

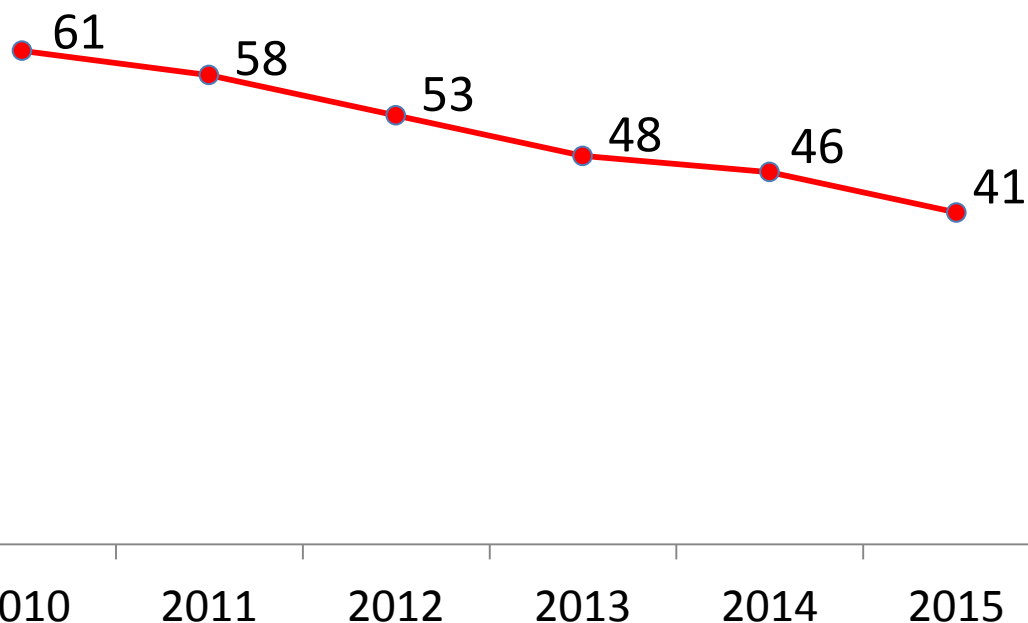


MINISTÉRIO DA
SAÚDE



QUEDA DE INTERNAÇÃO POR HIPERTENSÃO

Redução de **33%** na taxa de internações por hipertensão passando de 61 para 41 internações por 100 mil habitantes



Promoção da saúde e maior acesso a medicamentos (Farmácia Popular)

DADOS SIH, POR 100 MIL HABITANTES)



MINISTÉRIO DA SAÚDE





Próximos passos: acordo para redução do açúcar



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



POPULAÇÃO CONSOME MUITO AÇÚCAR

A OMS RECOMENDA QUE
O CONSUMO DE AÇUCAR **NÃO ULTRAPASSE**

10% das calorias
consumidas por dia



O QUE EQUIVALE A CERCA DE 50 GRAMAS/DIA.



No Brasil, o consumo
médio de açúcares é de

16,3%
do total de calorias

- Mais da metade da população adulta está acima do peso, **53,9%**. Em 2006, a prevalência era **43%**
- Deste total, **18,9%** são obesos. Em 2006, era **11,4%**

POF-2009

ACORDO COM A INDÚSTRIA

- Início das discussões com ABLA para composição de acordo para a redução do açúcar nos alimentos processados
- Mesma metodologia já aplicada para a redução de sódio
- Primeira etapa começará em 2017 com análise das principais fontes de açúcar na dieta dos brasileiros

ROTULAGEM

- Tema será prioridade na Anvisa em 2017 (Agenda Regulatória da ANVISA)
- Resultados do Grupo de Trabalho para informações nutricionais nos rótulos dos alimentos até o final do ano



Obrigada!

Ministério da Saúde



MINISTÉRIO DA
SAÚDE

