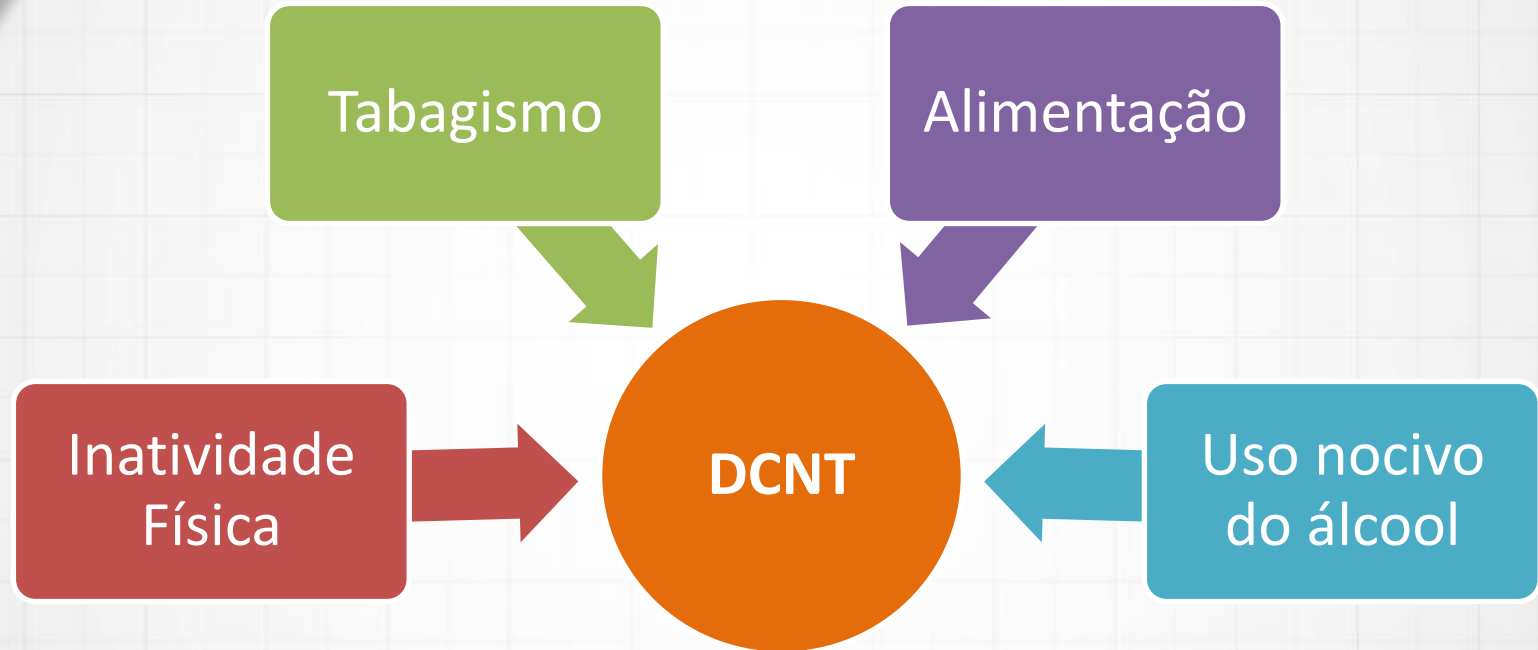




# Resultados do monitoramento da Redução do Sódio em Alimentos Processados

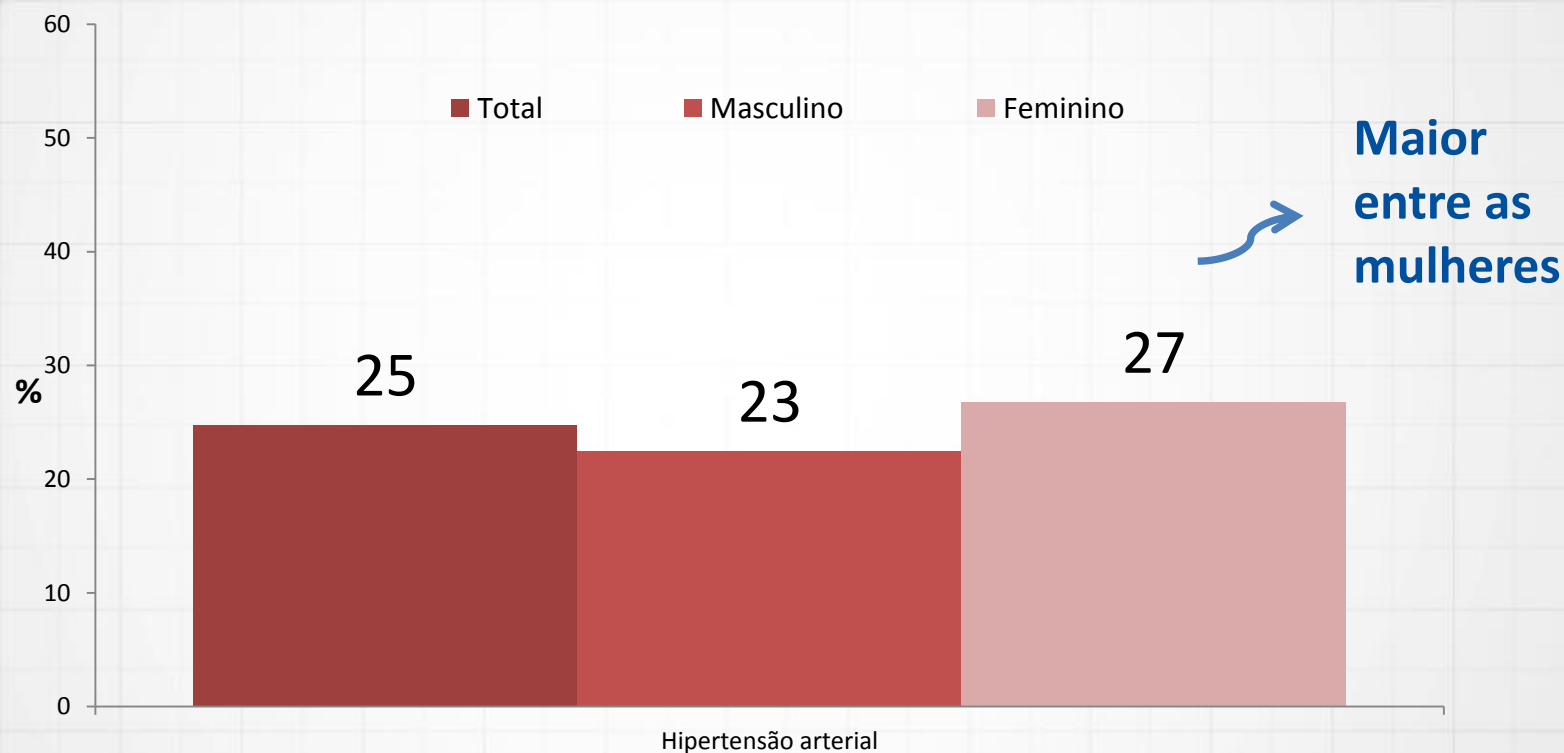
Maio de 2015

# Doenças crônicas não-transmissíveis respondem por 72% dos óbitos no Brasil



- Doenças cardiovasculares
- Doenças respiratórias crônicas
- Diabetes mellitus
- Neoplasias

# Vigitel 2014: pessoas que informaram ter diagnóstico de hipertensão arterial

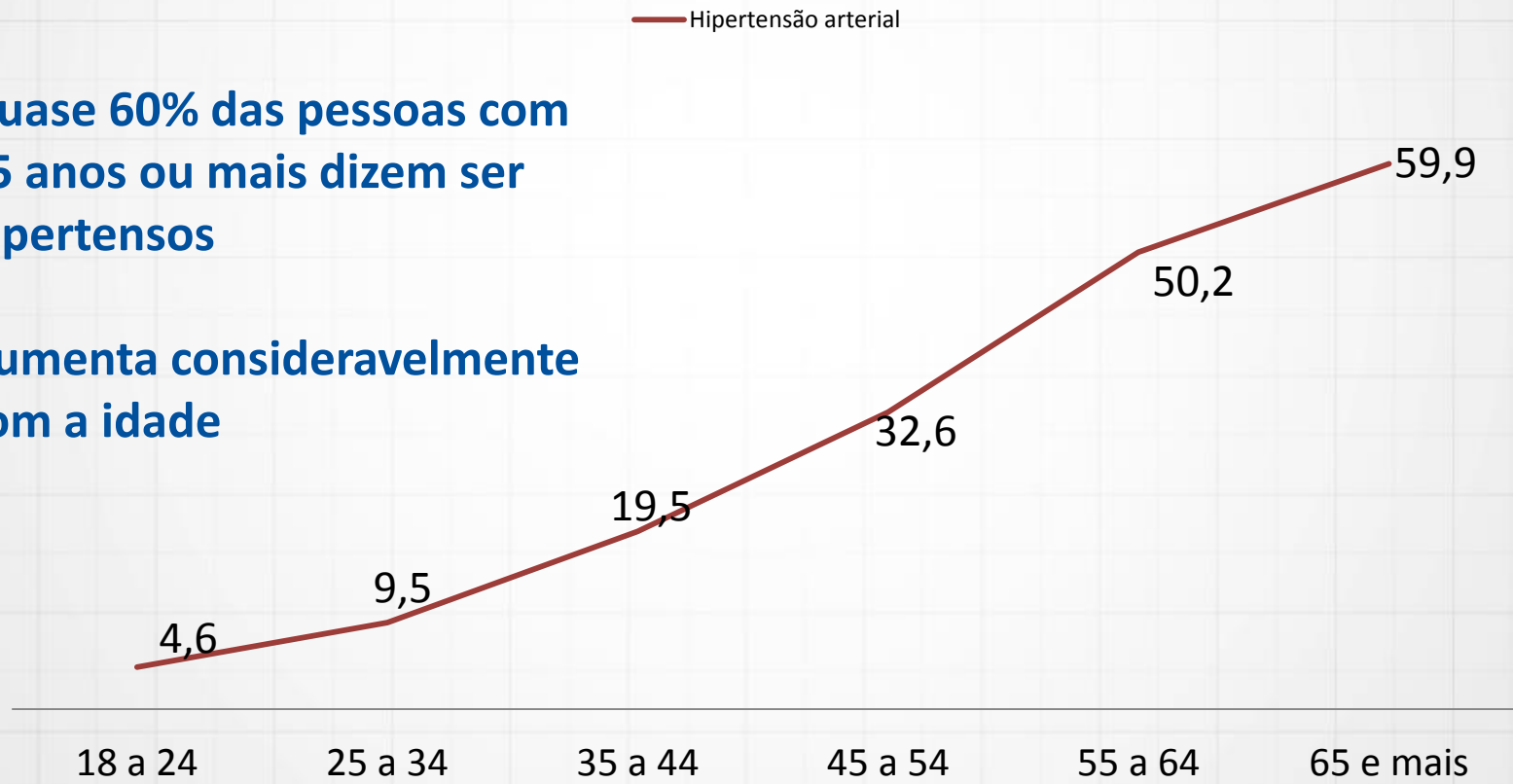


Vigitel 2014: foram realizadas 40.853 entrevistas com pessoas de 18 anos ou mais que vivem nas capitais dos estados e do Distrito Federal

# Prevalência de Hipertensão Arterial por faixa etária

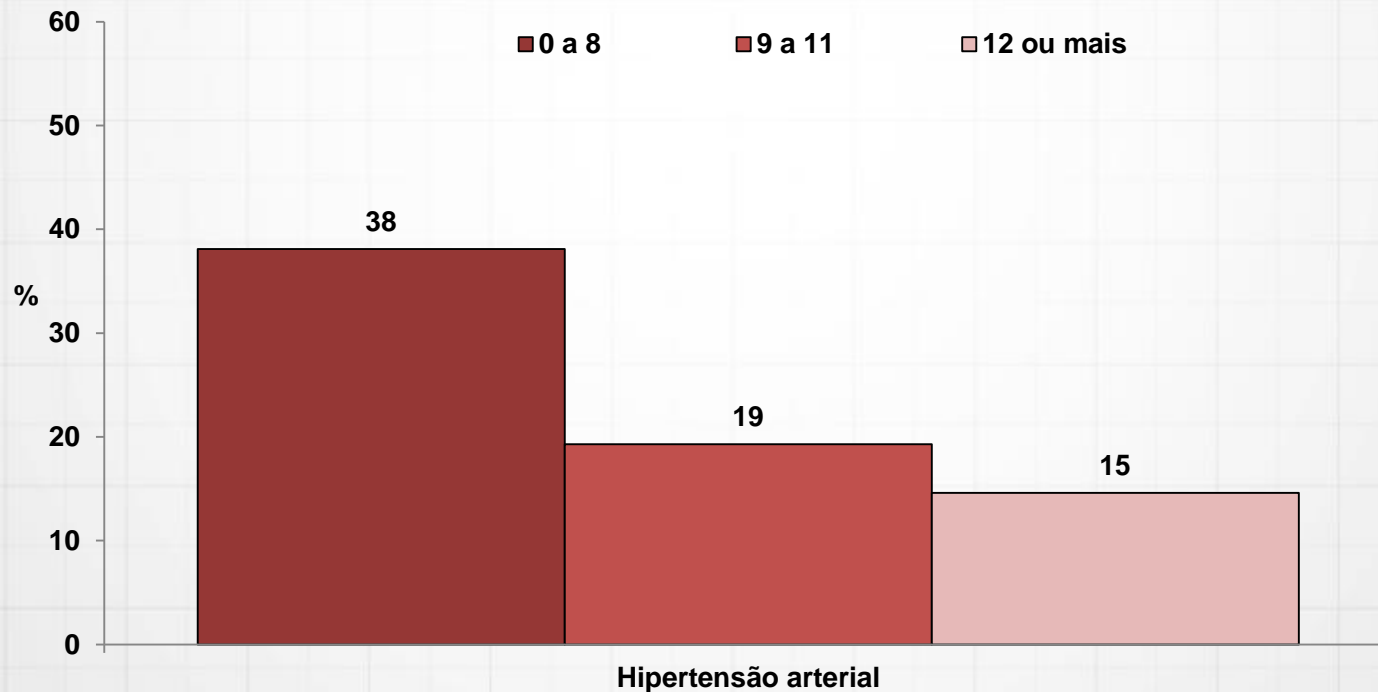
Quase 60% das pessoas com 65 anos ou mais dizem ser hipertensos

Aumenta consideravelmente com a idade



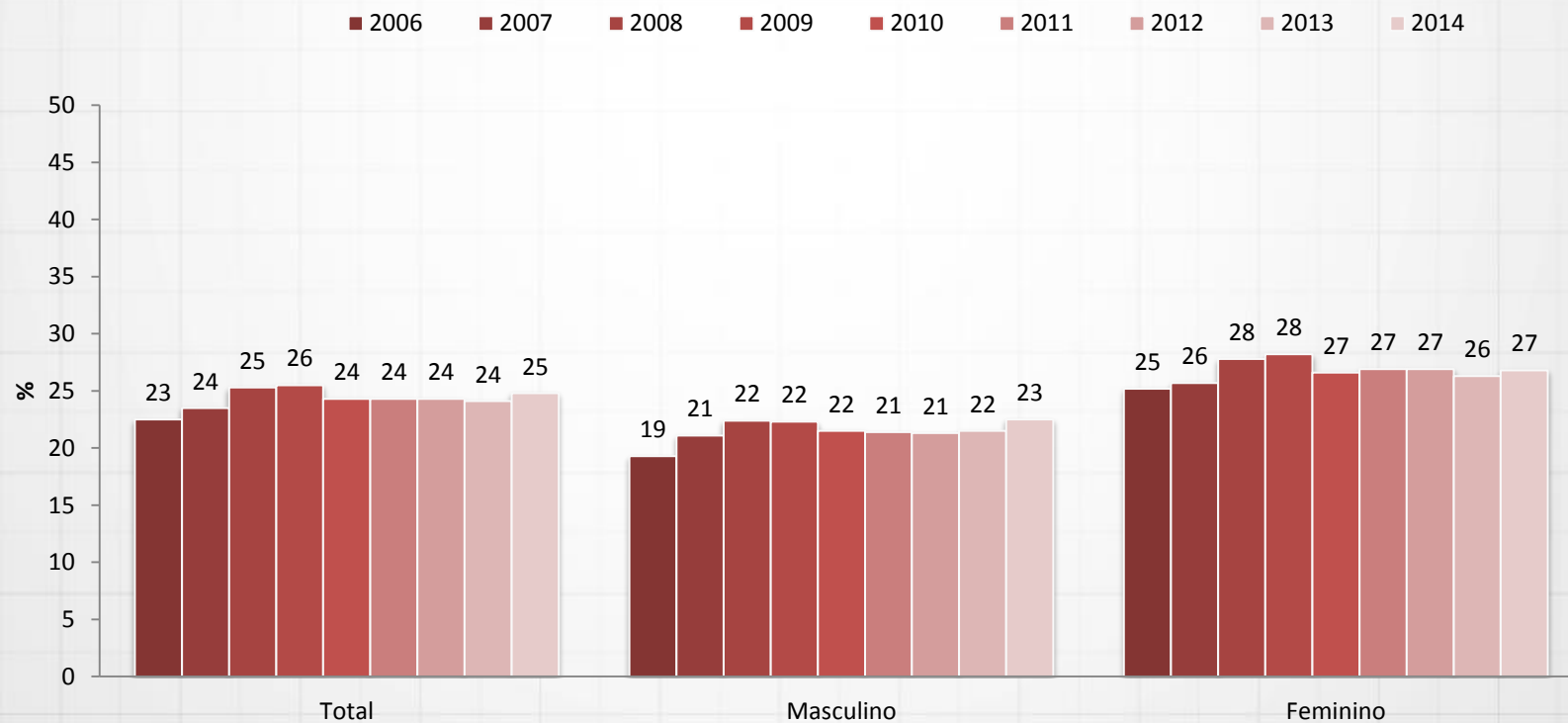
# Prevalência de Hipertensão Arterial por escolaridade

Índice entre as pessoas de menor escolaridade é 1,5 vezes maior que a nacional



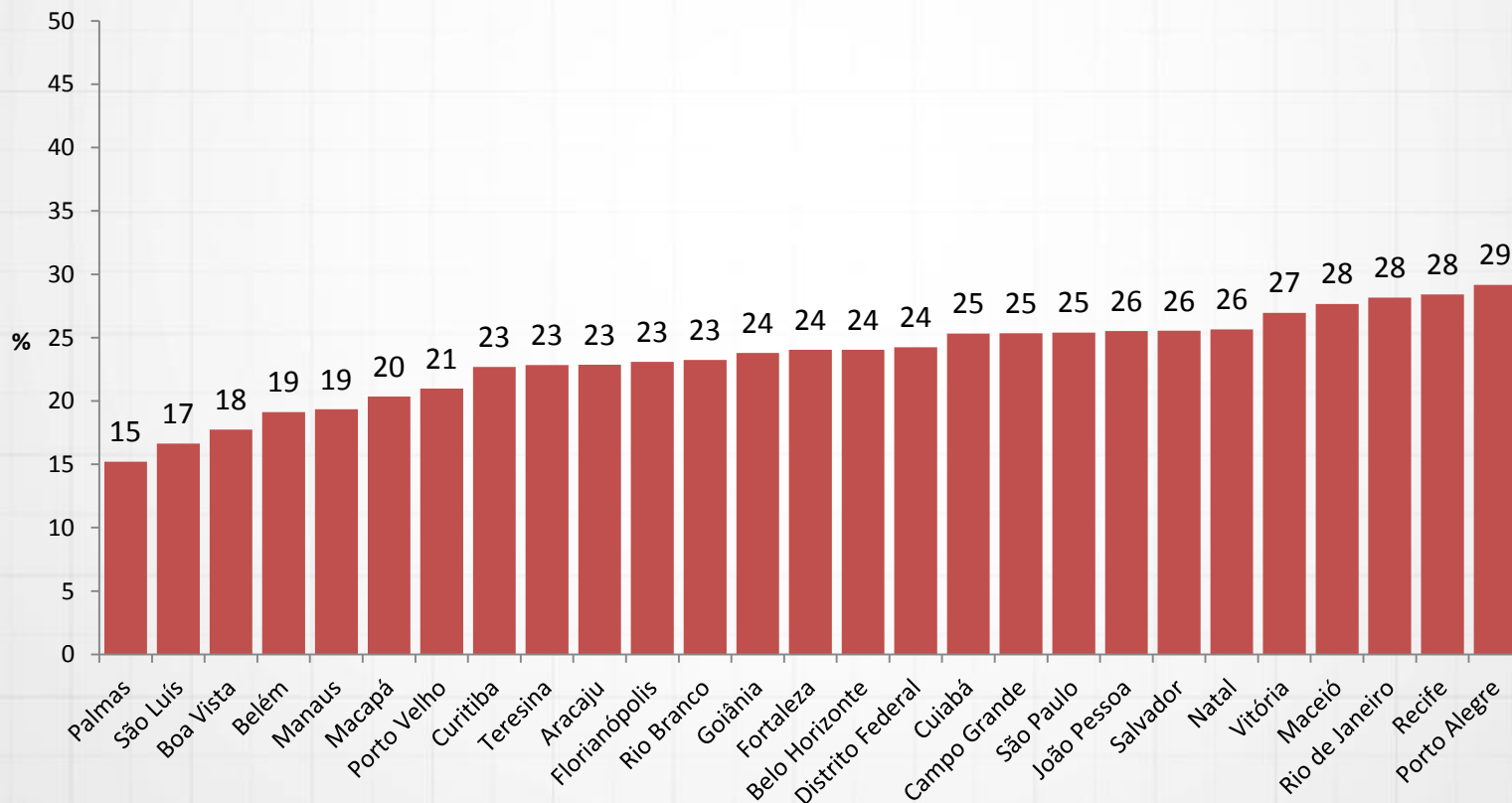
# Prevalência de Hipertensão Arterial por ano

O índice pode ser considerado estável no Brasil

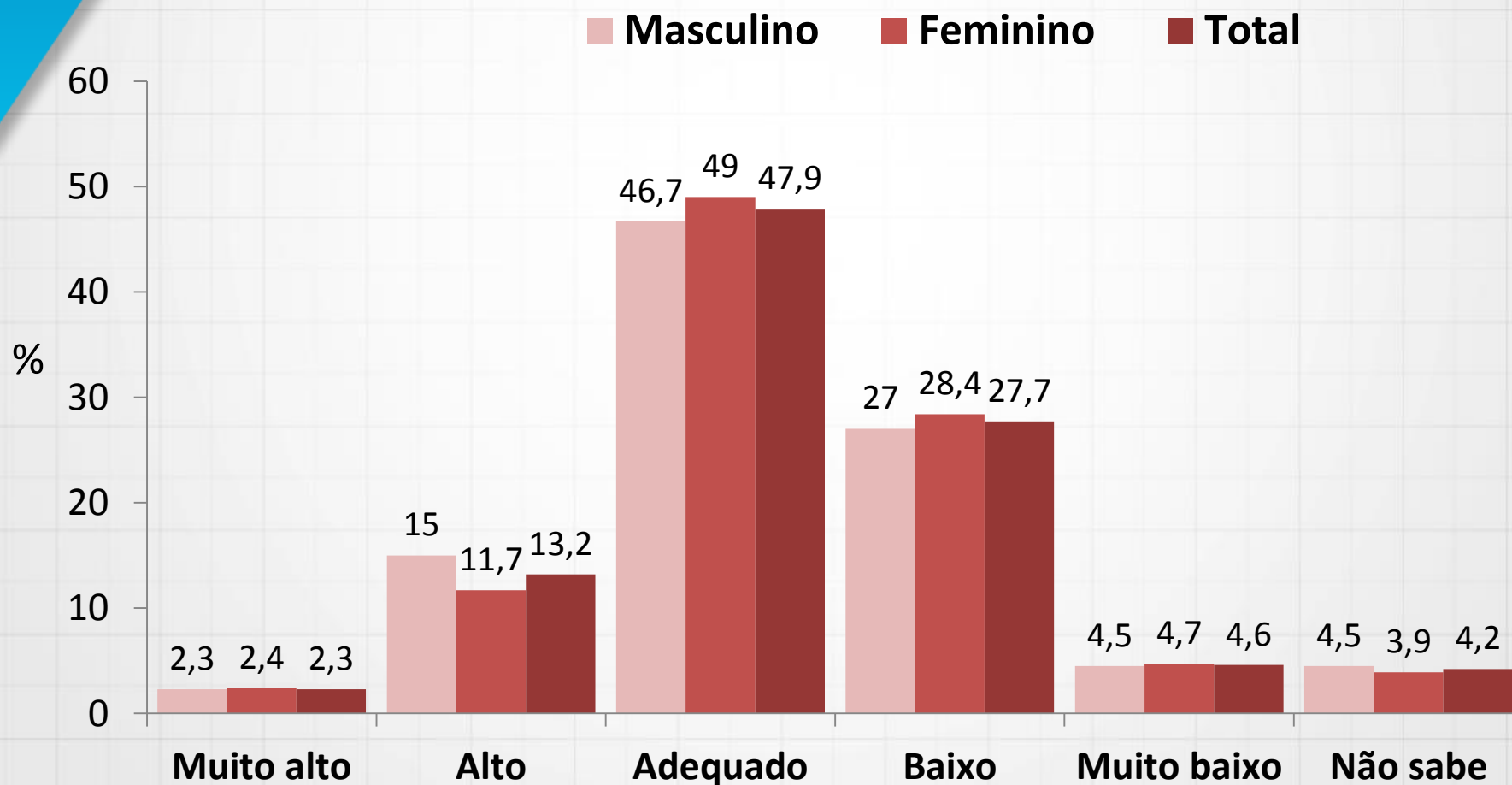


# Vigitel 2014: Prevalência de hipertensão arterial por capitais

Palmas mantém o menor índice entre as capitais

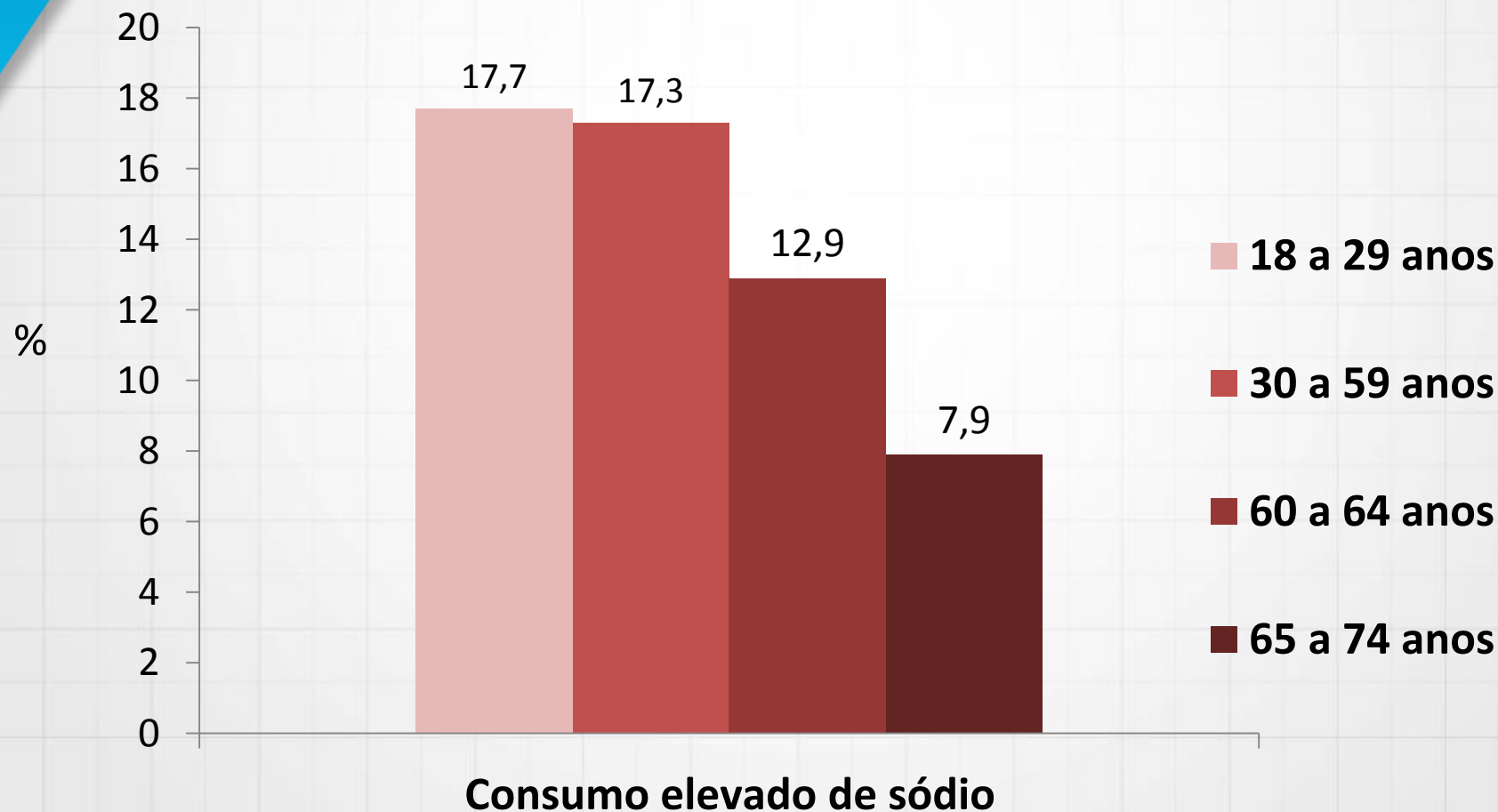


# Vigitel 2014: Percepção do consumo de sal na comida e nos alimentos industrializados

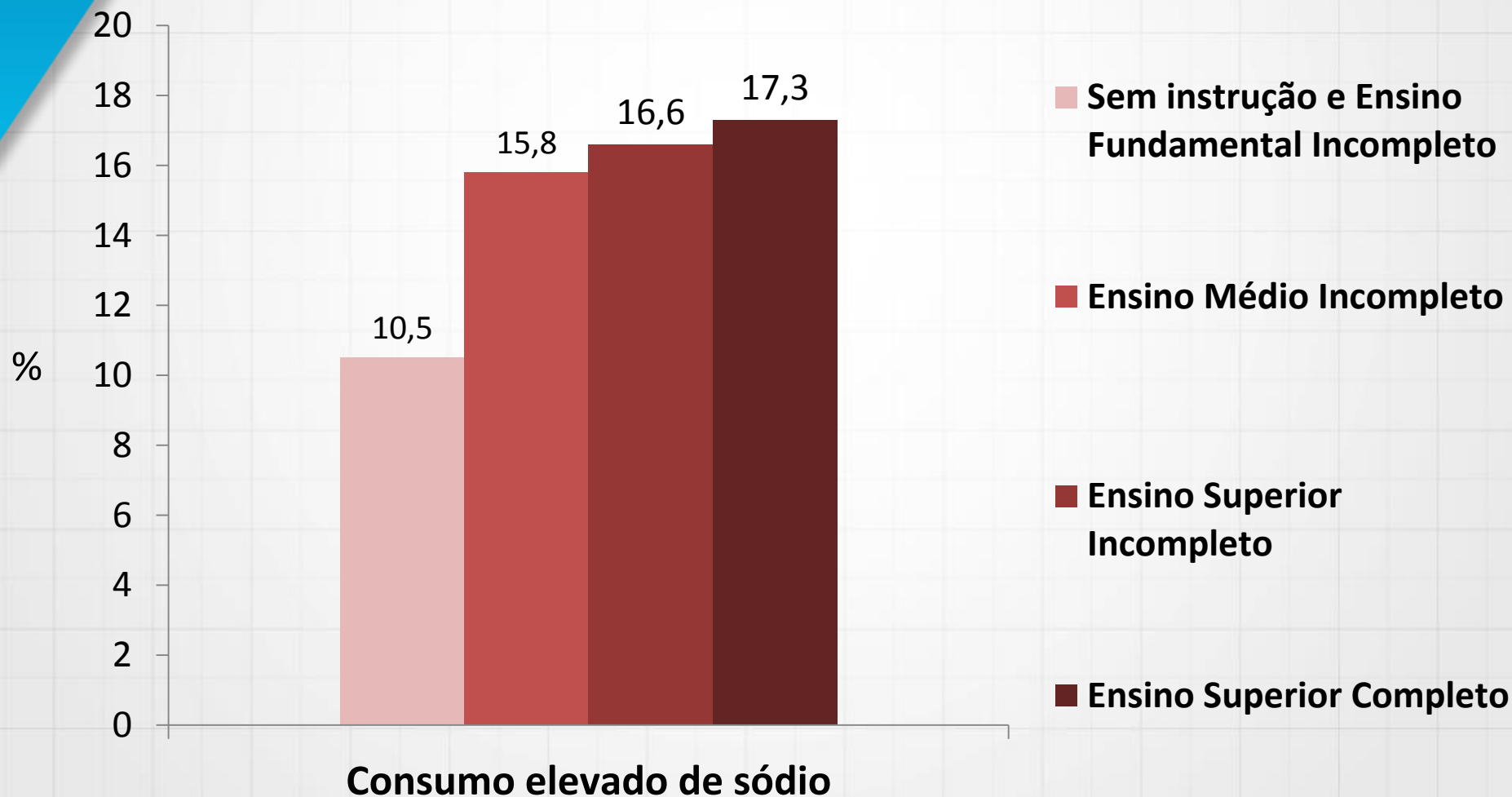




# PNS 2013: Prevalência do consumo elevado de sal autorreferido entre adultos de acordo idade



# PNS 2013: Prevalência do consumo elevado de sal autorreferido entre adultos segundo escolaridade



# Consumo de sódio é mais que o dobro do que recomenda a OMS

Pesquisa do Orçamento Familiar (POF – 2008-2009), do IBGE, aponta que consumo diário médio no Brasil **chega a 12 gramas**, enquanto a OMS recomenda 5 gramas por dia

## Principais fontes de sódio

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

# Metas para redução das DCNTs

<b>Metas globais da OMS</b>	<b>Metas do Brasil</b>
<b>Mortalidade prematura por doenças não transmissíveis</b>	
<b>Redução de 25% na mortalidade global de doenças crônicas entre 30 e 70 anos</b>	<b>Redução da taxa de mortalidade prematura (&lt;70) por doenças crônicas em 2% ao ano</b>
<b>Fatores de risco</b>	
<b>Redução de 30% do consumo médio de sal/sódio na população</b>	<b>Redução de 58% no consumo médio de sal, de 12 gramas (2010) para 5 gramas (2022)</b>

# Estratégias para redução do consumo excessivo de sódio

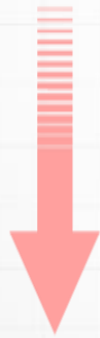
- ❑ Promoção da alimentação saudável e aumento da oferta de alimentos saudáveis
- ❑ **Redução voluntária dos níveis de sódio em alimentos processados** e alimentos vendidos em estabelecimentos de food service e restaurantes
- ❑ Rotulagem e informação ao consumidor
- ❑ Educação e sensibilização para consumidores, indústria, profissionais de saúde e outras partes interessadas

# Estratégias para redução do consumo excessivo de sódio

- ❑ Guia Alimentar para a População Brasileira – Ministério da Saúde
- ❑ Guia de Boas Práticas Nutricionais – Anvisa
  - Pães
  - Restaurantes coletivos
- ❑ Campanha Promoção da Saúde (SUS): **Da saúde se cuida todos os dias** – Ministério da Saúde
  - Incentivo à alimentação saudável
- ❑ Campanha de Redução do Consumo de Sal - Associação Brasileira de Supermercados

# Redução do consumo de sódio traz benefícios à saúde

**Atual: 12 gramas**



**Meta: 5 gramas**

- - 15% óbitos por AVC
- - 10% óbitos por infarto
- 1,5 milhão de pessoas livres de medicação para hipertensão
- ↑ 4 anos na expectativa de vida de indivíduos hipertensos

# Acordos para redução dos níveis de sódio de alimentos

## 1° Etapa (Abril 2011)

- Massas instantâneas
- Pães de forma
- Bisnaguinhas

Coleta de dados em 2013 e resultados em 2014

## 2° Etapa (Outubro 2011)

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

Coleta de dados em 2013 e resultados no final de 2014

## 3° Etapa (Agosto 2012)

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

Coleta de dados em 2014 e resultados em 2015

## 4° 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

Coleta de dados em 2015 e resultados em 2016



# Metas de redução de sódio (2º termo de compromisso)

Produto	Teor Máximo em 2011 (mg/100g)	Redução pactuada para 1º biênio	Meta 2012 (mg/100g)	Meta 2014 (mg/100g)
Bolo pronto sem recheio	436	~10%	392	332
Bolo pronto recheado	330	~15%	282	242
Rocambole	240	~8%	221	204
Mistura para bolo aerado*	568	~16%	476	398
Mistura para bolo cremoso*	412	~15%	349	295
Salgadinho de milho	1.288	~15%	1.090	852
Batata frita/palha	720	~10%	650	586
Maionese	1.567	~18%	1.283	1.051
Biscoito doce	490	~15%	419	359
Biscoito salgado	1.220	~24%	923	699
Biscoito recheado	600	~35%	389	265

\* Firmadas com base no produto pronto para o consumo e não a partir das informações disponíveis na rotulagem referente ao produto como exposto para sua venda.

# Monitoramento dos resultados do acordo - Metodologia

- ❑ Foram analisados 839 produtos de 69 de empresas associadas à Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA)
- ❑ Os produtos foram selecionados com base nos produtos mais adquiridos pela população
- ❑ Período de coleta e análise: início ao final do ano de referência da pactuação (avaliação de metas para 2012 realizada em 2013)
- ❑ Coleta de produtos nos estados (plano de amostragem e análises com representatividade regional)

# Resultados da 2ª etapa de monitoramento da redução de sódio nos alimentos

Considerando os dois primeiros termos: retirada de 5.230 até 2012 e de 7.652 toneladas de sódio até 2014.

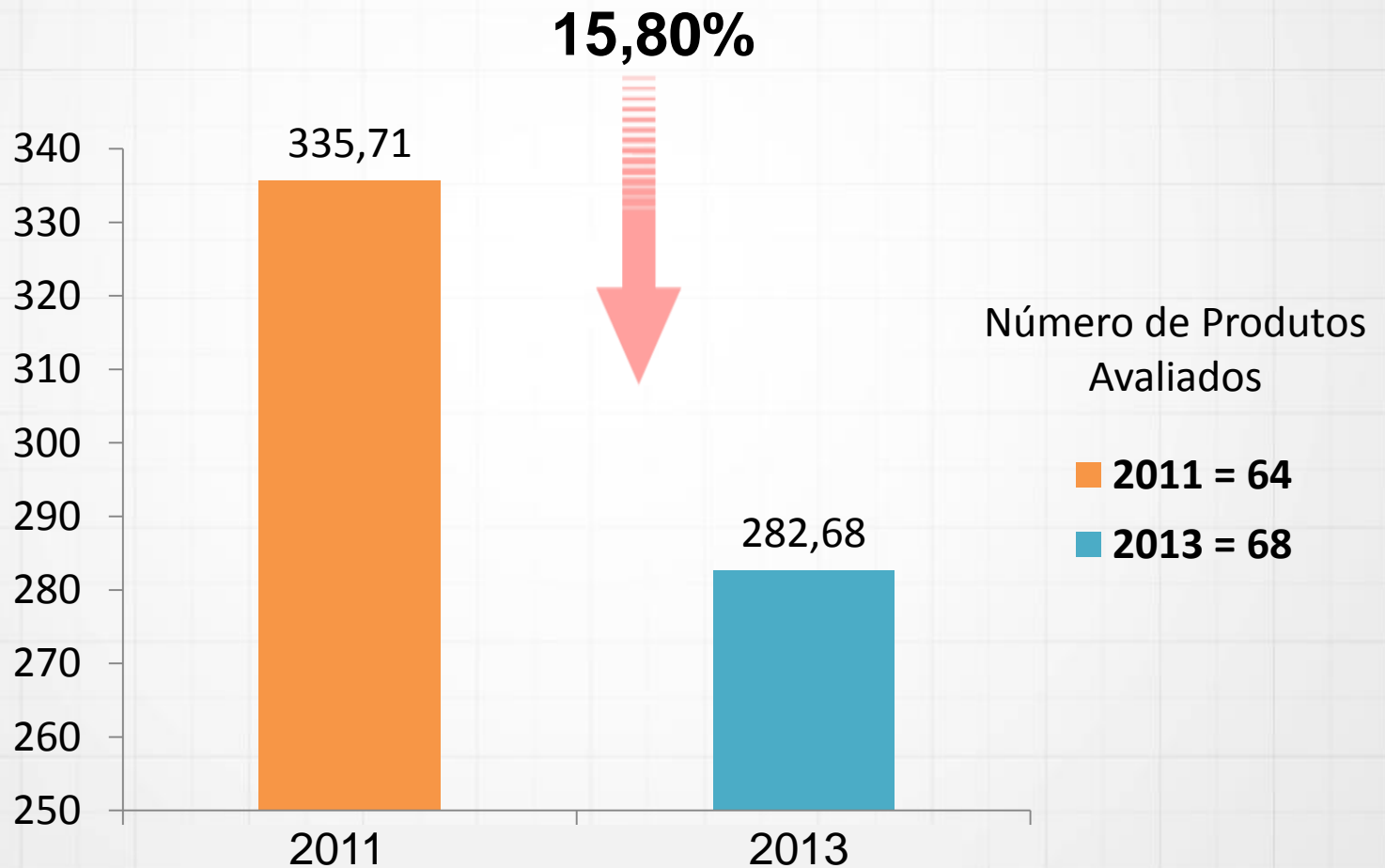
Considerando todos os termos, estima-se a retirada de 28.562 toneladas até 2020.



# RESULTADOS DO MONITORAMENTO

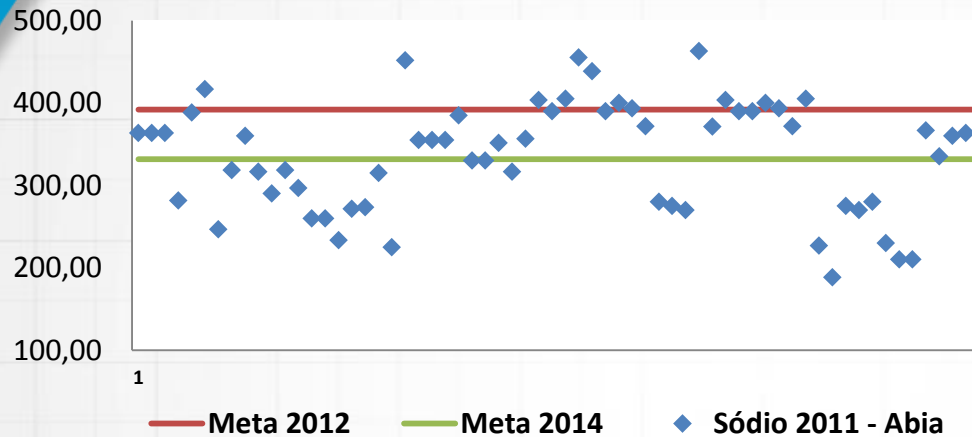


# Rotulagem nutricional: Bolos prontos sem recheio

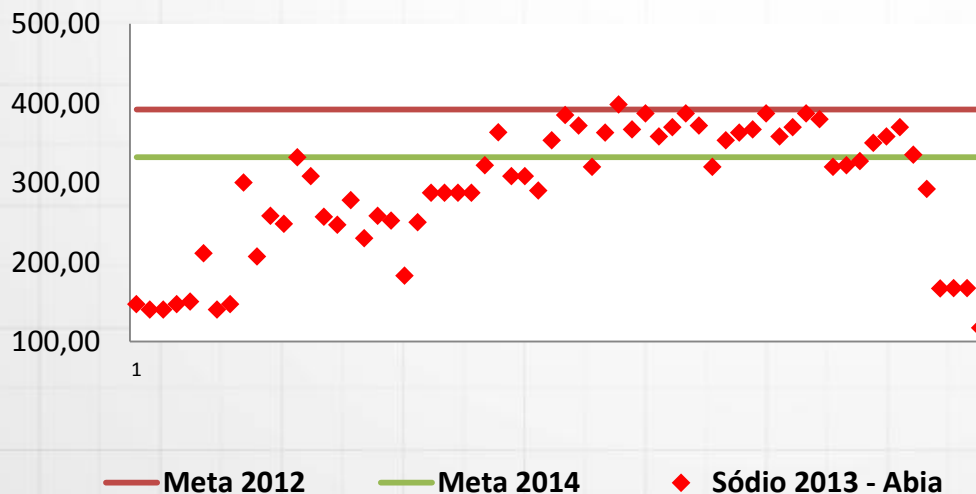


Teor médio de sódio por 100 gramas de produto

# Rotulagem nutricional: Bolos prontos sem recheio

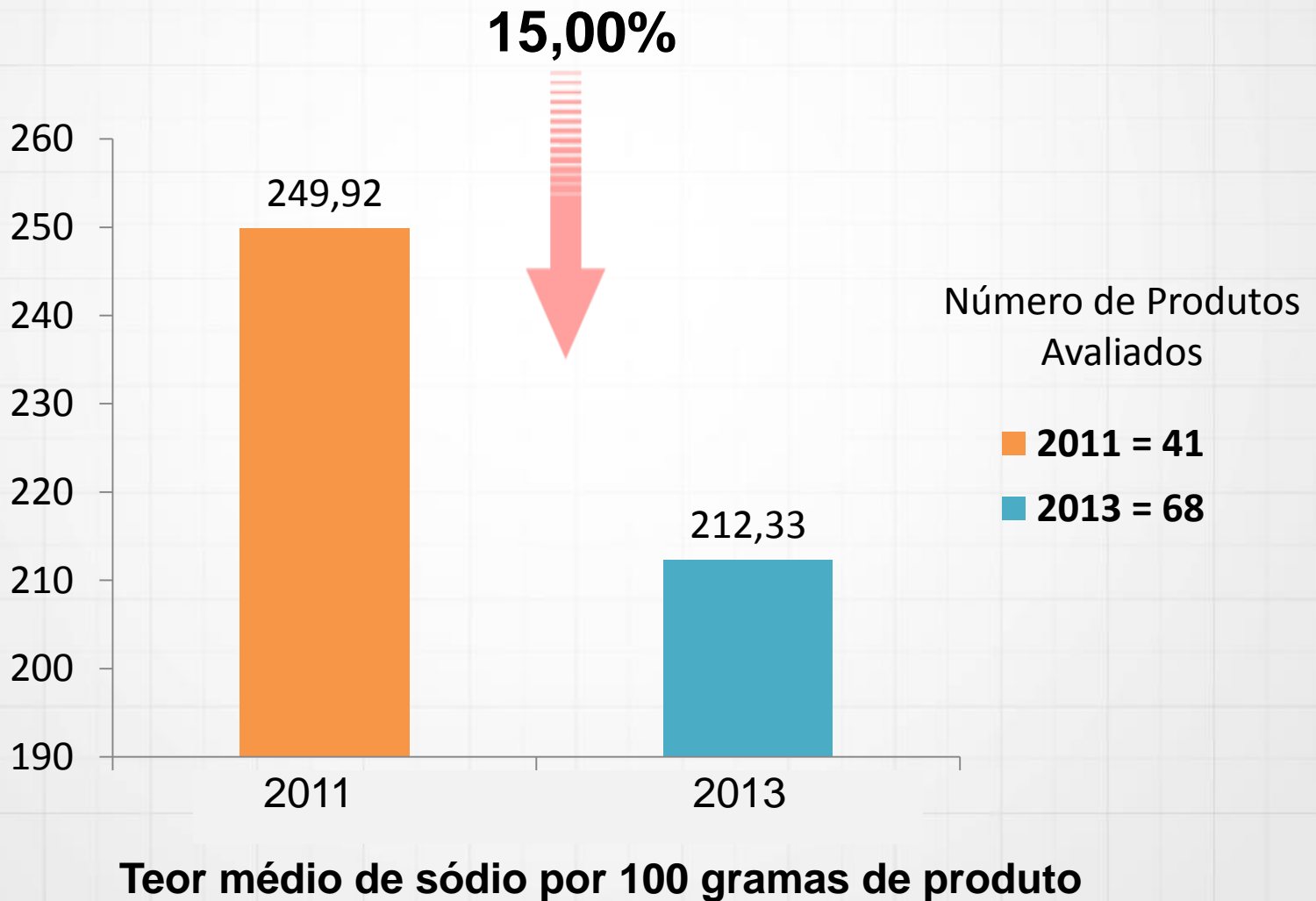


**98,5% dos produtos atingiram a meta 2012**

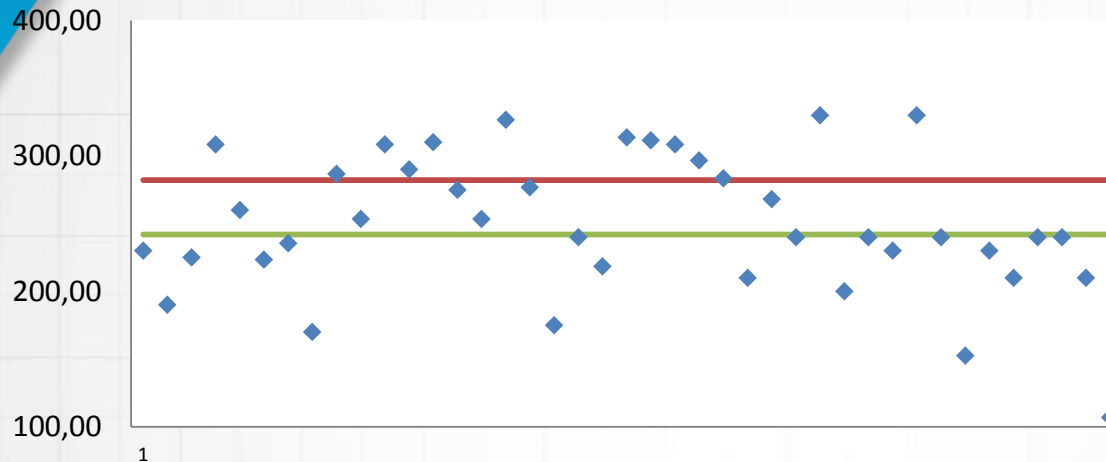


**66,18% dos produtos anteciparam as metas para 2014**

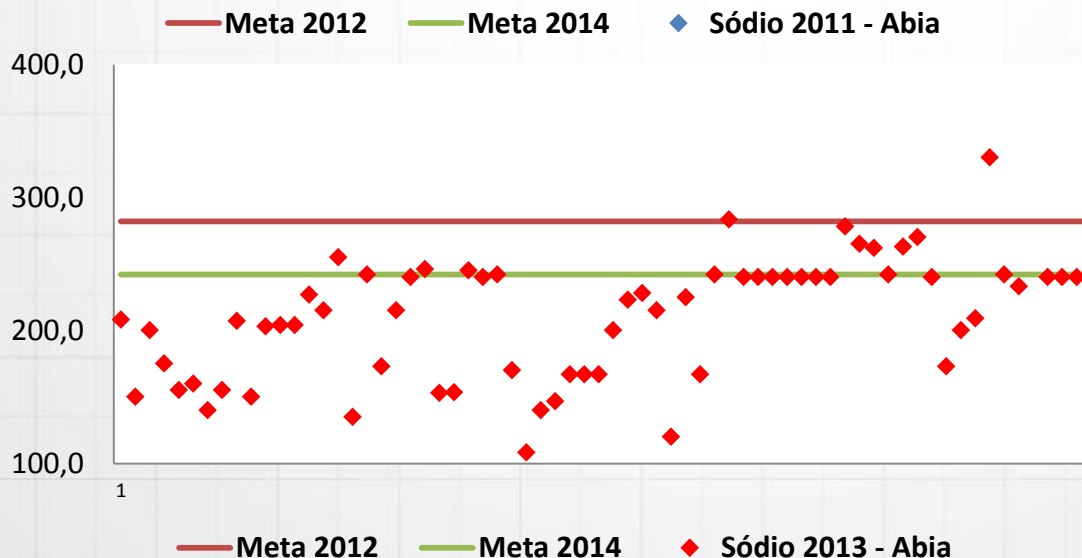
# Rotulagem nutricional: Bolos prontos com recheio



# Rotulagem nutricional: Bolos prontos com recheio



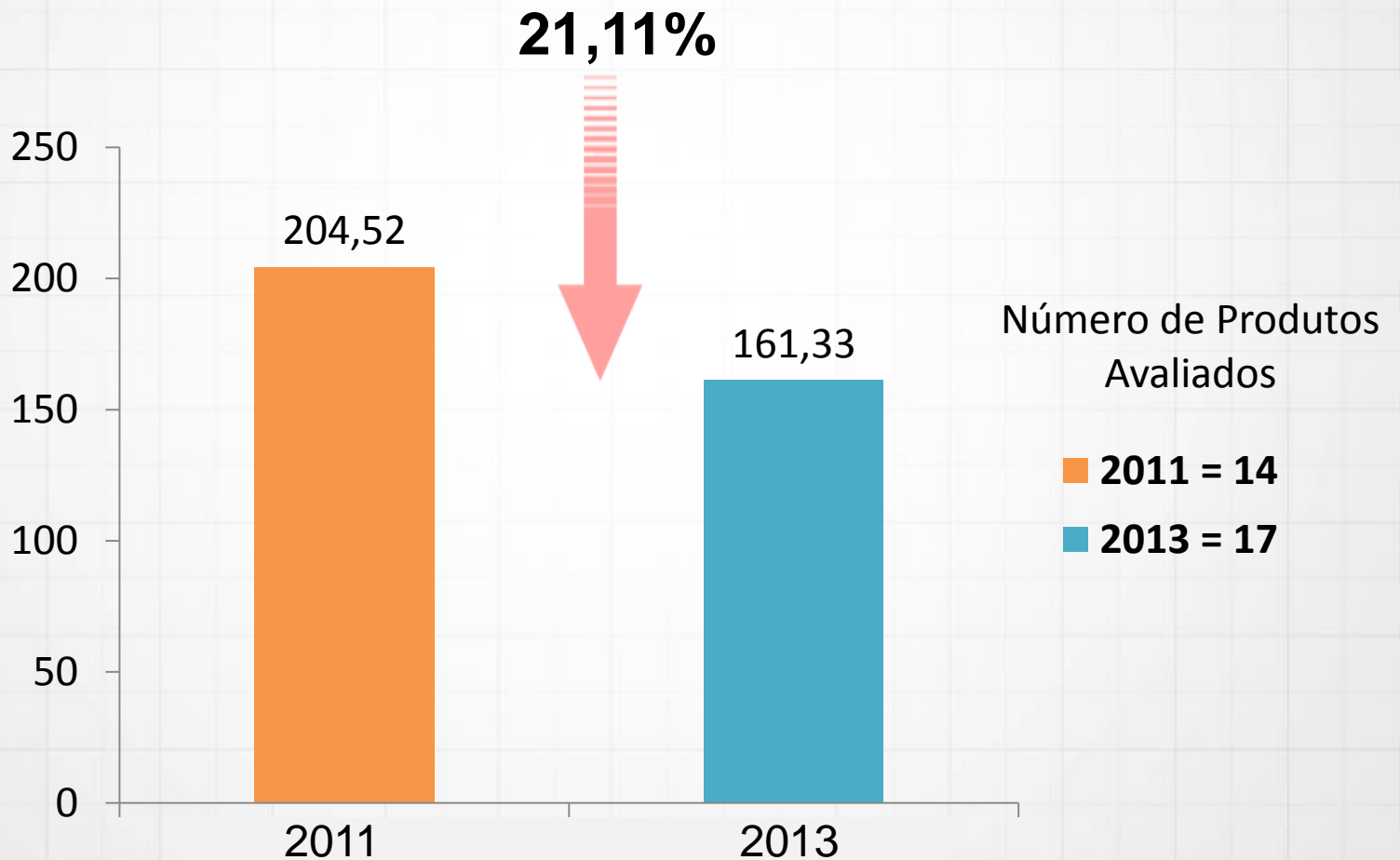
**95,59% dos produtos atingiram a meta 2012**



**83,82% dos produtos anteciparam a meta para 2014**

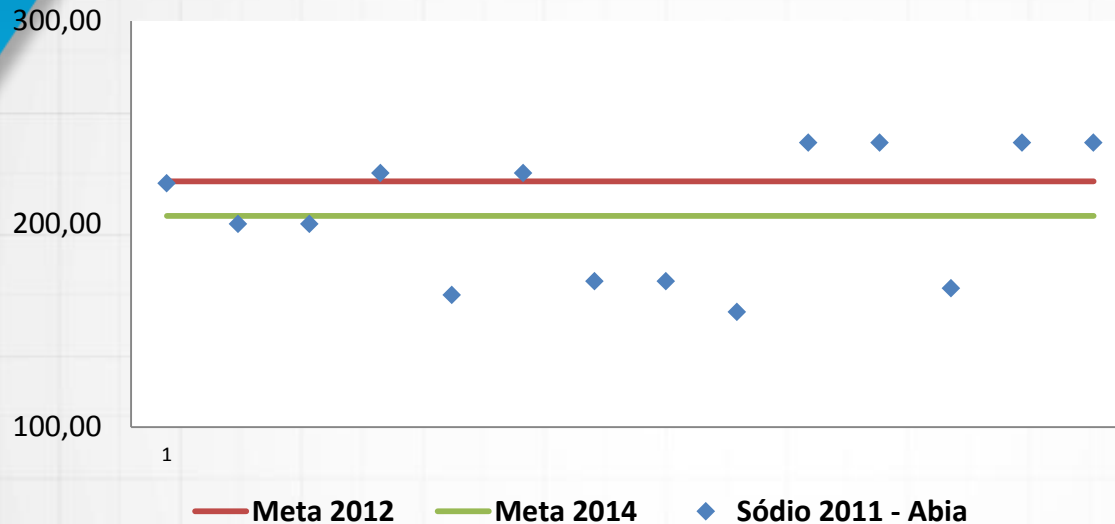


# Rotulagem nutricional: Rocamboles

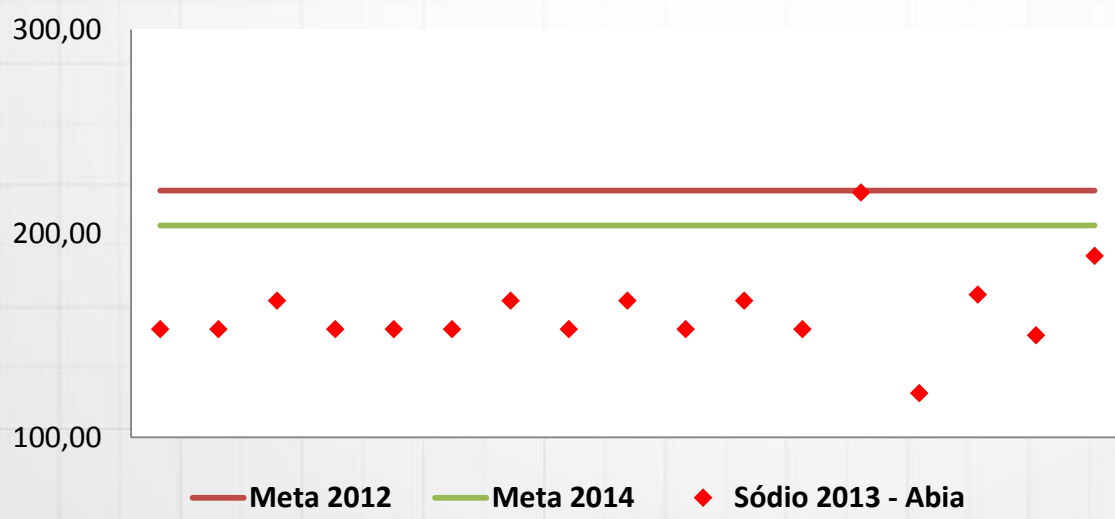


Teor médio de sódio por 100 gramas de produto

# Rotulagem nutricional: Rocamboles

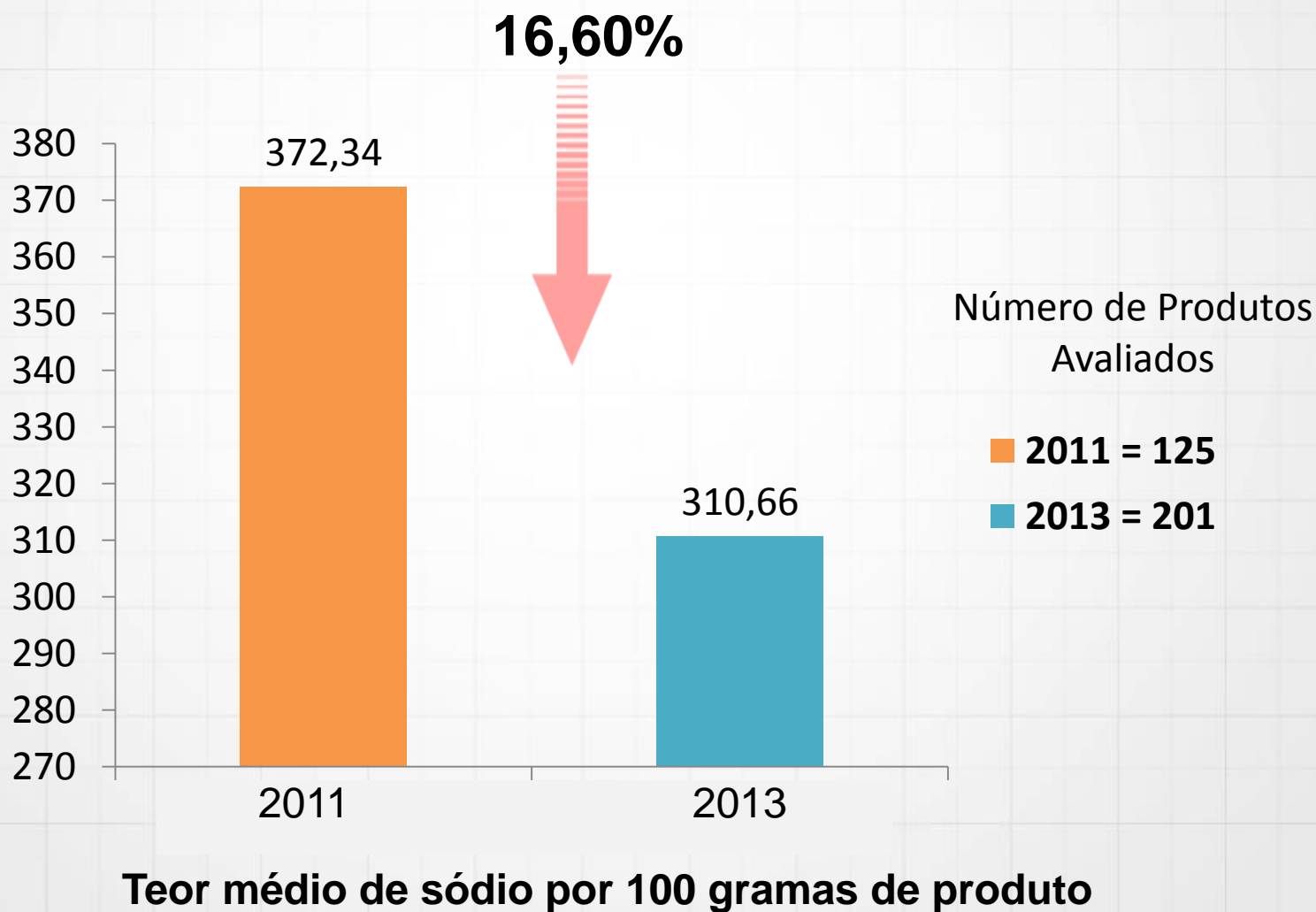


**100% dos produtos atingiram a meta 2012**

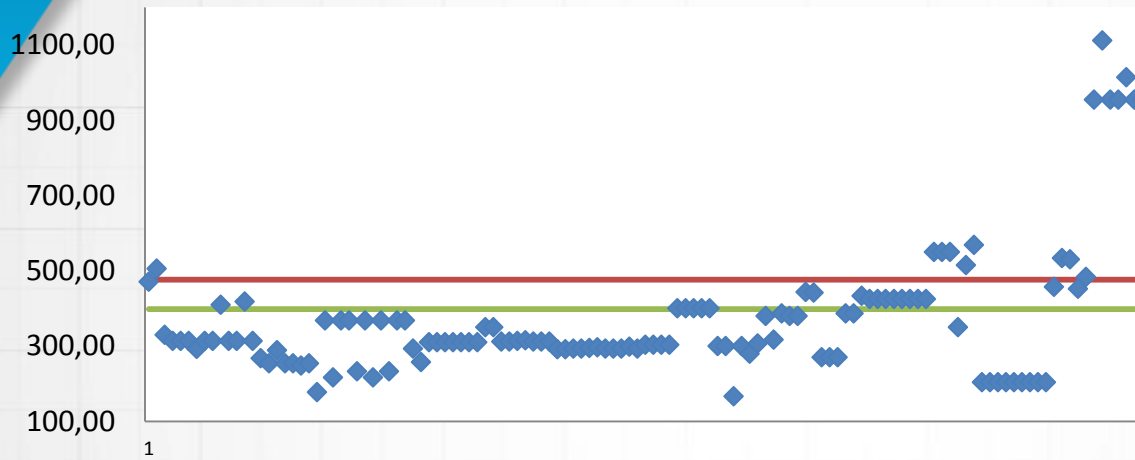


**94,12% dos produtos anteciparam a meta para 2014**

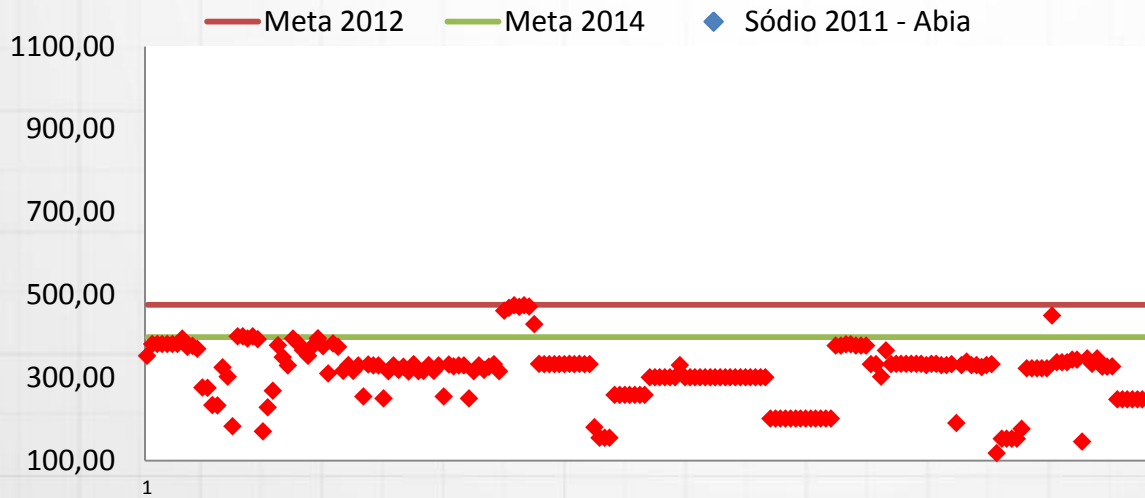
# Rotulagem nutricional: Mistura para bolo aerado



# Rotulagem nutricional: Mistura para bolo aerado

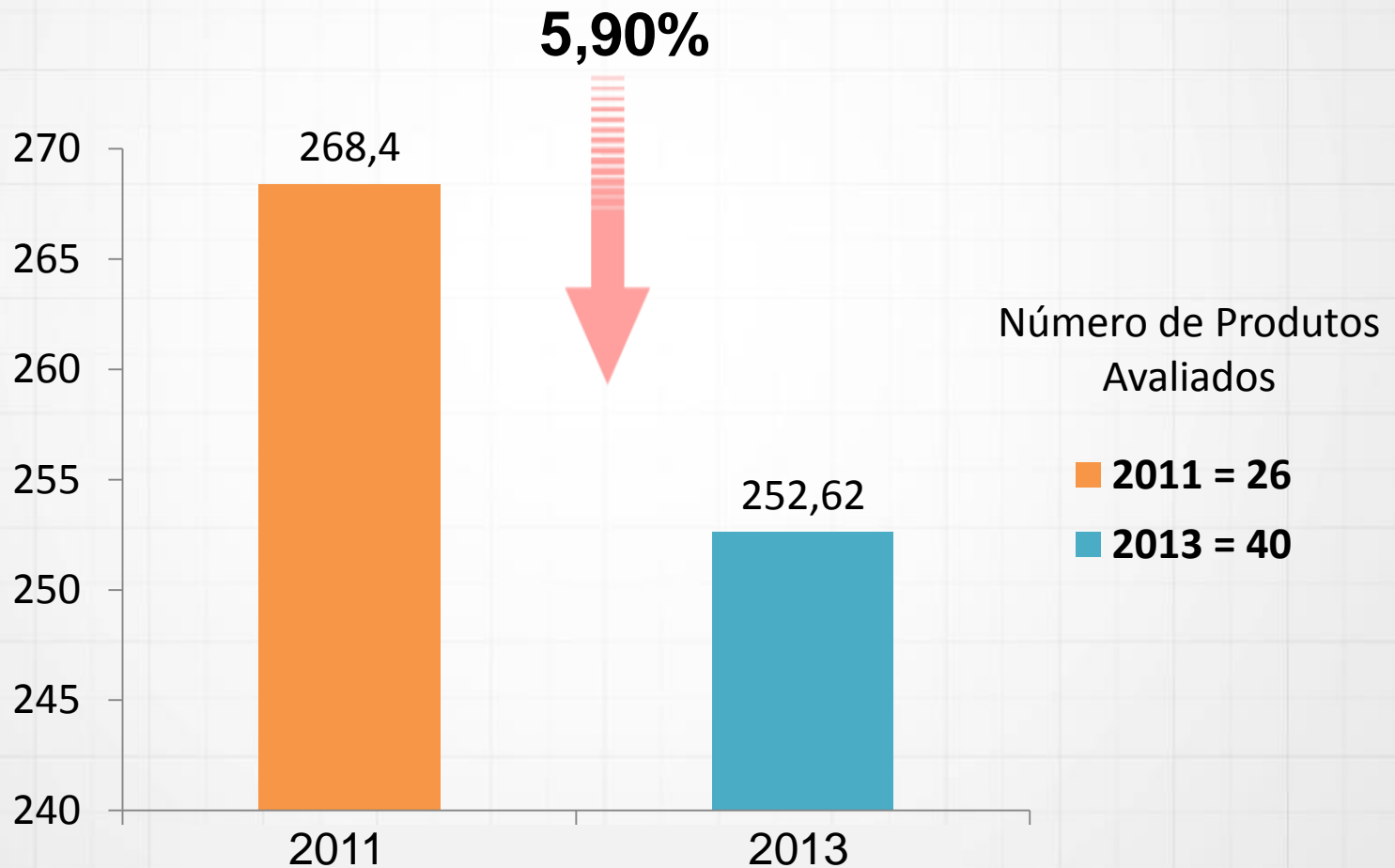


**100% dos  
produtos  
atingiram a  
meta 2012**



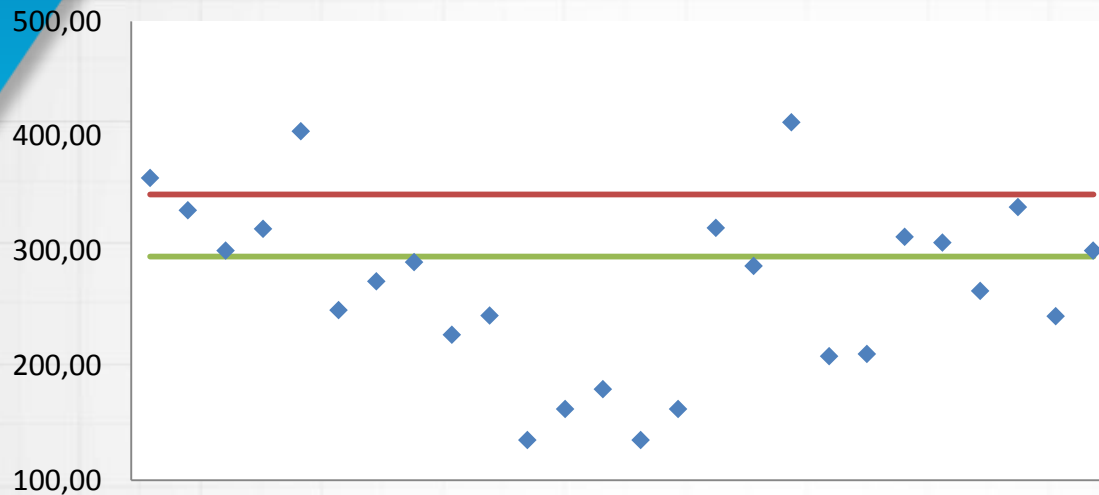
**96,02% dos  
produtos  
anteciparam  
meta para  
2014**

# Rotulagem nutricional: Mistura para bolo cremoso

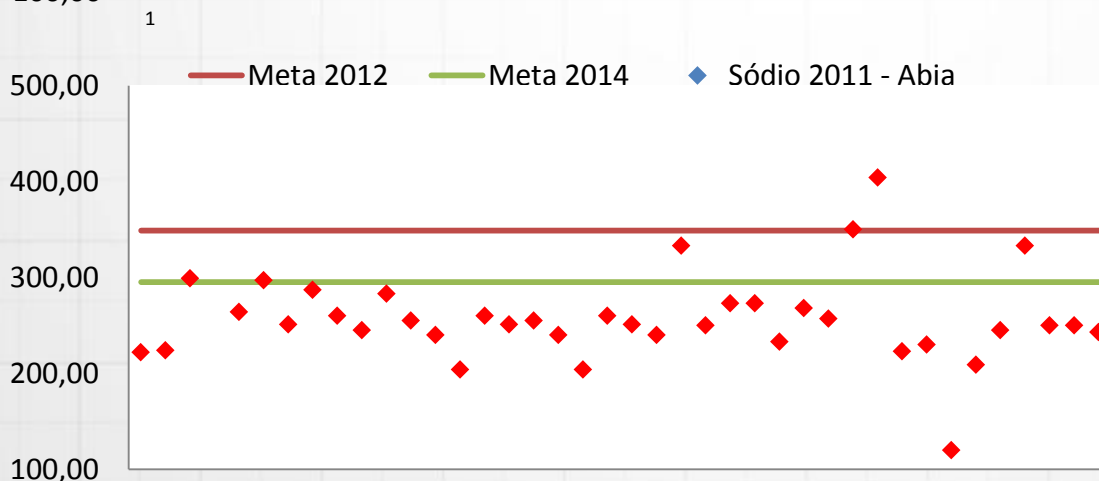


Teor médio de sódio por 100 gramas de produto

# Rotulagem nutricional: Mistura para bolo cremoso



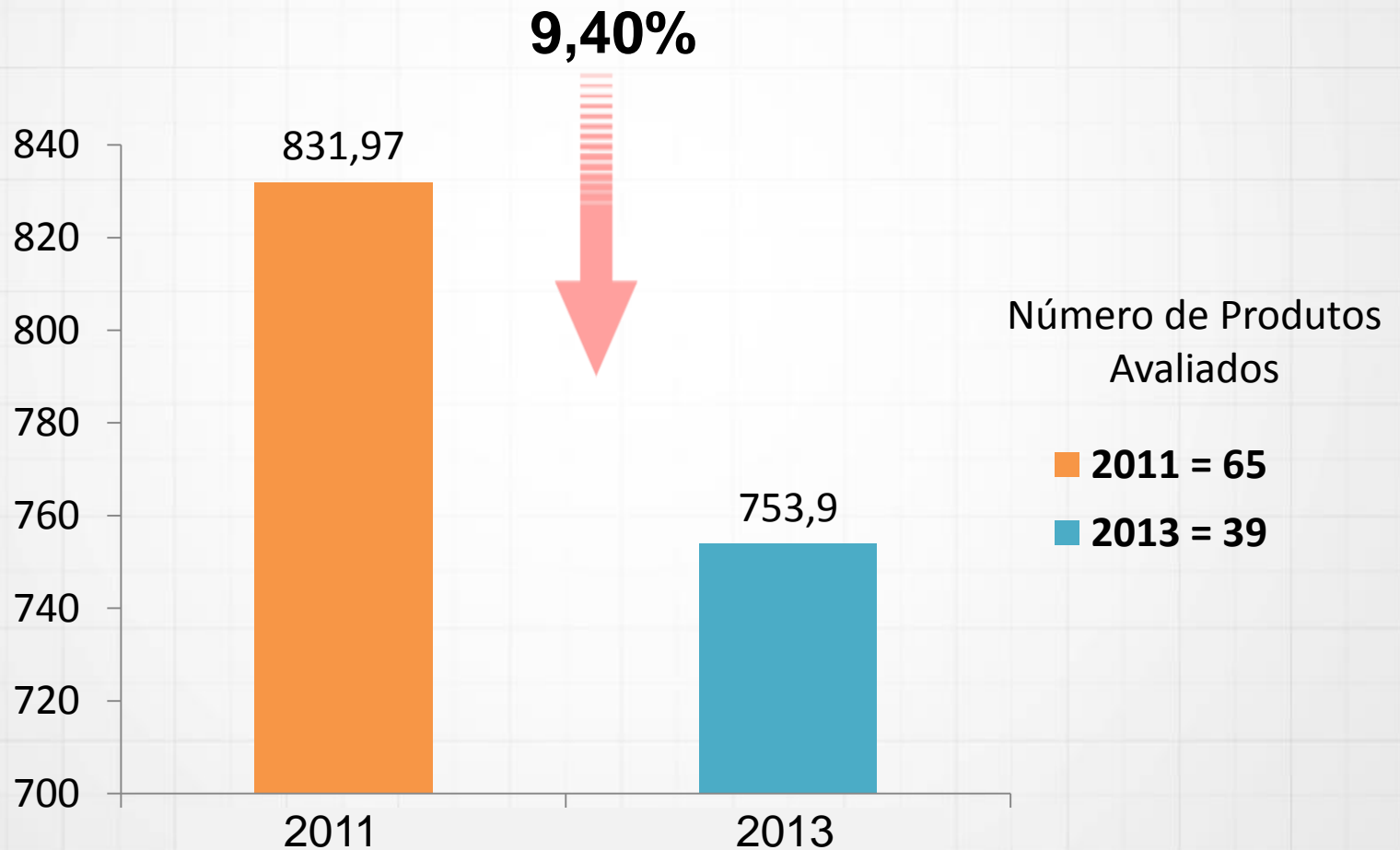
**95% dos produtos atingiram a meta 2012**



**87,50% dos produtos anteciparam as metas para 2014**

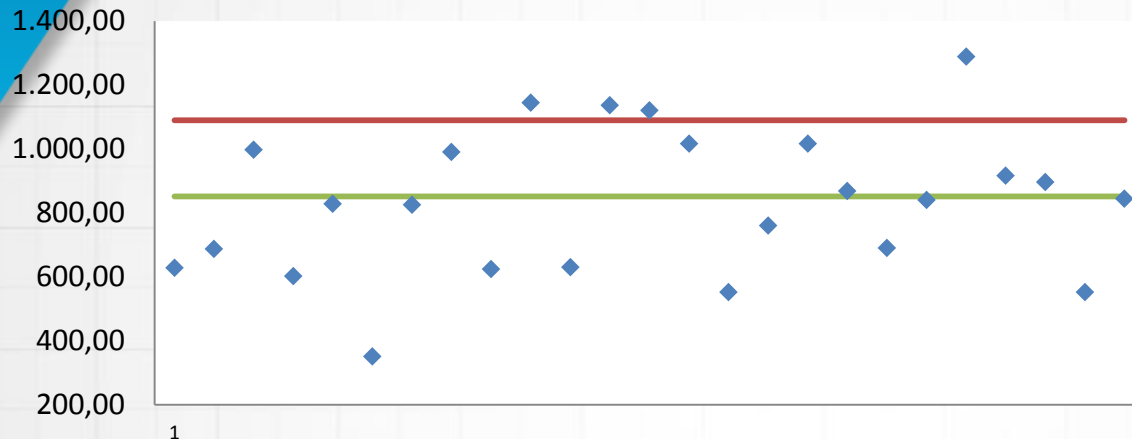
— Meta 2012 — Meta 2014 ◆ Sódio 2013 - Abia

# Rotulagem nutricional: Salgadinho de milho

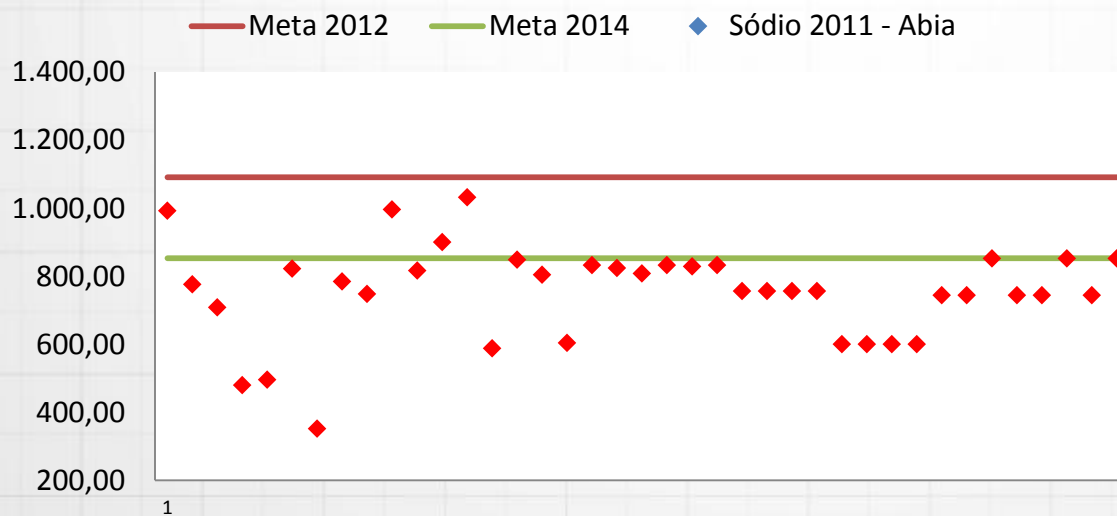


Teor médio de sódio por 100 gramas de produto

# Rotulagem nutricional: Salgadinho de milho



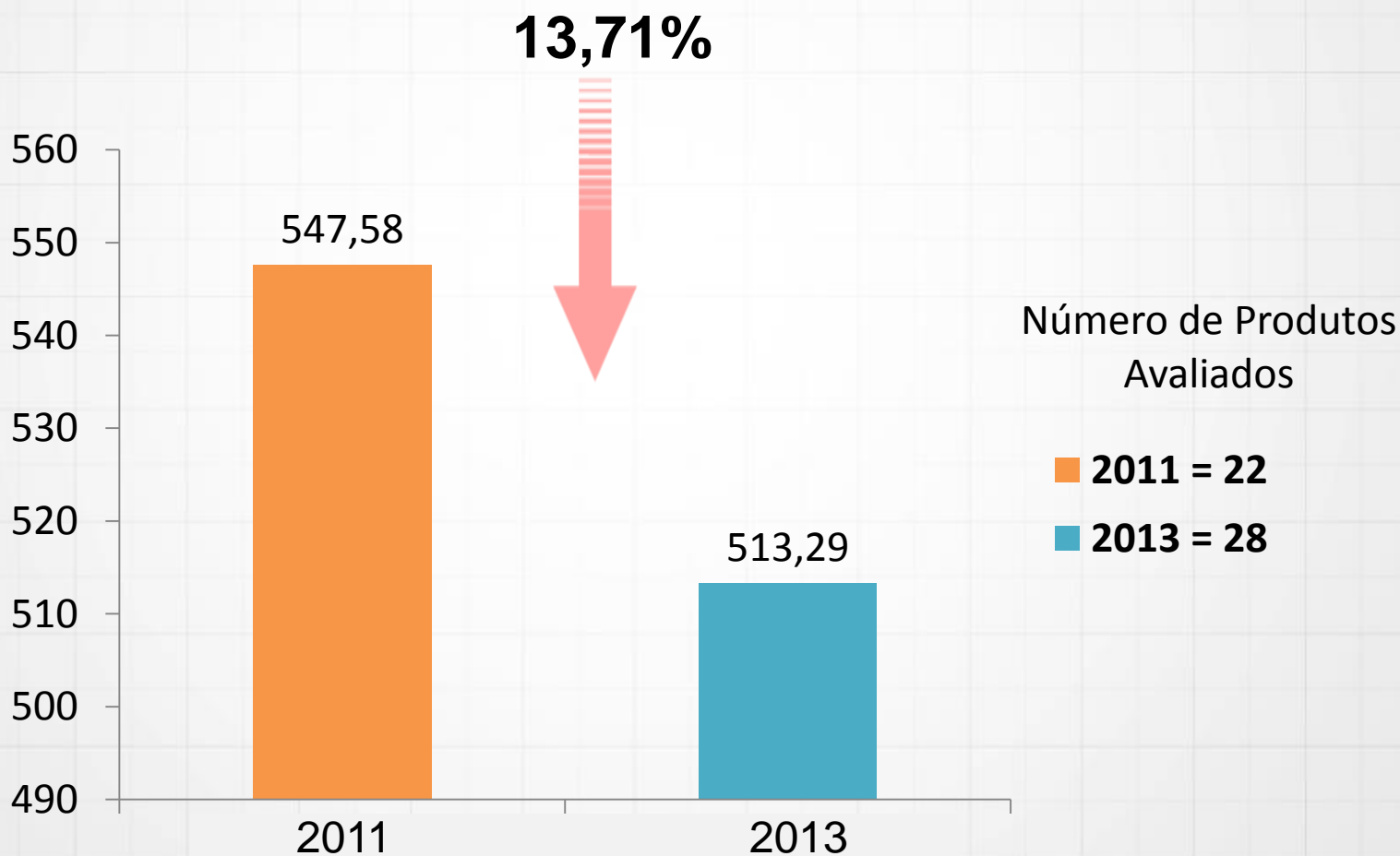
**100% dos produtos atingiram a meta 2012**



**89,74% dos produtos anteciparam a meta para 2014**

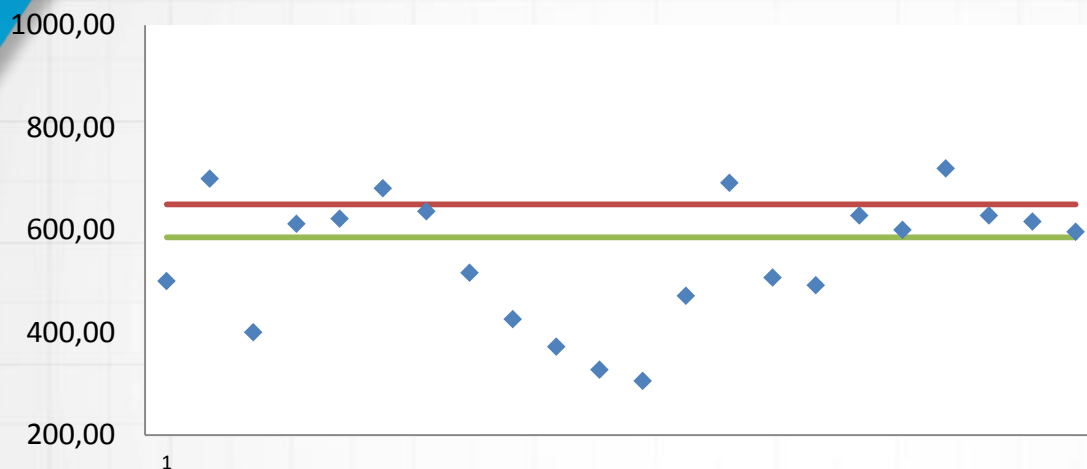


# Rotulagem nutricional: Batata frita e batata palha

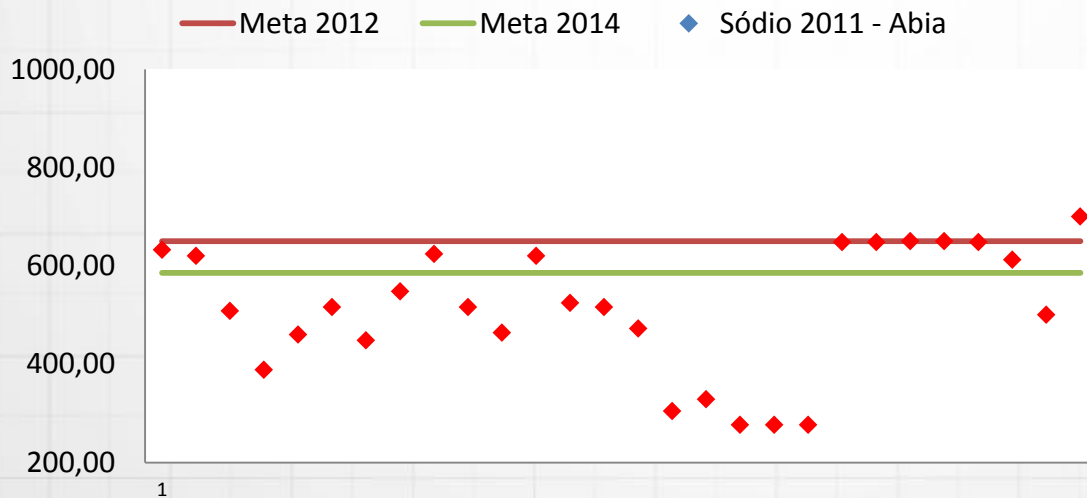


Teor médio de sódio por 100 gramas de produto

# Rotulagem nutricional: Batata frita e batata palha

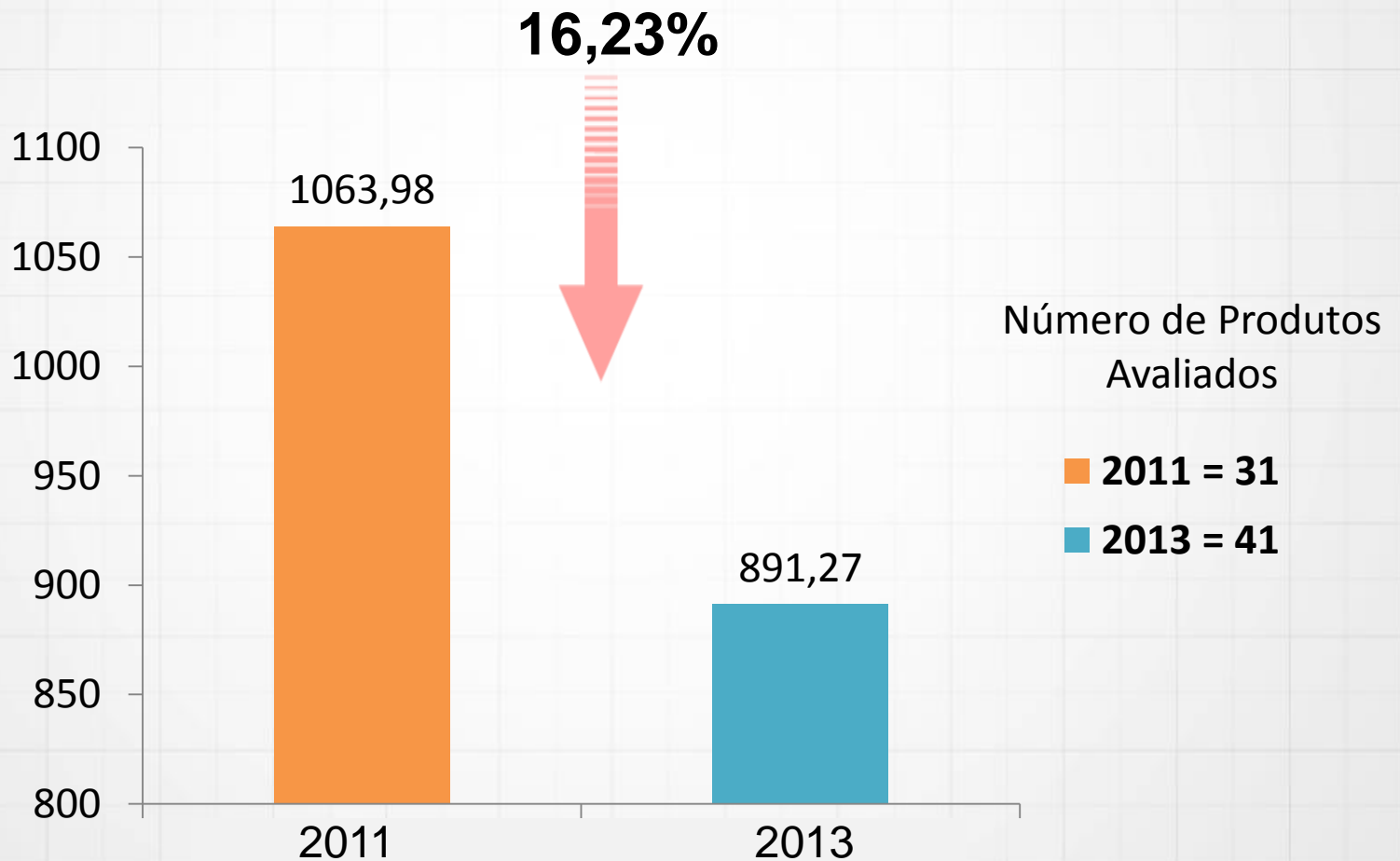


**96,43% dos produtos atingiram a meta 2012**



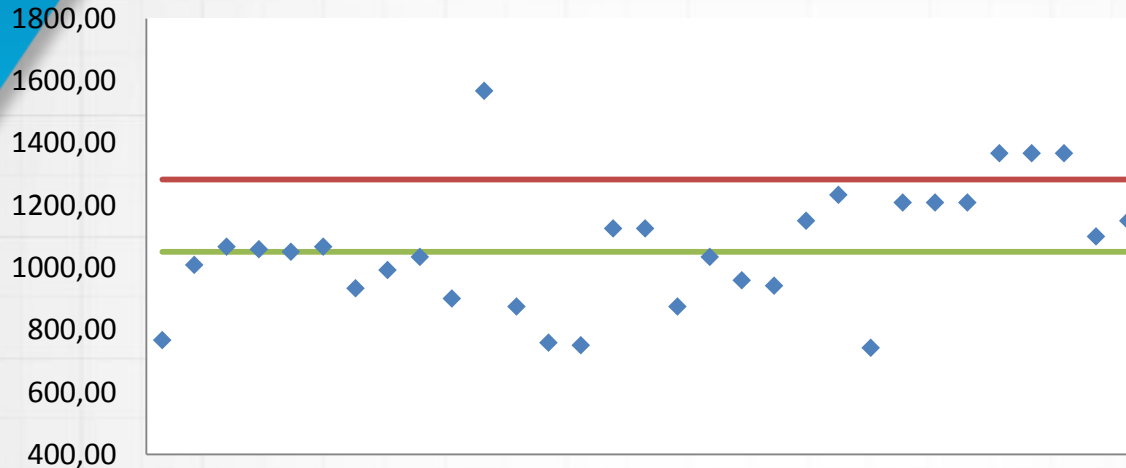
**68,00% dos produtos anteciparam a meta para 2014**

# Rotulagem nutricional: Maionese

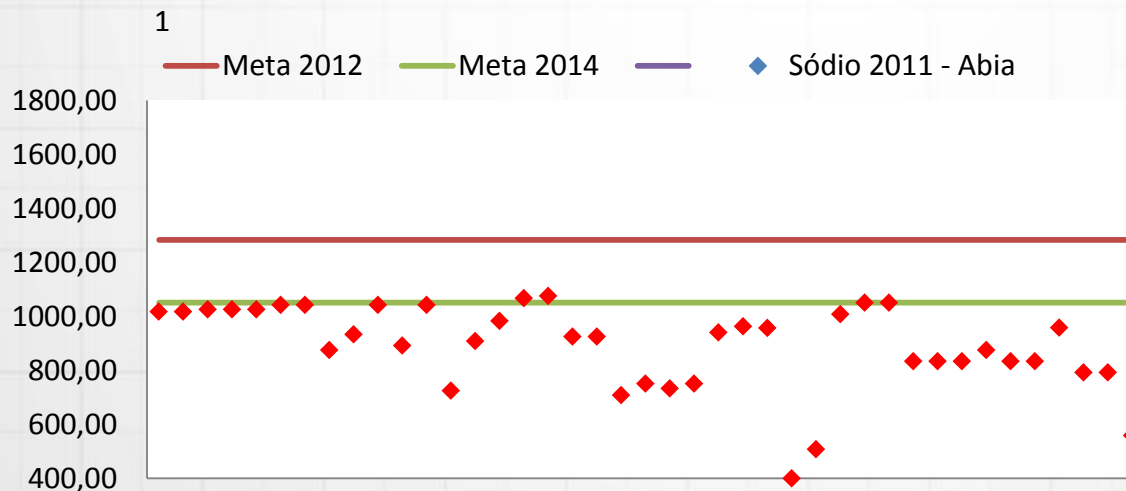


Teor médio de sódio por 100 gramas de produto

# Rotulagem nutricional: Maionese

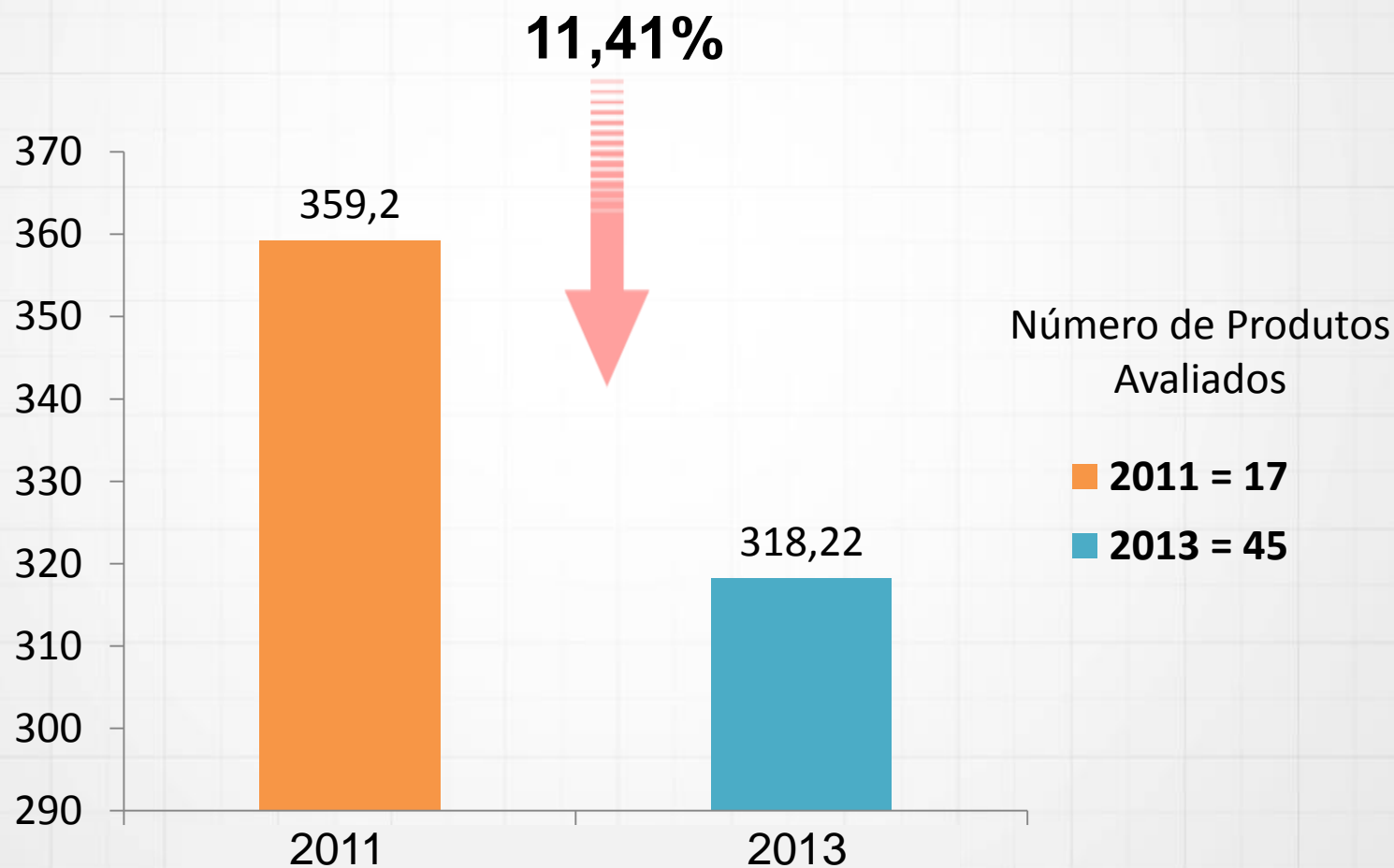


**100% dos produtos atingiram a meta 2012**



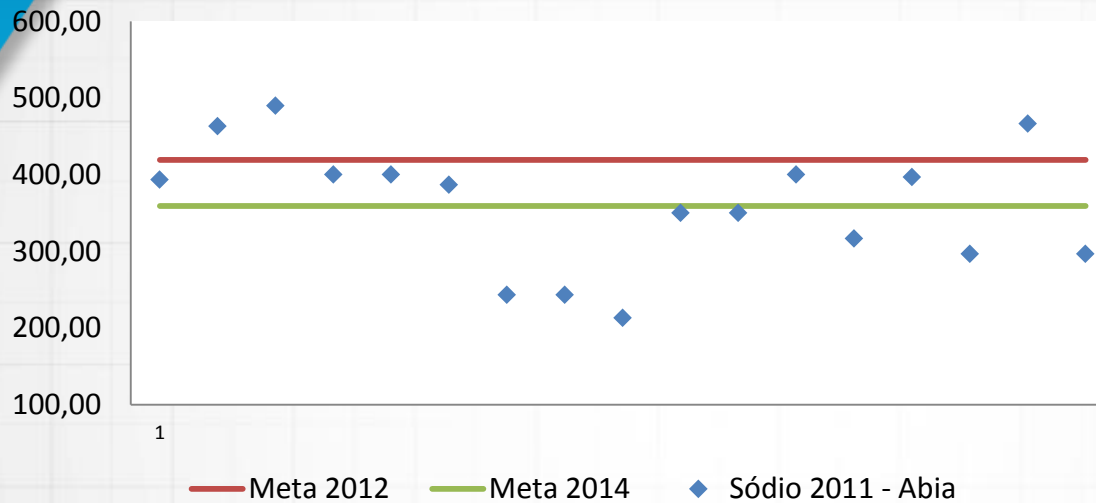
**95,12% dos produtos anteciparam a meta para 2014**

# Rotulagem nutricional: Biscoito doce – maisena e maria

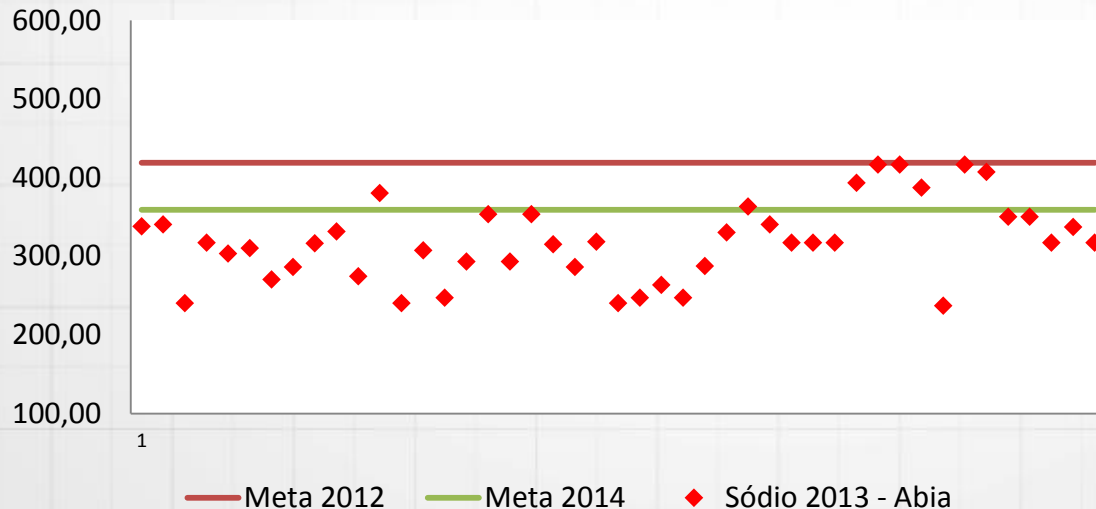


Teor médio de sódio por 100 gramas de produto

# Rotulagem nutricional: Biscoito doce – maisena e maria

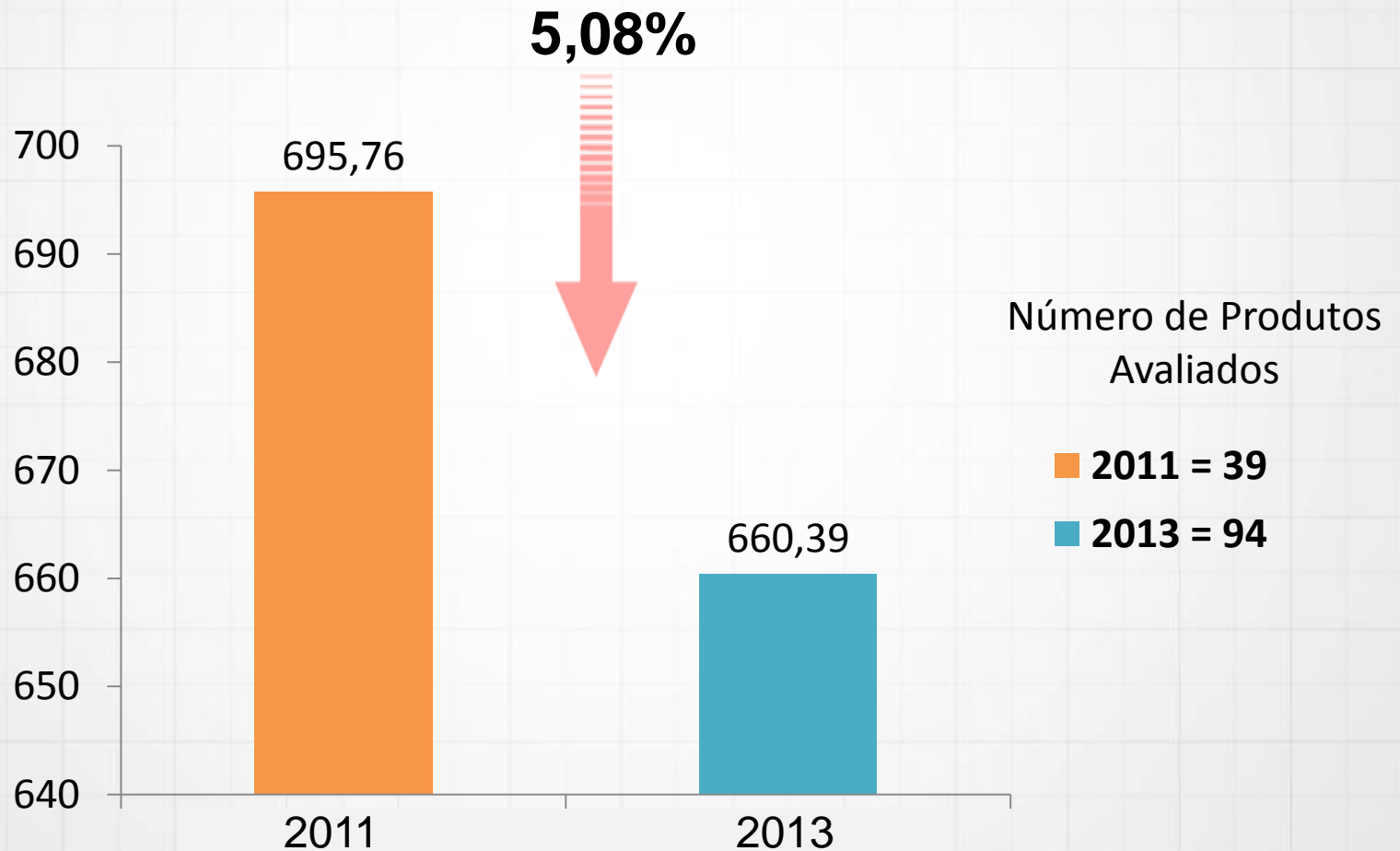


**100% dos produtos atingiram a meta 2012**



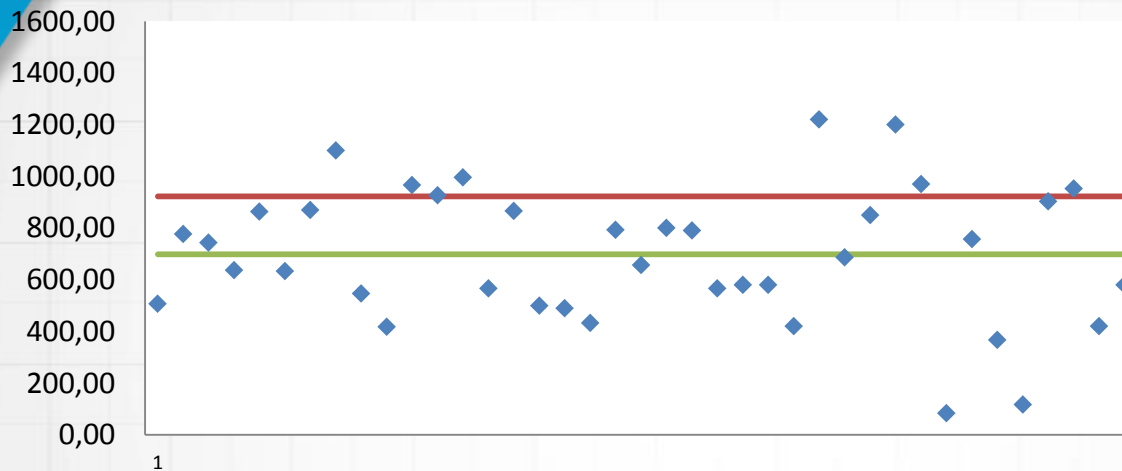
**82,22% dos produtos anteciparam a meta para 2014**

# Rotulagem nutricional: Biscoito salgado

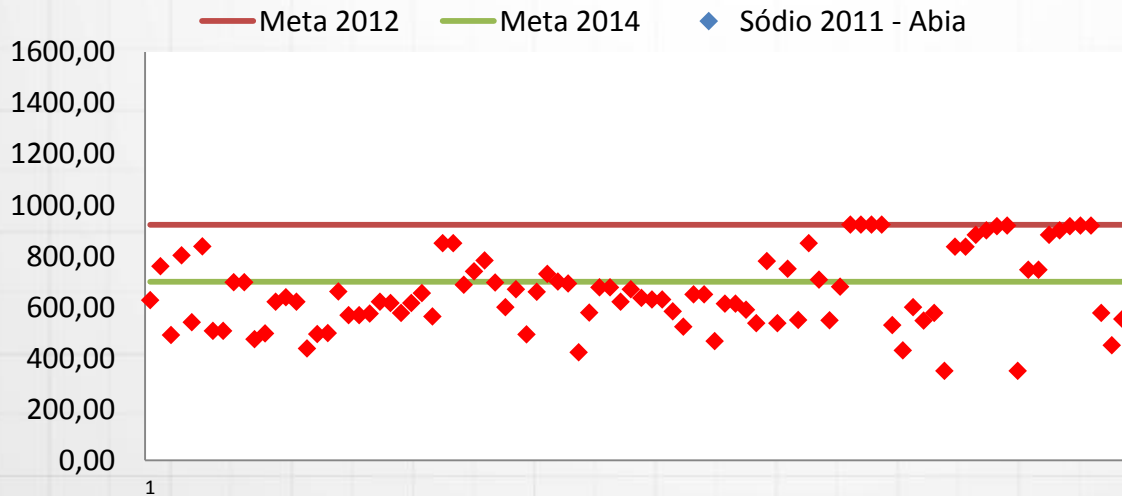


Teor médio de sódio por 100 gramas de produto

# Rotulagem nutricional: Biscoito salgado



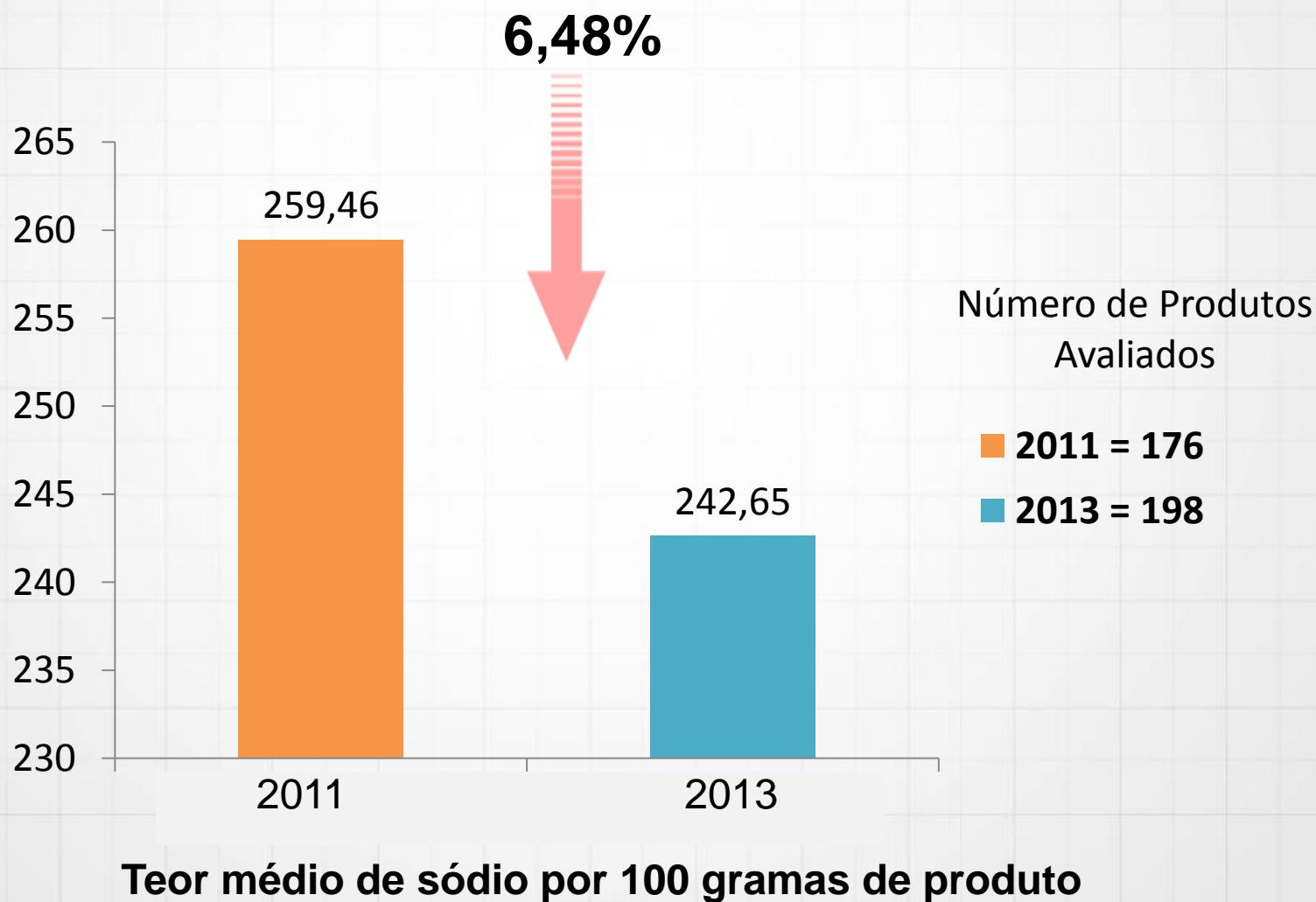
**100% dos  
produtos  
atingiram a  
meta 2012**



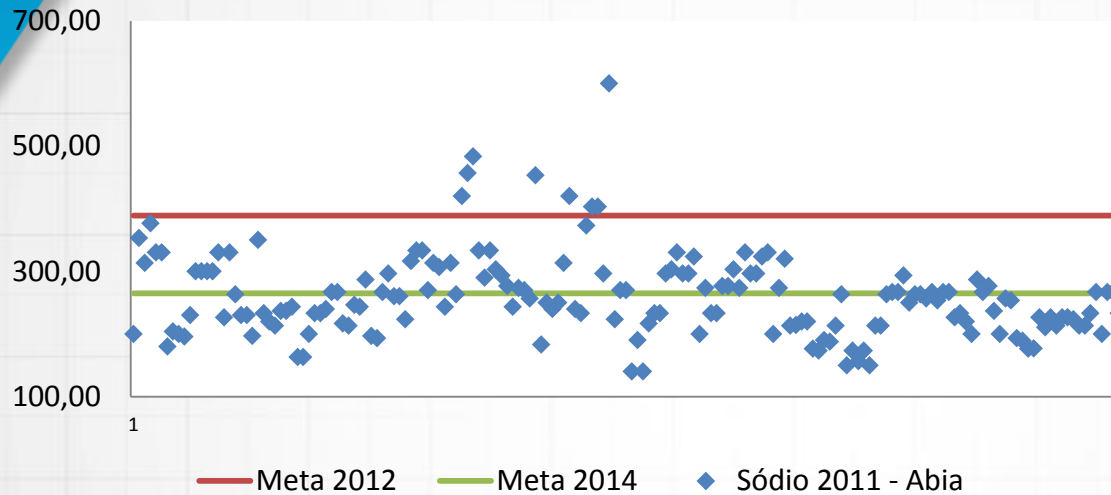
**68,01% dos  
produtos  
anteciparam a  
meta para  
2014**



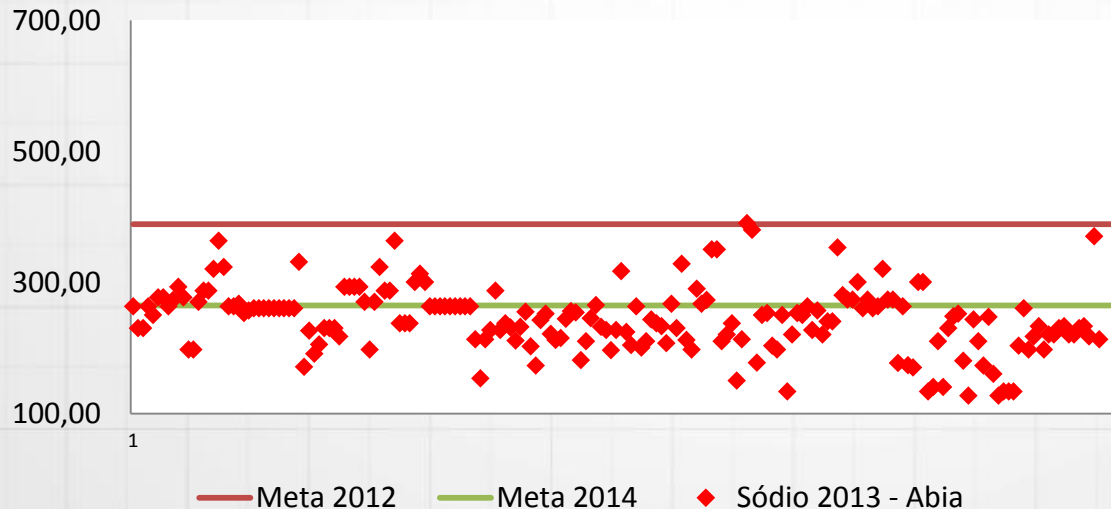
# Rotulagem nutricional: Biscoito doce recheado



# Rotulagem nutricional: Biscoito doce recheado



**99,5% dos produtos atingiram a meta 2012**



**77,78% dos produtos anteciparam a meta para 2014**

# Conclusões e próximos passos

Houve redução dos níveis máximos e do nível médio de sódio nas categorias de alimentos pactuadas

- O Ministério da Saúde solicitou ajuste para as empresas que não alcançaram a meta 2012
- Prosseguir nas metas de redução de sódio e seu monitoramento para estas e as demais categorias
- Importância em avançar na redução do sódio em todo o mercado – alcançar indústrias que não fazem parte do acordo