

Ações governamentais para redução do consumo de sódio

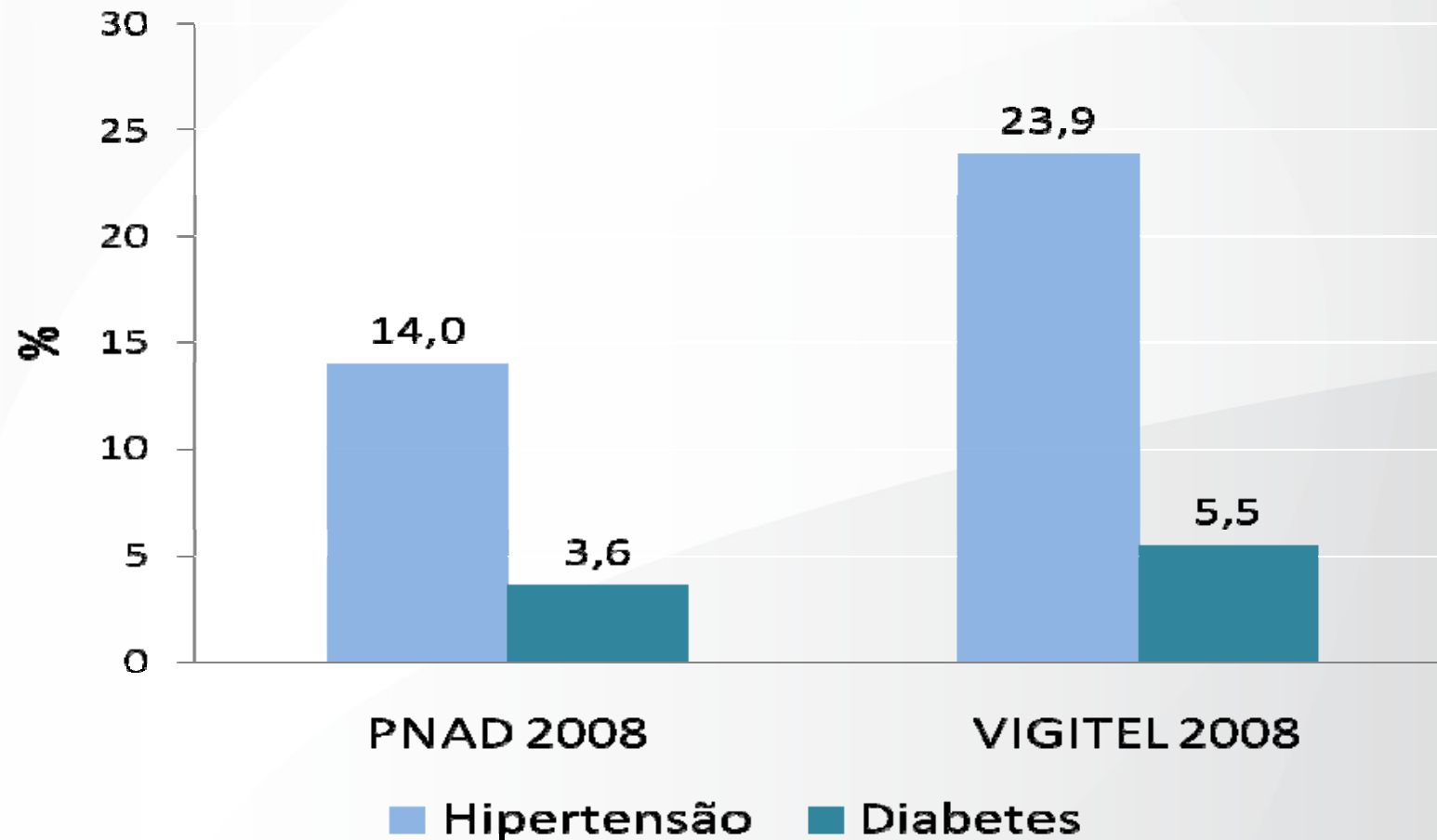
Ana Beatriz Vasconcellos

**COORDENAÇÃO - GERAL DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
MINISTÉRIO DA SAÚDE**

Números das DCNT

- **Total de óbitos (2007)**
 - *Hipertensão*: 39.330
 - *Doenças cerebrovasculares*: 96.804
 - *Doenças isquêmicas do coração*: 92.568
- **Custos de hospitalizações (2009)**
 - *Hipertensão*: R\$ 28,8 milhões
 - *AVC*: R\$ 241,4 milhões
 - *Doenças isquêmicas do coração*: R\$ 699,8 milhões

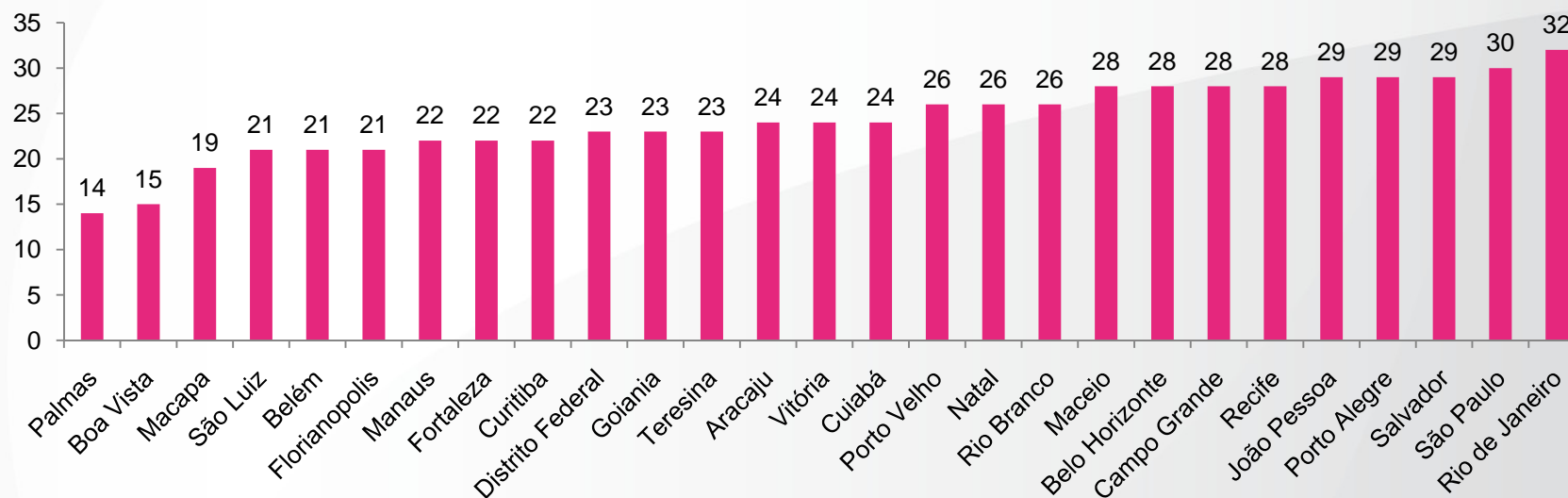
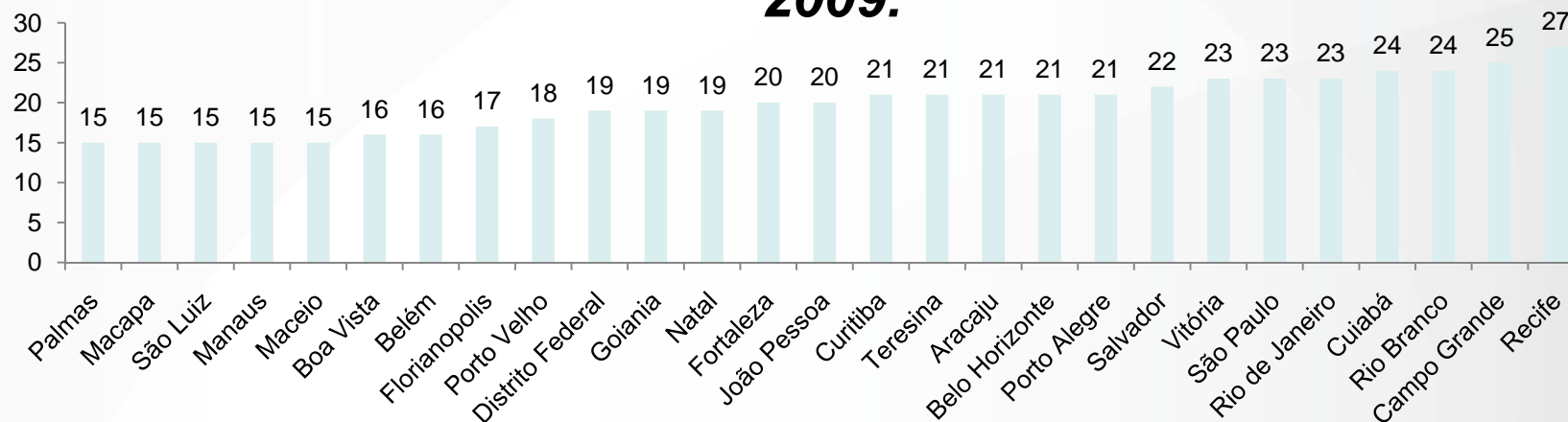
Hipertensão e Diabetes - Brasil - 2008



PNAD = população geral

VIGITEL = população adulta

Percentual de homens e mulheres (≥ 18 anos) que referem diagnóstico médico de hipertensão arterial segundo as capitais dos estados brasileiros e Distrito Federal. VIGITEL, 2009.

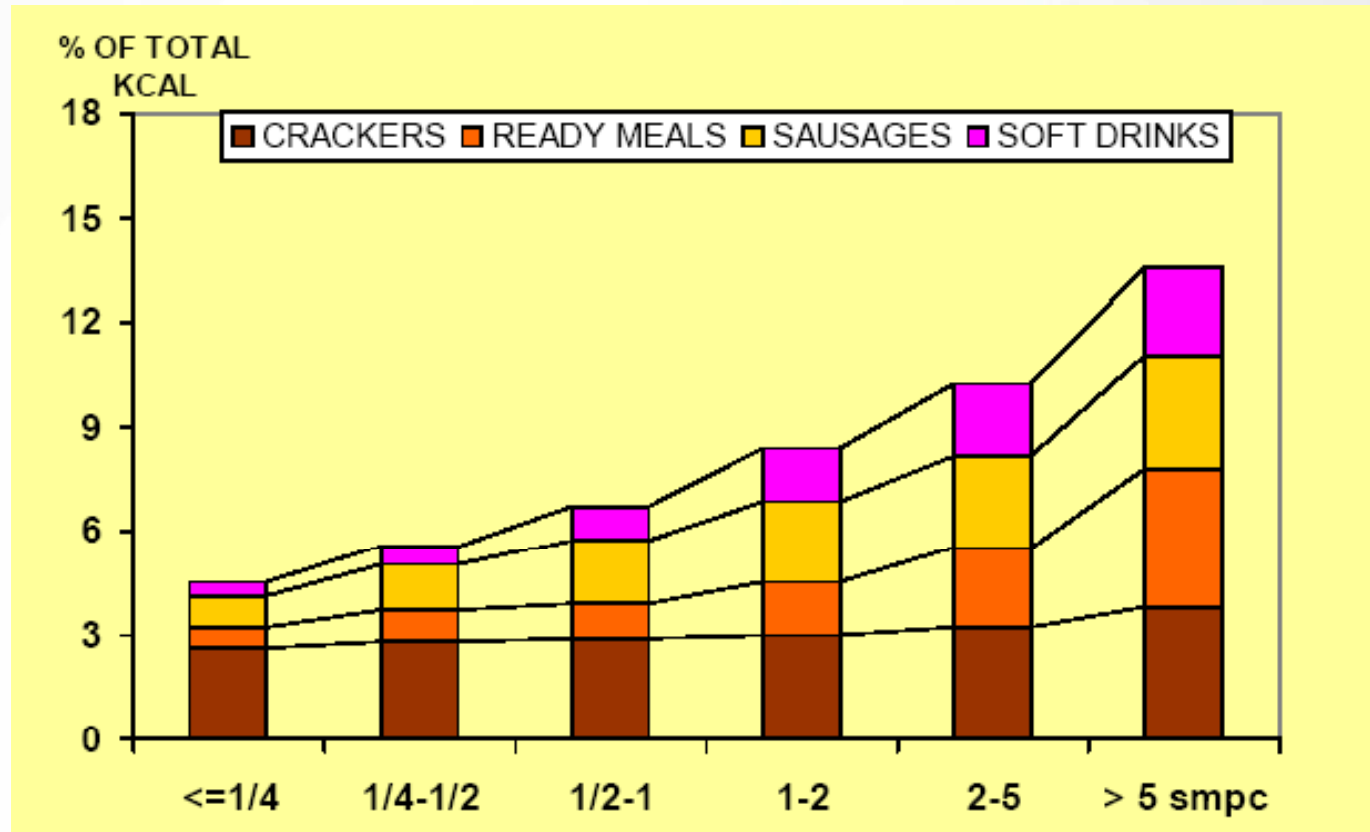


Óbitos ocorridos por doenças crônicas não-transmissíveis e óbitos potencialmente evitáveis com alimentação adequada (números relativos e absolutos).
Brasil, 2008*



	nº de óbitos	% de mortes evitáveis		nº de mortes anuais evitáveis	
Diabetes	49.683	90%		44.715	
Doenças cerebrovasculares	97.881	50%	75%	48.941	73.411
Doenças isquêmicas do coração	94.912	50%	75%	47.456	71.184
Outras doenças cardiovasculares	160.972	50%	75%	80.486	120.729
Neoplasias	166.317	30%	40%	49.895	66.527
Total				271.492	331.851

Tendências de Consumo (POF 2003-2004)



Consumo de sal (POF 2003/2004)

- 9,6 g de sal /dia somente no domicílio
- Estimativa de consumo total >12g/dia.
- Aumento do consumo de alimentos processados
- Grande participação da adição de sal à comida (durante e após a preparação) e uso de temperos à base de sal.
- Elevado consumo de pães
- Aumento das refeições fora do domicílio (não incluídas nos inquéritos nacionais até 2008-09).

De onde vem o sódio que consumimos

- A definição das principais fontes orienta as estratégias de redução:

- Sódio “escondido”/oculto
 - alimentos processados – quais
 - alimentos consumidos fora do domicílio - quais
- Sal adicionado
- Temperos e caldos

Construção do Plano Nacional para a Redução do Consumo de Sódio

- **REDUZIR O CONSUMO DE SAL PARA 5 GRAMAS/DIA ATÉ 2020.**
 - Eixos
 - Educação/comunicação
 - Monitoramento
 - Regulação de alimentos
 - *Advocacy*



Menos:

-10% na pressão arterial

-15% óbitos por AVC

-10% óbitos por infarto

1,5 milhões de brasileiros livres de medicação para hipertensão

Mais:

-4 anos na expectativa de vida dos hipertensos



Educação e informação

- Campanha de Prevenção da Hipertensão Arterial: dirigida para toda a população (não somente os hipertensos), baseada nas escolhas saudáveis, incluindo hábitos alimentares saudáveis (particularmente em relação ao consumo de sal).
- Novas campanhas e materiais de distribuição (consumo de sal, uso de temperos à base de sal, etc.).

www.saude.gov.br
800 30330 0800 41 1997

PREVENIR A HIPERTENSÃO É UMA ESCOLHA. SÓ DEPENDE DE VOCÊ.

Ande de bicicleta, suba escadas, saia para dar uma volta, desça uma parada de ônibus antes da sua, pratique atividade física. Coma frutas, verduras e legumes, diminua o sal, tenha uma alimentação saudável. Controle seu peso, procure uma unidade de saúde ou seu médico e meça sempre a pressão. Fazendo isso você combate a hipertensão e faz a sua escolha: uma vida mais saudável e com mais qualidade.

MAIS DICAS EM WWW.LUSOU12POR1.COM.BR

SUS+ Ministério da Saúde

BRASIL GOVERNO FEDERAL

Promoção da alimentação saudável

- **Escolas:** Programa Saúde na Escola (PSE), cantinas escolares saudáveis, promoção de hábitos alimentares e alimentos saudáveis no PNAE

 - ❖ Limites de aquisição de alimentos ricos em sódio: 500 mg sódio/100g de alimento e 5,5 g de gordura saturada/100g de alimento (forma de análise = rótulo nutricional ou tabelas de composição dos alimentos)

- **Atenção primária** : aconselhamento nutricional, guia alimentar, e vigilância alimentar e nutricional.

- **Trabalho:** ações para a alimentação saudável nos restaurantes para trabalhadores e vigilância alimentar e nutricional.





Rotulagem nutricional

- Rótulos devem prover informações claras sobre os conteúdos nutricionais e orientar as escolhas alimentares.
- Mercosul: declaração obrigatória de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras, fibra dietética e sódio.
- Necessidade de complementação dos regulamentos de rotulagem (por ex: traffic labeling)

Regulação

- Mensagens de alerta sobre altos teores
- Propaganda de alimentos (especialmente para crianças e no ambiente escolar).
- Limites para o teor de sódio nos alimentos processados.
- Monitoramento de alimentos processados.



Redução de Sódio em Alimentos Processados



- Mais Saúde – diretrizes estratégicas para o SUS para 2008-2011
- Dimensão Alimentação Saudável:
 - estimular práticas de alimentação saudável e regulamentação de produtos industrializados pelo teor de sal e gordura trans,
 - regulamentação da propaganda de alimentos não saudáveis
- Agenda: Fórum de Alimentação Saudável.
Ministério da Saúde e a ABIA para a melhoria do perfil nutricional dos alimentos processados.

Percentual de Redução e Substituição de Sódio em Produtos Processados (Relatório ABIA/2008)

Produto	Substituição o/ Redução	Redução	Substituição o %	empresas	Ano de Redução
Flocos de milho	38%	X	-	33%	NI
Hambúrguer	3%	NI	NI	10%	2005
Salgadinho de milho (1)	34%	X	-	25%	2007
Salgadinho de milho (2)	15%	X	X	50%	NI
Batata frita (1)	59%	X (½)	-	25%	2007
Batata frita (2)	15%	X (½)	-	50%	NI

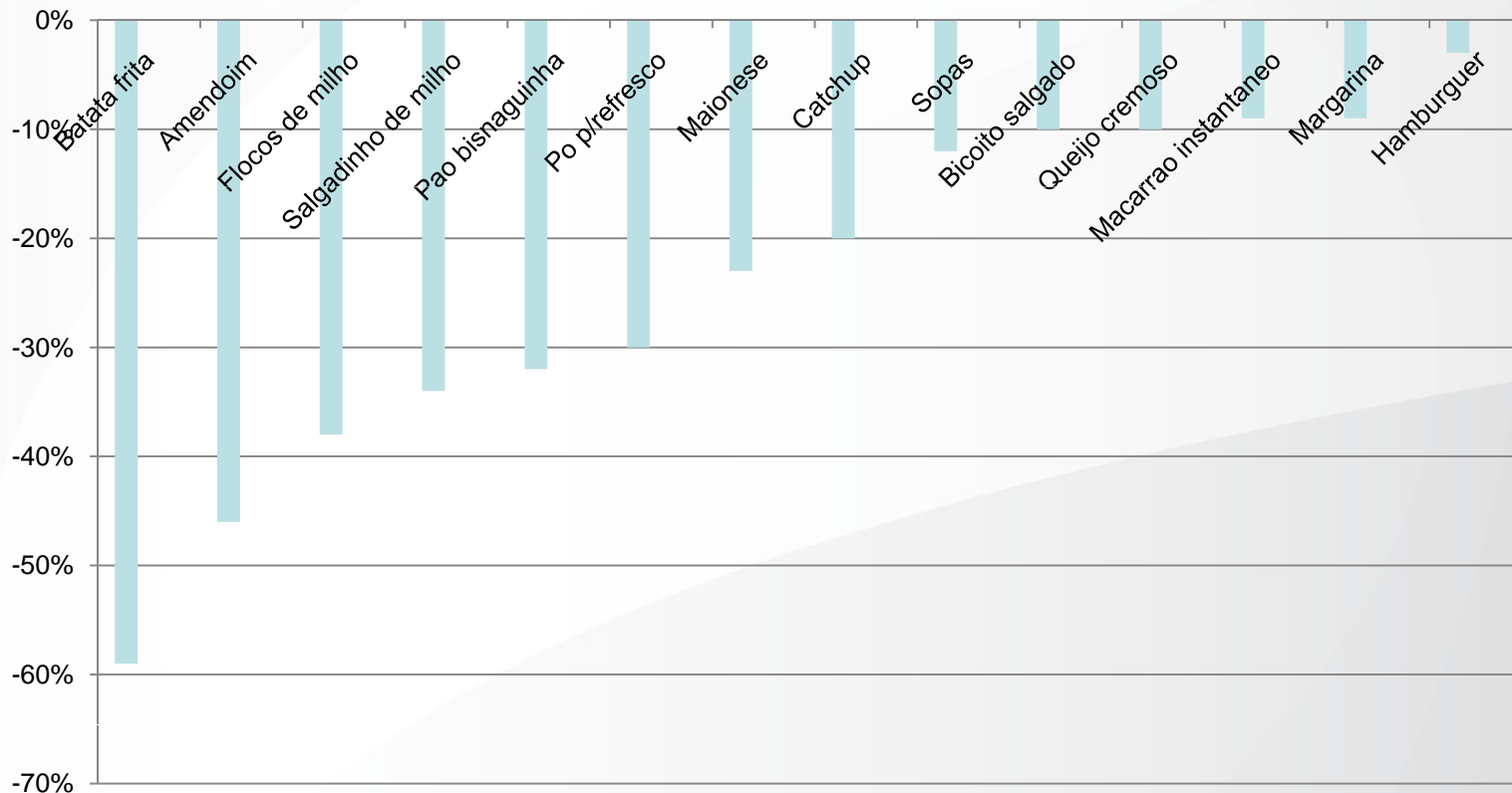
Produto	Substituição o/ Redução	Redução	Substituição o %	empresas	Ano de Redução
Amendoim (1)	46%	X	-	17%	2008
Amendoim (2)	10%	X (½)		33%	NI
Biscoito Salgado	10%	X (½)	X (½)	25%	2005
Biscoito recheado	1%	X (½)	X (½)	25%	2005
Queijo cremoso	10%	X	-	25%	2003
Pó para preparo refresco (1)	30%	X – 25%	X – 75%	50%	2004
Pó para preparo refresco (2)	8%		X	13%	NI

Percentual de Redução e Substituição de Sódio em Produtos Processados (Relatório ABIA/2008)

Produto	Substituição/Redução	Redução	Substituição	% empresas do setor*	Ano de Redução
Bebida à base de soja	8%	X	X	25%	NI
Macarrão instantâneo (1)	9%	X	-	33%	2004
Macarrão instantâneo (2)	8%	X	-	67%	NI
Sopas (1)	12%	-	X	20%	2006
Sopas (2)	2%	X – 67%	X – 33%	14%	NI
Pão bisnaguinha	32%	X	-	14%	2008
Pão para lanches	0,2%	X	-	14%	NI

Produto	Substituição/Redução	Redução	Substituição	% empresas do setor*	Ano de Redução
Pão de forma	0,2%	X	-	13%	NI
Maionese (1)	5%	X	-	17%	2004
Maionese (2)	23%	X – 33%	X – 67%	33%	NI
Catchup (2)	26%	X	-	17%	NI
Molho de soja	5%	X	-	25%	NI
Caldo para preparo refeição	3%	X	-	17%	NI
Margarina	9%	X	-	29%	2004

Percentual de redução / substituição de sódio por grupo de alimentos processados nos anos de 2003-2007 (em algumas marcas)

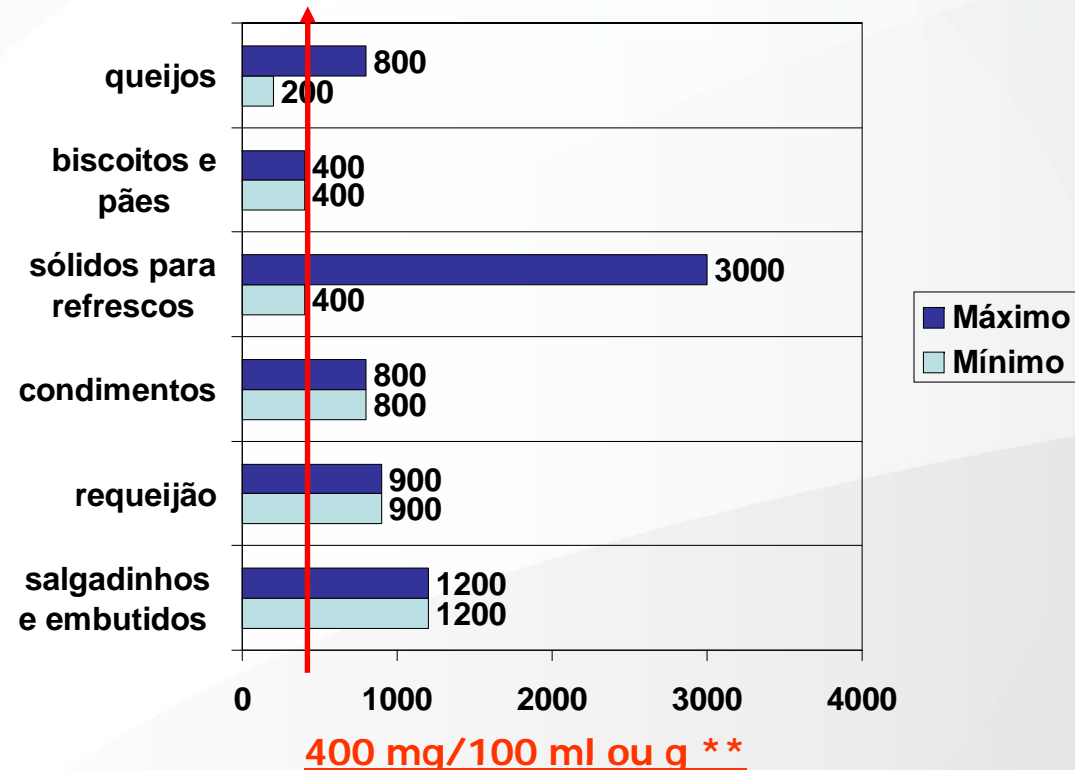


Fonte: MS, 2009 – GT MS/ABIA

Percentual de alimentos com quantidades de sódio por porção que estão abaixo ou acima dos valores considerados elevados, definidos na consulta pública - CP 71/2006 por grupos de alimentos.

Categoria	Sódio	
	Abaixo %(n)	Acima %(n)
Bebidas	100 (23)	-
Biscoitos	74,1 (20)	25,9 (7)
Carnes	-	100 (12)
Cereais processados	60,0 (6)	40,0 (4)
Condimentos	23,1(3)	76,9(10)
Doces	1,0(10)	-
Embutidos	-	100 (11)
Leite e derivados	100 (10)	-
Manteiga	-	100 (2)
Margarina	-	100 (3)
Pão	100(2)	-
Queijos	7,7 (1)	92,3 (12)
Refeições prontas	53,3 (8)	46,7(7)
Snacks	25,0 (4)	75,0 (12)
Refresco em pó	100 (1)	-

Teor de Sódio nos Rótulos de Alimentos (mg/100g) e Ponto de Corte para quantidade elevada



****Referência da CP N.º 71/ 2007 – ALIMENTO COM QUANTIDADE ELEVADA EM SÓDIO é aquele que possui em sua composição uma quantidade igual ou superior a 400 mg de sódio por 100 g ou ml na forma como está exposto à venda.**

Desafio: fontes de dados de composição de alimentos para monitoramento

- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos –TACO (MS/MDS/Unicamp)
 - Composição nutricional detalhada dos alimentos mais comumente consumidos no Brasil - 568 até 2009
- Necessidade de sistema de rótulos de alimentos processados para atualização das modificações
- Sistema de compilação das análises de alimentos (VISAS e MAPA)

Desafio para panificadoras e restaurantes e similares

- Informação nutricional
- Boas Práticas Nutricionais: limites para a adição de sal.



Proposições aprovadas no Seminário de Avaliação da PNAN relacionadas à aos alimentos processados

- Publicar, implementar e fiscalizar, por meio do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, a regulamentação da propaganda e publicidade de alimentos, especialmente os alimentos com quantidades elevadas de gordura saturada, gordura trans, açúcar e sódio,
- Apoiar ações de promoção da alimentação saudável e adequada, priorizando a defesa da criança, proibindo a publicidade de alimentos e bebidas com baixo valor nutricional direcionada ao público infantil em qualquer meio de comunicação, em referência da diretriz da Resolução do Conselho Nacional de Saúde - CNS nº 408, de 11 de dezembro de 2008.
- Fortalecer e dar seqüência ao processo de discussão com a indústria de alimentos para definição de metas de redução dos teores de sódio, açúcares e gorduras dos alimentos industrializados de amplo consumo.

Proposições aprovadas no Seminário de Avaliação da PNAN relacionadas à aos alimentos processados

- Criar regulamentações que incluam advertências para propaganda de alimentos não saudáveis, sobre os prejuízos à saúde.
- Propor a elaboração de lei nacional sobre a proibição da comercialização de alimentos com altos teores de açúcar, gorduras e sal nas cantinas escolares, incluindo a promoção de medidas educativas pelas escolas.
- Aperfeiçoar e atualizar as normas de rotulagem geral e nutricional dos alimentos processados especialmente quanto à legibilidade e à lista de nutrientes de declaração obrigatória.
- Aprovar a resolução referente à publicidade de alimentos, conforme proposta colocada em consulta e aprovada em audiência pública (Consulta Pública - CP da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA nº 71/2006).

Projetos de Lei

PROJETO DE LEI DO SENADO, Nº 495 de 2007

- Autor: SENADOR - Antonio Carlos Valadares Ementa: Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, para estabelecer limites máximos de sódio para os produtos alimentícios.

PROJETO DE LEI DA CAMARA DOS DEPUTADOS Nº , DE 2010

- Autor: DEPUTADO - Arlindo Chinaglia. Altera o Decreto Lei nº 986/69 para obrigar a inserção de frase de alerta sobre o elevado teor de sódio nos alimentos e autoriza o Poder Público a adotar as ações que especifica.

cgpan@saude.gov.br

61 3306-8004