

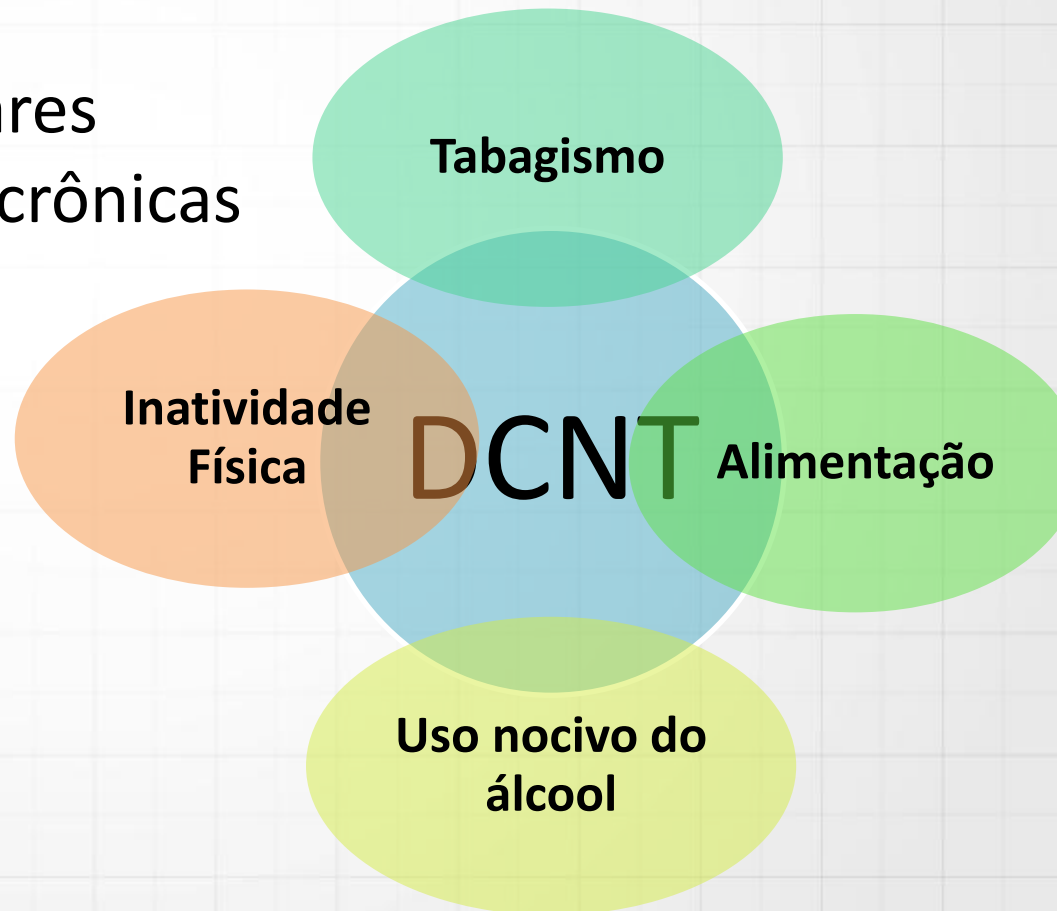


# Resultados do monitoramento da redução do Sódio em Alimentos Processados

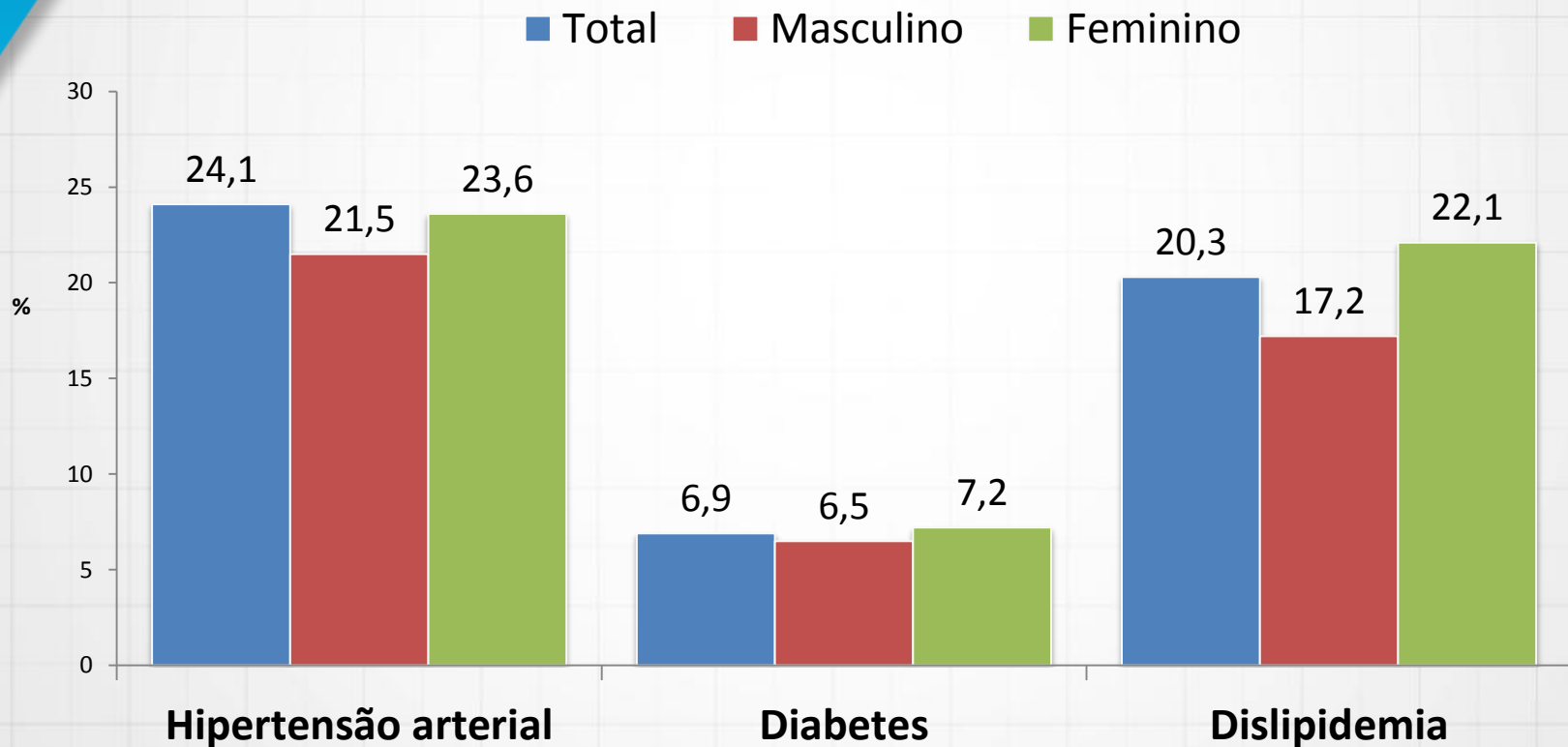
Agosto de 2014

# Doenças crônicas não-transmissíveis são responsáveis por 72% dos óbitos

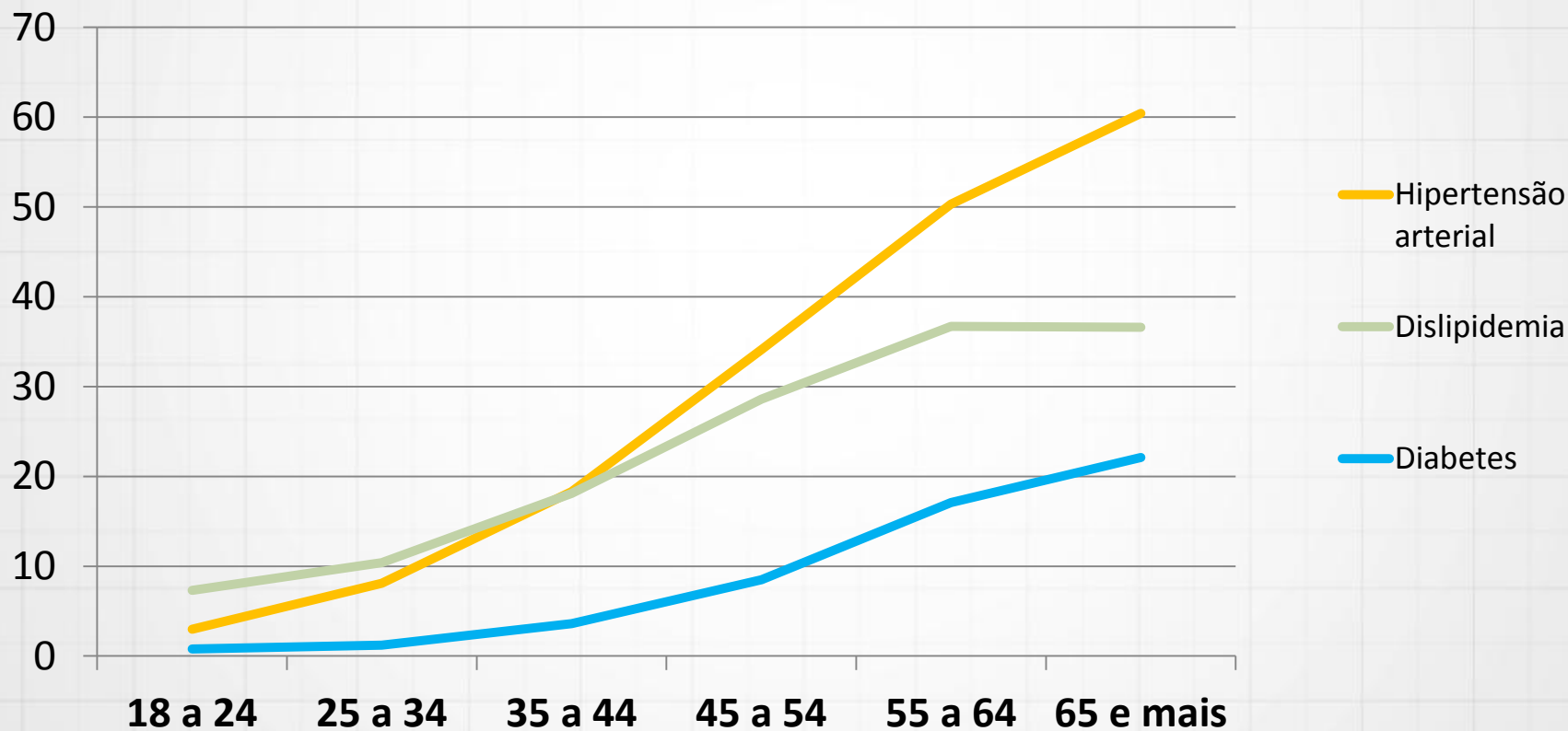
- Doenças cardiovasculares
- Doenças respiratórias crônicas
- Diabetes mellitus
- Neoplasias



# Vigitel 2013: Adultos que autorreferem hipertensão, diabetes e dislipidemia



# Prevalência de hipertensão arterial, diabetes e dislipidemia por faixa etária

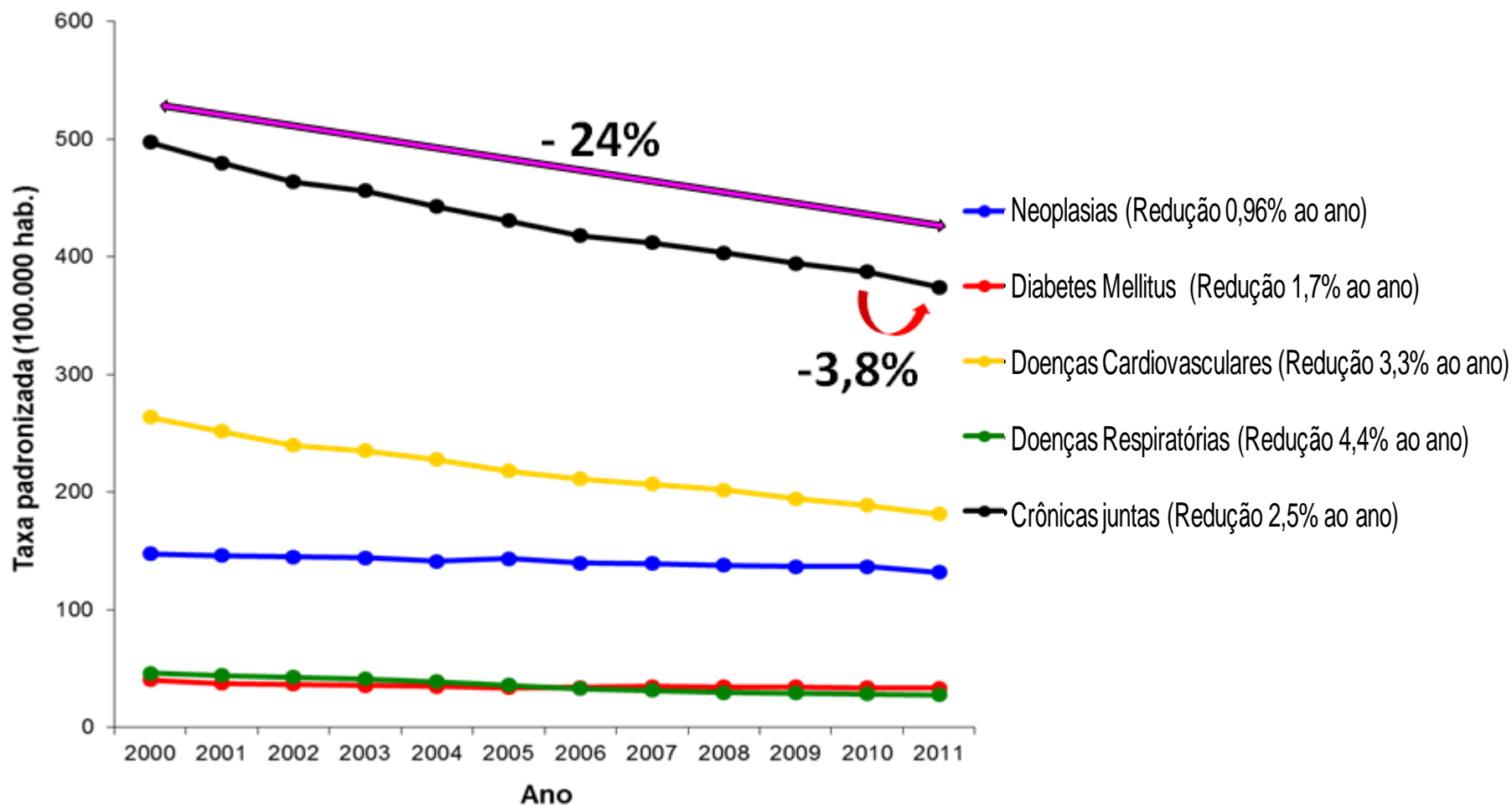


# Metas para redução das DCNTs

Metas globais da OMS (2015-2025)	Metas do Brasil (2011-2022)
<b>Mortalidade prematura por doenças não transmissíveis</b>	
Redução de 25% na mortalidade global de doenças crônicas entre 30 e 70 anos	Redução da taxa de mortalidade prematura (30 a 70 anos) por doenças crônicas em 2% ao ano
<b>Fatores de risco</b>	
Redução de 30% do consumo médio de sal/sódio na população	Redução do consumo médio de sal de 12 gramas (2008) para 5 gramas (2022)
<b>Hipertensão</b>	
Redução de 25% na Pressão Arterial em adultos (PA $\geq$ 140/90 mmHG)	O Brasil também adotará esta meta. Linha de base PNS 2014.

# Brasil supera meta para redução da taxa de mortalidade prematura (30 a 70 anos) por DCNT

Mortalidade (óbitos/100 mil habitantes) pelas principais doenças crônicas no Brasil, 2011



# Ações de Prevenção e Promoção da Saúde

- ❑ **708 polos de Academia da Saúde** (3.068 em construção)  
**Investimento R\$ 481 milhões**
  
- ❑ **Programa Saúde na Escola:**
  - ✓ 18 milhões de estudantes
  - ✓ 30 mil equipes de Atenção Básica
  - ✓ 80 mil escolas de 4.864 municípios
  
- ❑ **Regulamentação da Lei Antifumo**
  - ✓ **R\$ 41 milhões** (2013/2014) na compra de medicamentos para tratamento
  - ✓ Em todo o país, mais de **23 mil equipes** estão aptas a atender esse público

# Ações de Cuidado Integral

## ☐ Tratamento em Oncologia:

- ✓ R\$ 2,4 bilhões (2012) para **R\$ 2,8 bilhões** (2013)
- ✓ 280 hospitais habilitados para o diagnóstico e tratamento

## ☐ Aqui Tem Farmácia Popular:

- ✓ 30.985 estabelecimentos em 4.166 municípios
- ✓ Entre 2011 e 2014, **R\$ 5,7 bilhões investidos**  
Beneficia mais de 26 milhões de brasileiros



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

## 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

# Redução do consumo de sódio traz benefícios



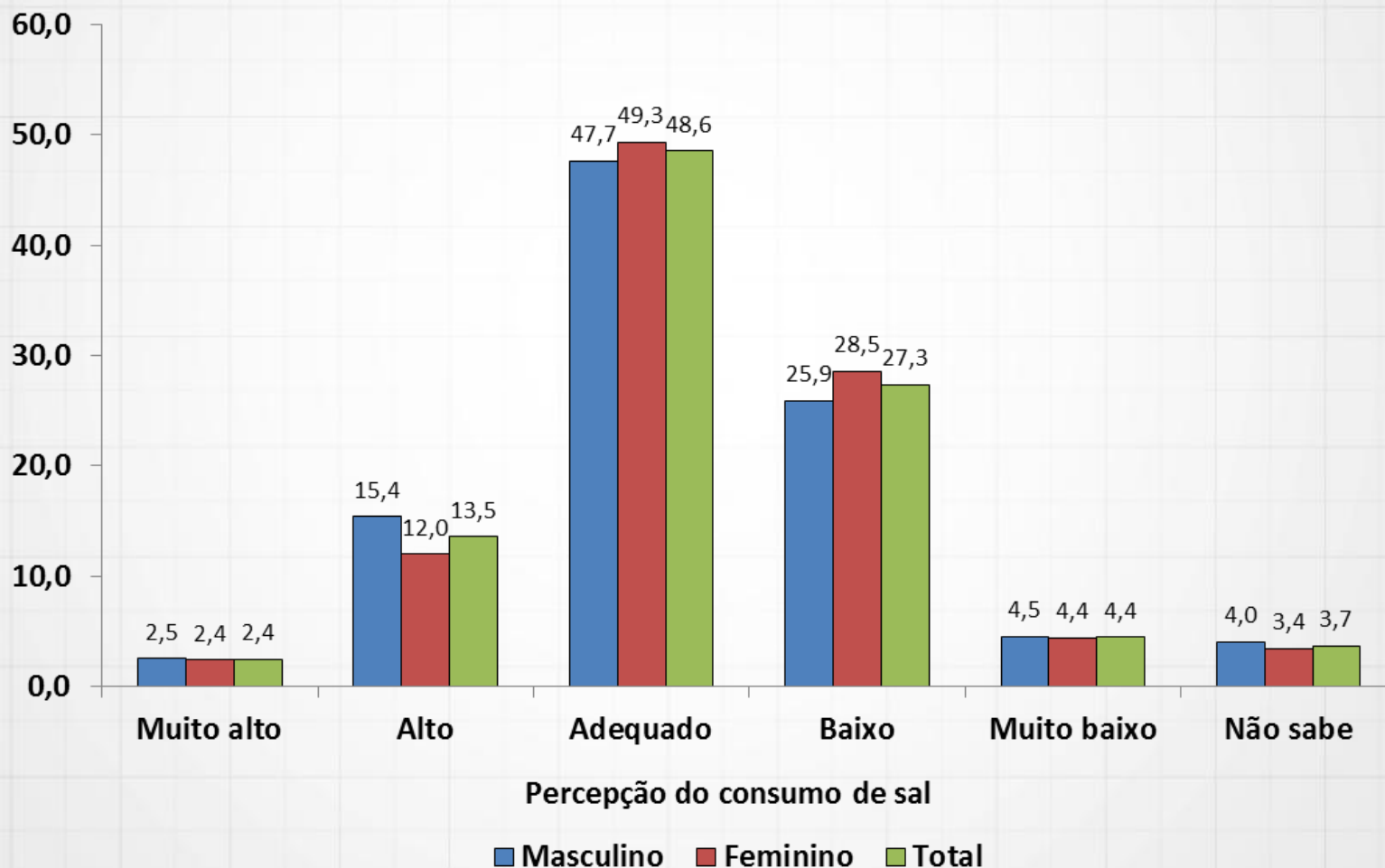
POF: 12 gramas



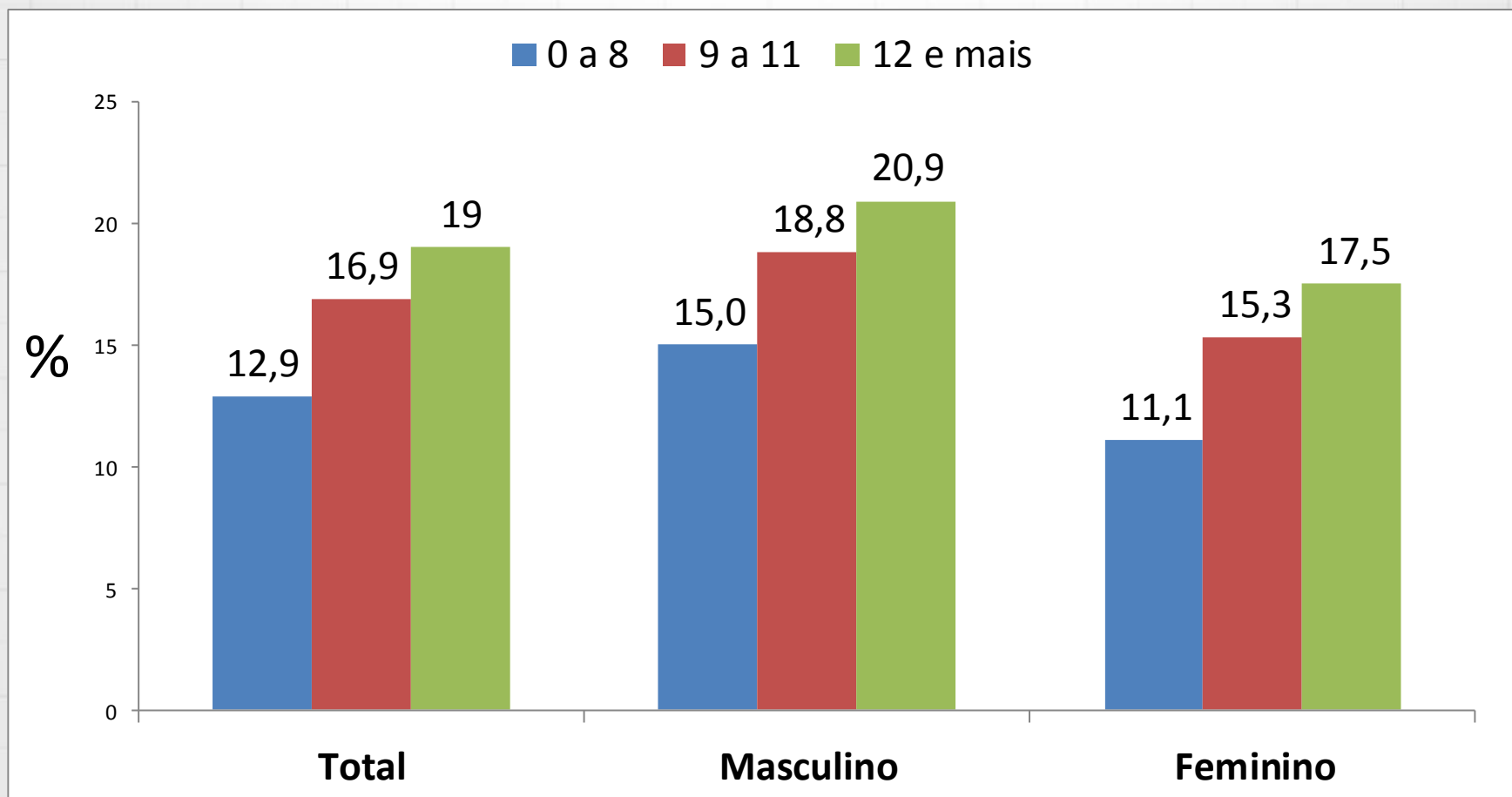
Meta: 5 gramas

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

# Vigitel 2013: Percepção do consumo de sal na comida e nos alimentos industrializados



# Vigitel 2013: Adultos que consideram seu consumo de sal alto ou muito alto, segundo escolaridade



# 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



# Resultados esperados do acordo de redução de sódio nos alimentos

**Retirada de 1.295 toneladas de sal em 2012**

**1.859 toneladas até o final de 2014**

**28.562 toneladas até 2020**



# Acordo para redução dos níveis de sódio de alimentos

## 1ª etapa (abril 2011)

Coleta de dados em 2013 e resultados em 2014

Massas instantâneas  
Pães de forma  
Bisnaguinhas

## 2ª etapa (outubro 2011)

Coleta de dados em 2013 e resultados no final de 2014

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

## 3ª etapa (agosto 2012)

Coleta de dados em 2014 e resultados em 2015

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

## 4ª etapa (novembro 2013)

Coleta de dados em 2015 e resultados em 2016

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

# Metas de redução de sódio em macarrão instantâneo e pães industrializados

Produto	Teor Máximo em 2011 (mg/100g)	Redução pactuada	Meta 2012 (mg/100g)	Meta 2014 (mg/100g)
Macarrão instantâneo	2.884	~30%aa	1.920,7	-
Bisnaguinha	656	~10%aa	531	430
Pão de forma	796	~10%aa	645	522



# Monitoramento dos resultados do acordo

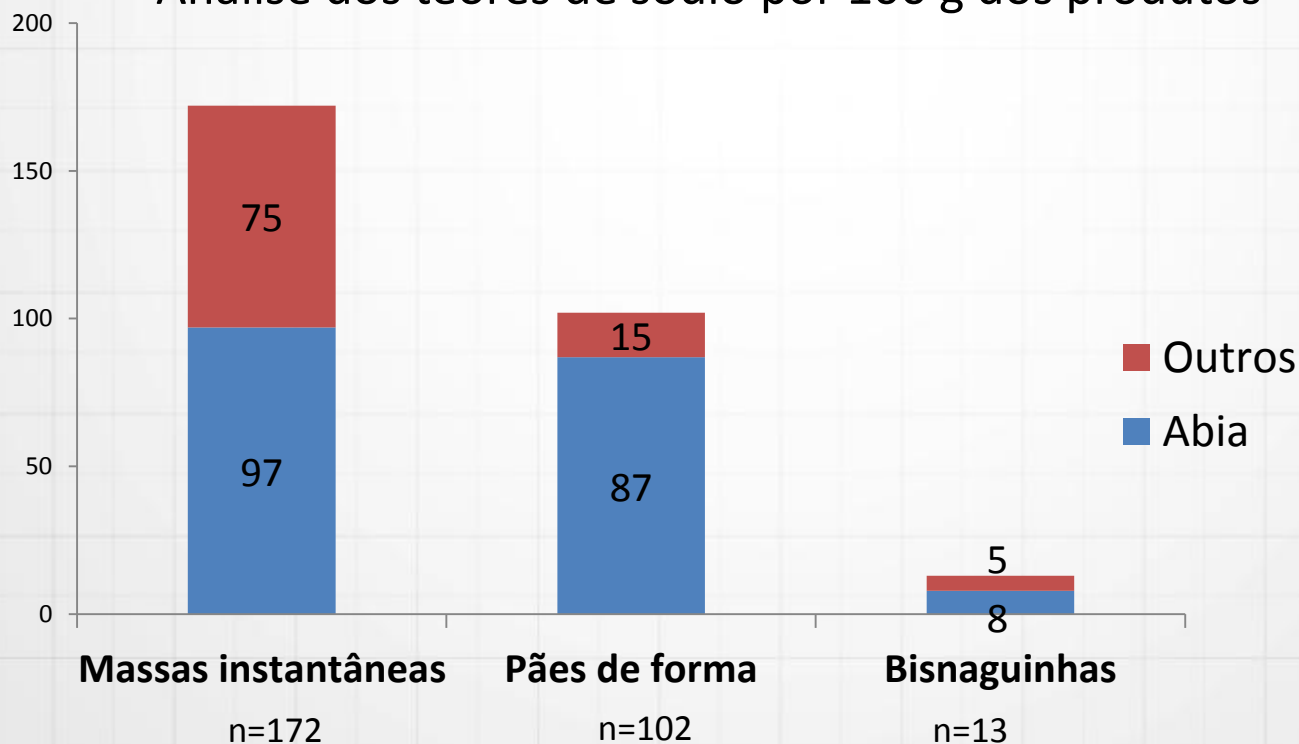
## Monitoramento do alcance das metas bianuais

- **Rotulagem nutricional**
- **Análises laboratoriais**
- **Inquéritos populacionais (PNS - 2013 e POF - 2015)**
  - 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)

# Rotulagem nutricional

Foram analisados 287 produtos, sendo 192 de indústrias associadas à Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

Análise dos teores de sódio por 100 g dos produtos

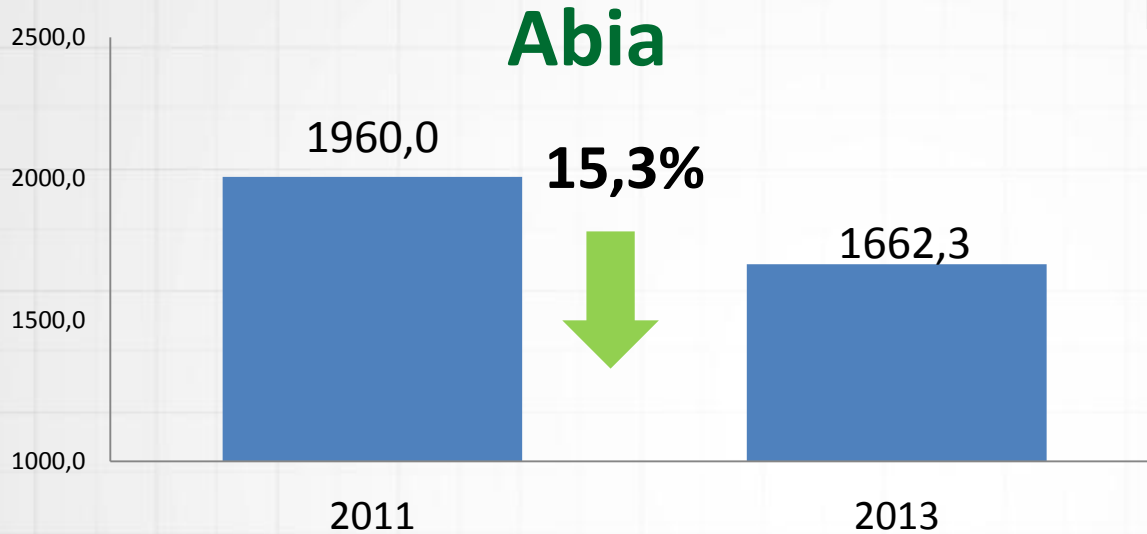


# Rotulagem nutricional

Macarrão instantâneo: 172 produtos

**Meta: 1920mg/100g**

Média dos teores de sódio por 100 g dos produtos



94,9% das marcas da Abia estão abaixo da meta

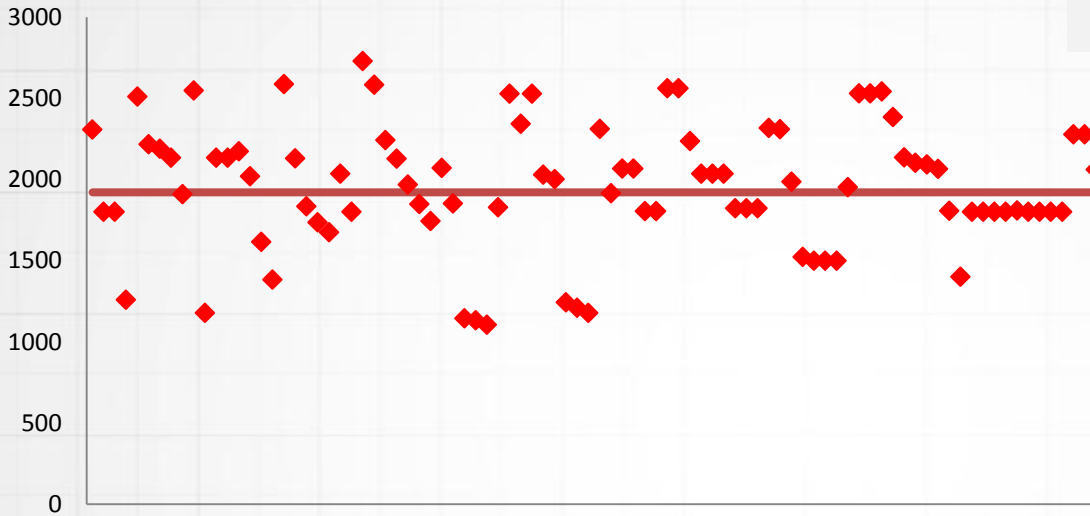
# Rotulagem nutricional

## Macarrão instantâneo: 172 produtos

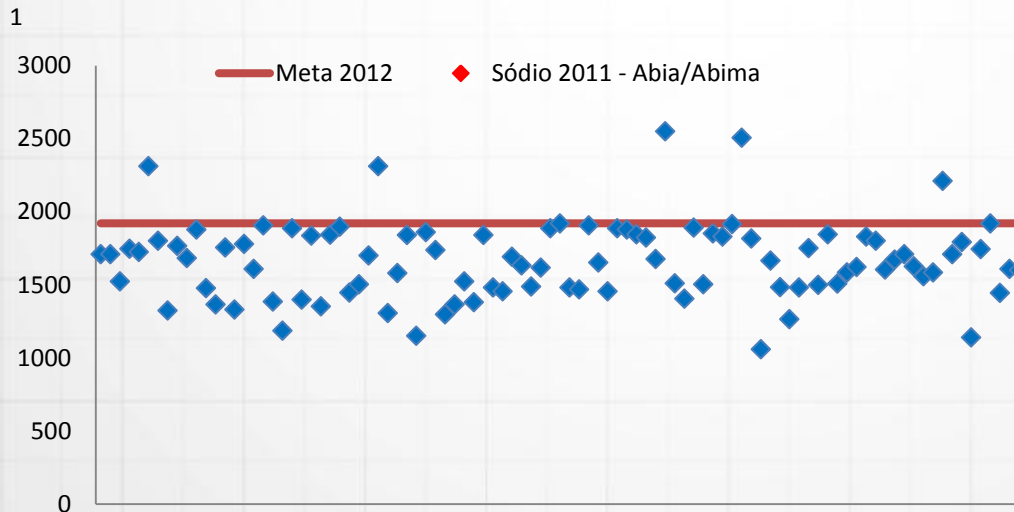
**Meta: 1920mg/100g**

Média dos teores de sódio por 100 g dos produtos

2011



2013

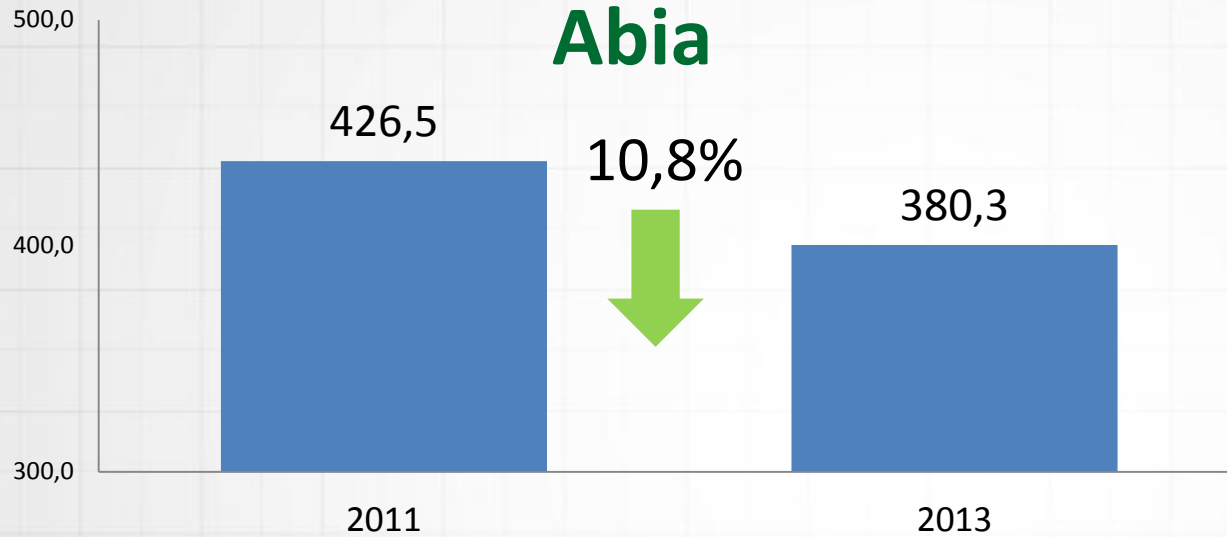


94,9% das marcas da Abia estão abaixo da meta

— Meta 2012    ◆ Sódio 2013 - Abia/Abima

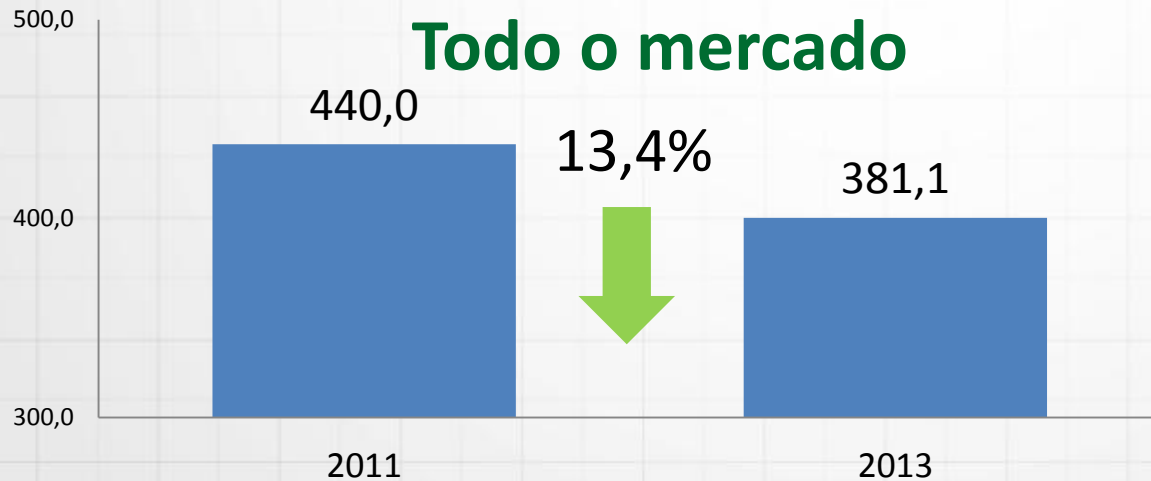
# Rotulagem nutricional

## Pão de forma: 102 produtos



**Meta: 645mg/100g**

Média dos teores de sódio por 100 g dos produtos



97,7% das marcas da Abia estavam abaixo da meta

# Rotulagem nutricional

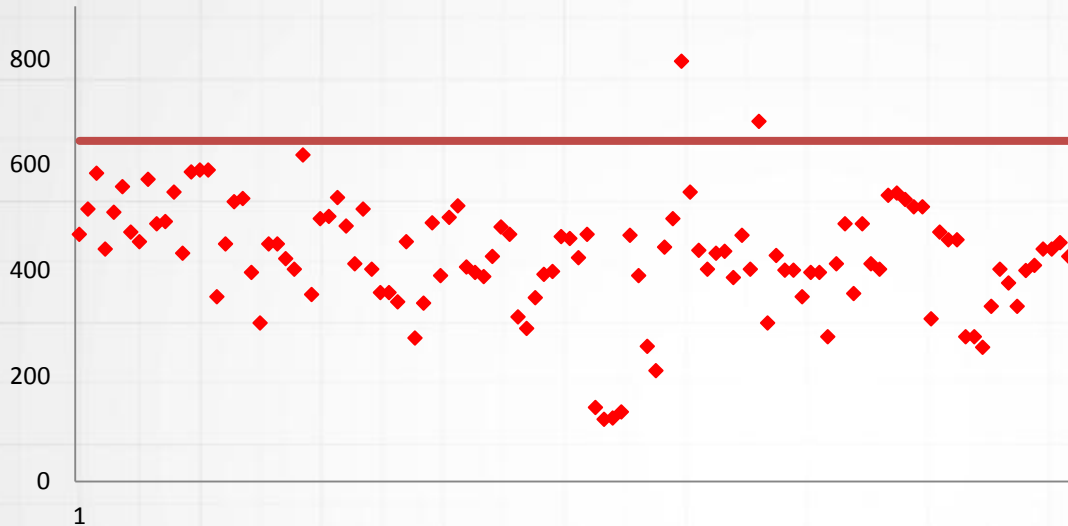
## Pão de forma: 102 produtos

**Meta: 645mg/100g**

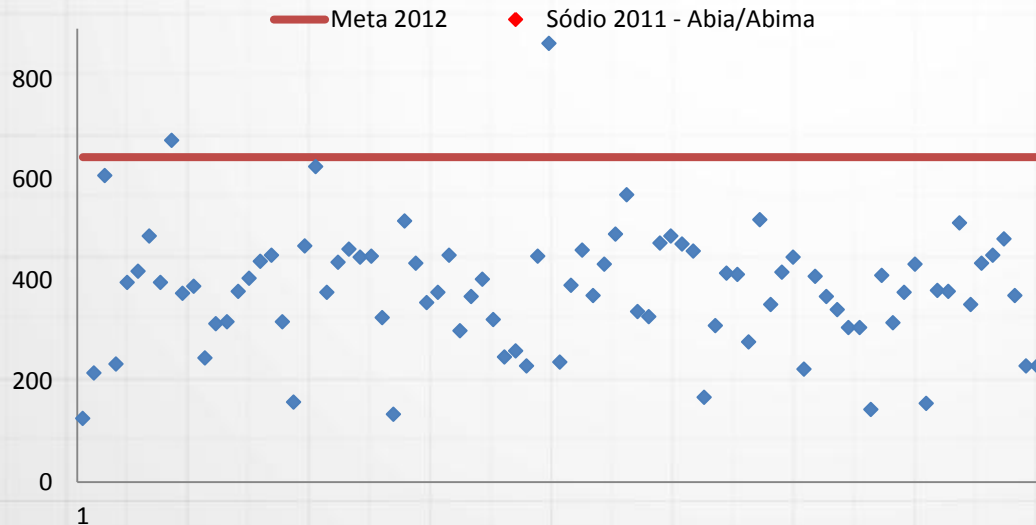
Média dos teores de sódio por 100 g dos produtos

97,7% das marcas da Abia estavam abaixo da meta

2011



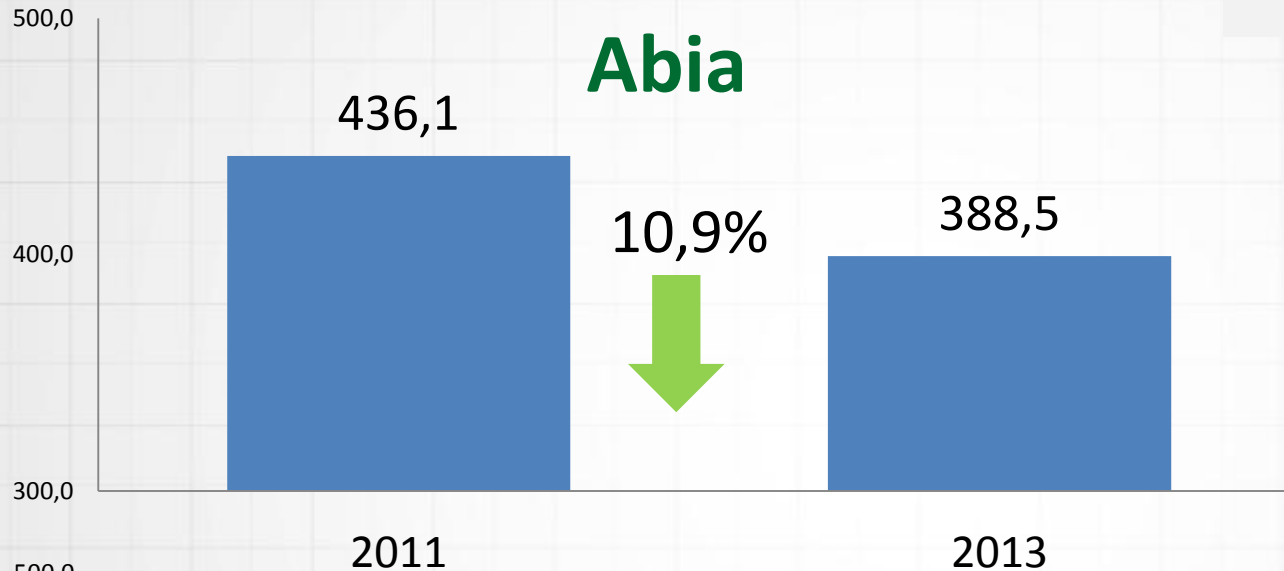
2013



— Meta 2012    ◆ Sódio 2013 - Abia/Abima

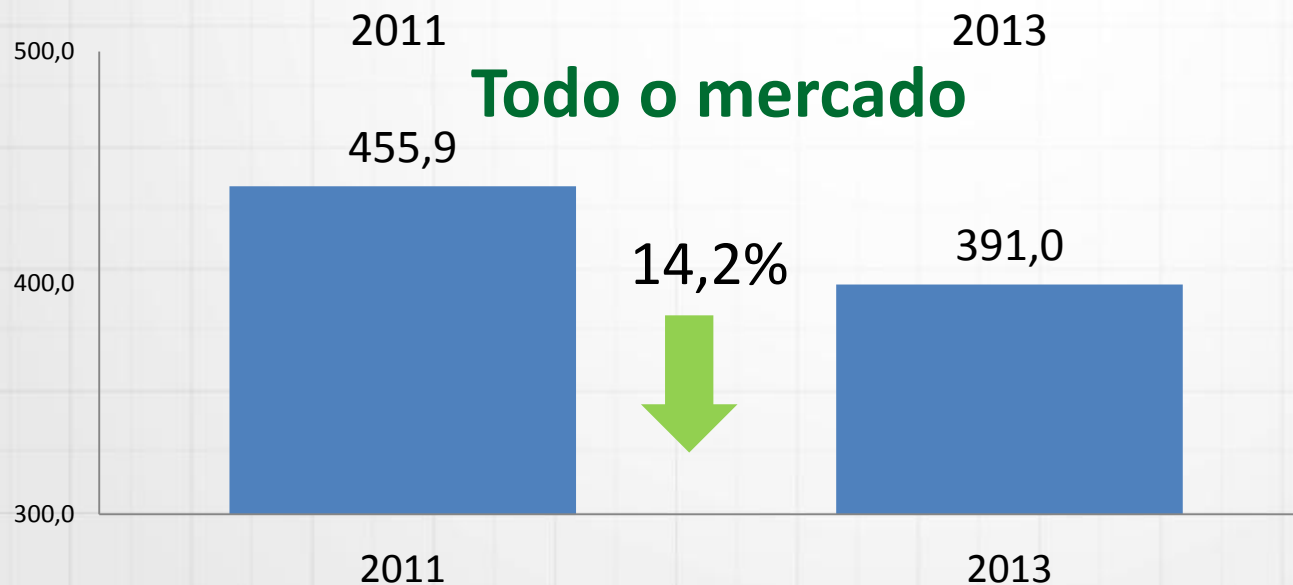
# Rotulagem nutricional

## Bisnaguinha: 13 produtos



**Meta: 531mg/100g**

Média dos teores de sódio por 100 g dos produtos



Todos os produtos apresentam valores abaixo da meta

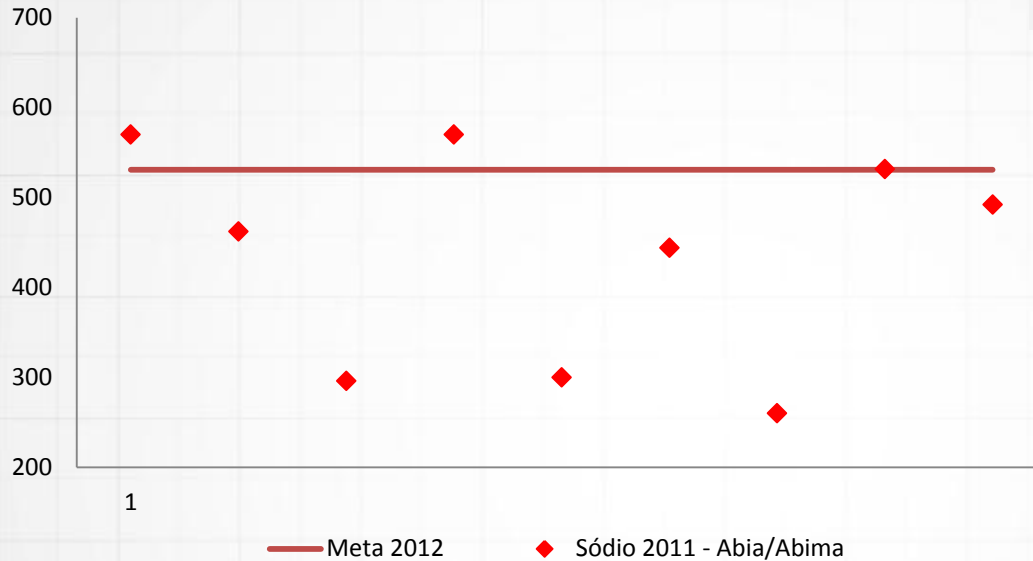
# Rotulagem nutricional

## Bisnaguinha: 13 produtos

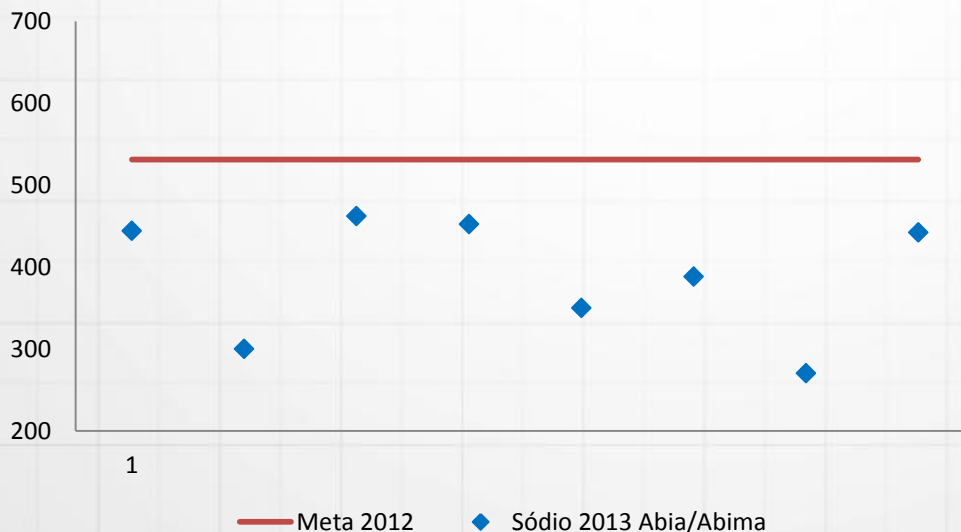
**Meta: 531mg/100g**

Média dos teores de sódio por 100 g dos produtos

2011



2013



Todos os produtos apresentam valores abaixo da meta



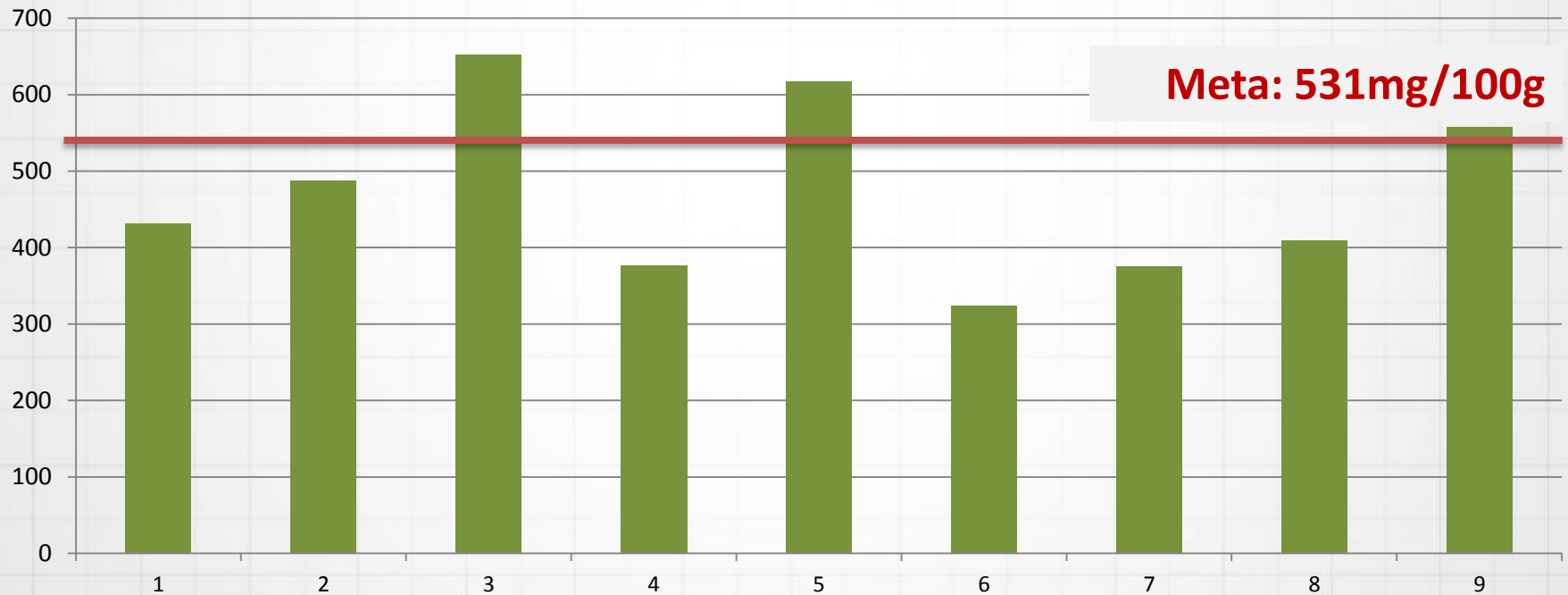
# Análises laboratoriais

- ✓ 54 marcas avaliadas (29 de massas instantâneas, nove de bisnaguinhas e 16 de pão de forma);
- ✓ As amostras foram colhidas em nove estados no ano de 2013 (BA, MG, MS, PA, PR, RJ, RS, SP e TO)
- ✓ Metodologias: Espectrometria de Emissão Óptica por plasma de Argônio Indutivamente Acoplado e Espectrometria de Absorção Atômica com Chama

# Análises laboratoriais

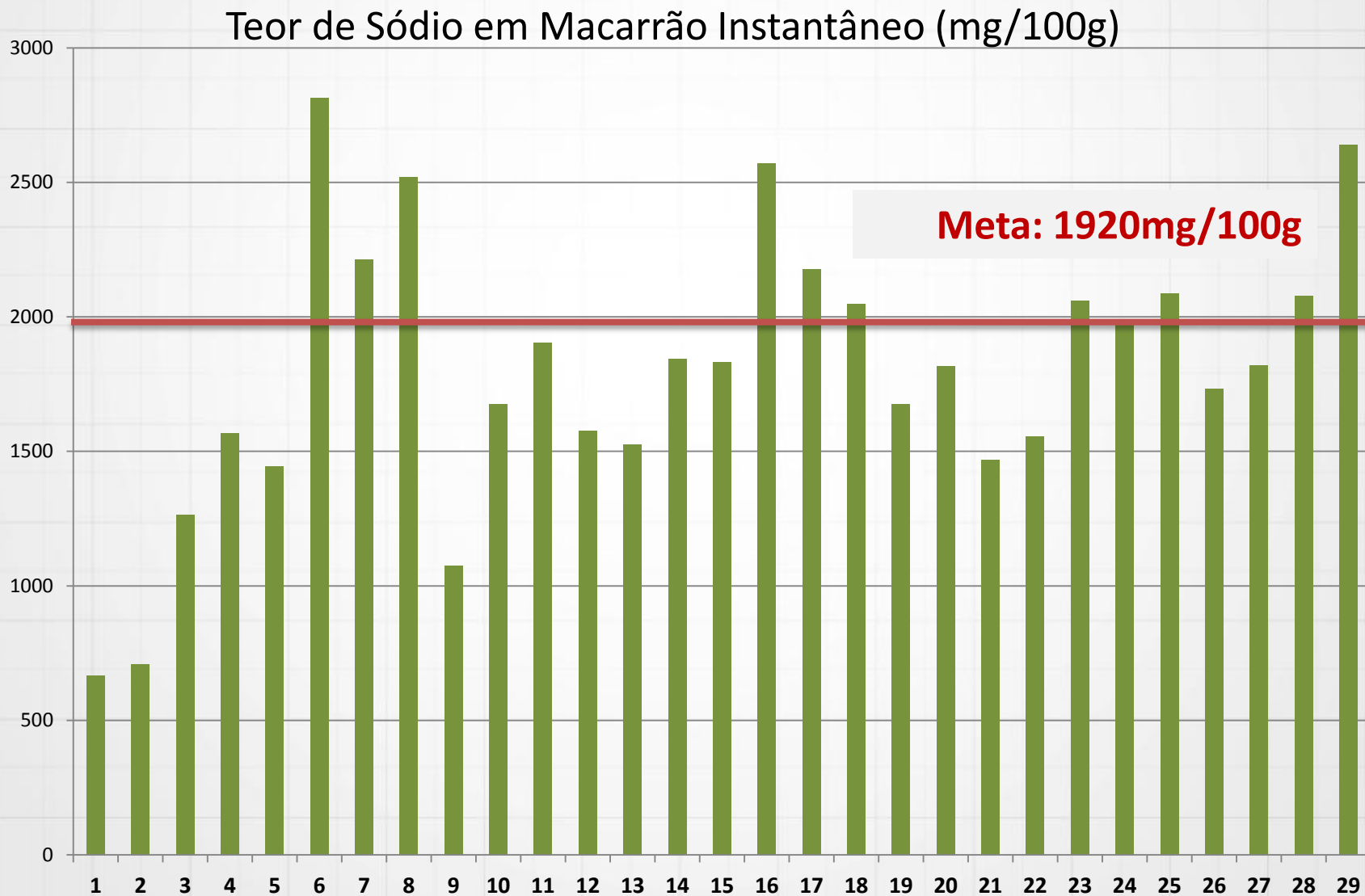
**66.6%** das marcas estão abaixo da meta estabelecida

Teor de Sódio em Bisnaguinha (mg/100g)



65,5% das marcas estão  
abaixo da meta estabelecida

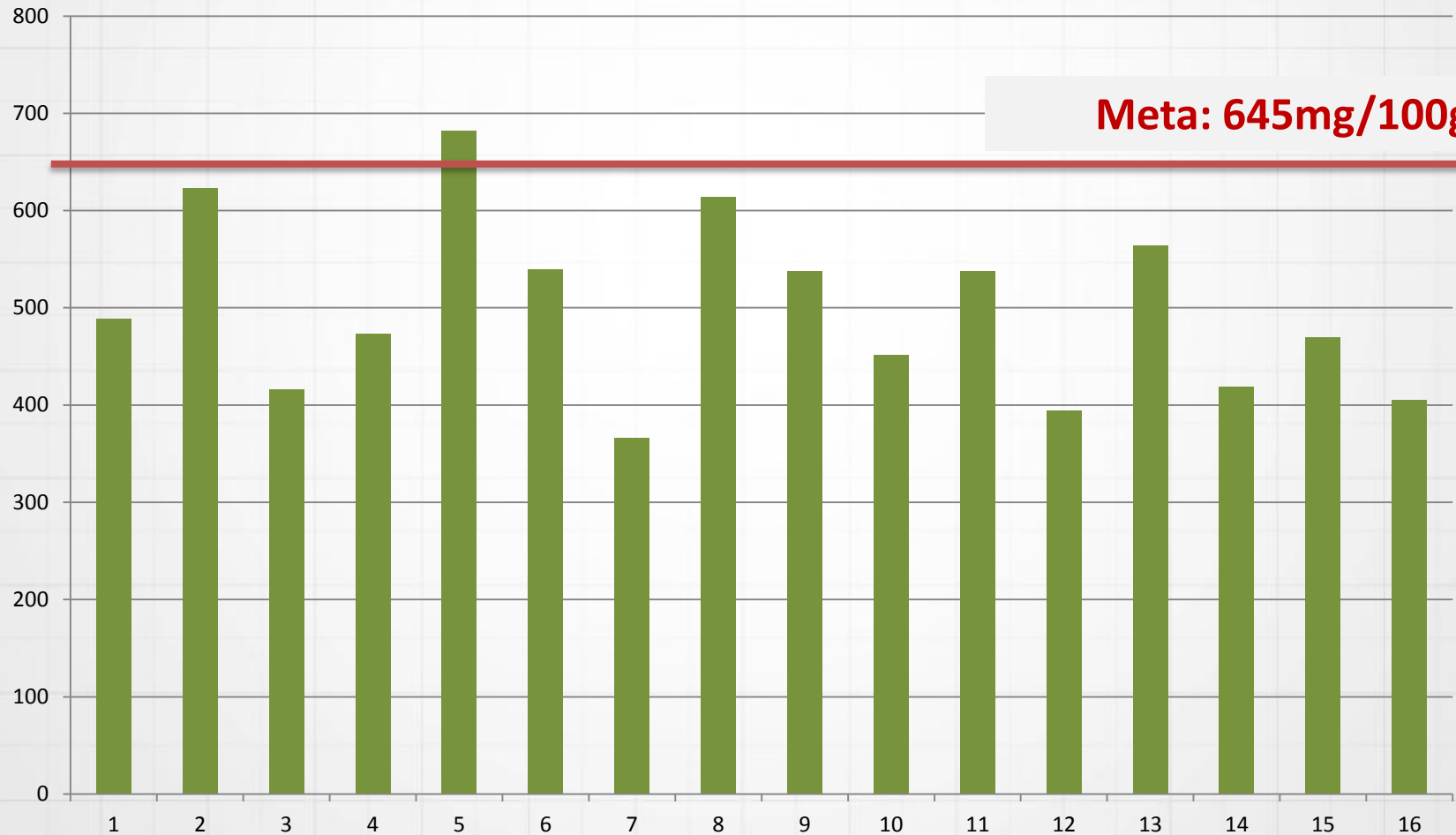
# Análises laboratoriais



# Análises laboratoriais

93,75% das marcas estão abaixo da meta estabelecida

Teor de Sódio em Pão de Forma (mg/100g)



# Conclusões e próximos passos

- ❑ **Redução não somente dos níveis máximos de sódio nas categorias, mas também do nível médio de sódio**
- ❑ **Impacto em todo o mercado (efeito indutor): redução do sódio também em indústrias que não assinaram a pactuação**
- ❑ **Pactuação de novas metas para os produtos, visando maiores reduções**
- ❑ **Monitoramento dos outros termos de compromisso (metas para 2012 e 2013)**