

Anvisa: 28% dos alimentos industrializados têm sódio em excesso

<https://dokimasia.com.br/wp-content/uploads/2024/03/sodio.mp3>

Entre as categorias consideradas críticas estão muçarela e requeijão

Relatório divulgado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aponta que 28% dos produtos industrializados monitorados por autoridades brasileiras em 2020 e 2021 não atingiram as metas estabelecidas para redução de sódio. De acordo com a Anvisa, as categorias classificadas como críticas são biscoito salgado, bolos prontos sem recheio, hambúrgueres, misturas para bolo aerado, mortadela conservada em refrigeração, pães de forma, queijo muçarela e requeijão.

O relatório cita, entretanto, “alentador progresso” observado em algumas categorias, como o caso de biscoitos doces tipo maria e maisena, indicando “uma tendência positiva”. “Ao ponderarmos sobre a oscilação nas amostras de batatas fritas e palhas industrializadas e a conformidade consistente dos cereais matinais, torna-se evidente que diferentes categorias demandam abordagens específicas”, pontuou a Anvisa.

Já a análise das categorias caldos em pó e em cubo, temperos em pasta, temperos para arroz e demais temperos, segundo o relatório, aponta dificuldades e avanços no monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados, com algumas categorias mantendo a conformidade e outras exigindo esforços adicionais.

“No cenário mais amplo, identificamos tanto progressos quanto desafios persistentes na redução do teor de sódio em alimentos industrializados. A análise abrangente do panorama brasileiro revela que o país enfrenta obstáculos significativos para atingir as metas regionais estabelecidas na diminuição do consumo de sódio, apresentando a menor adesão em comparação com outros países da América Latina e do Caribe.”

“Isso sublinha a urgência de reavaliar e aprimorar as estratégias atualmente em vigor. A colaboração contínua entre órgãos reguladores, a indústria alimentícia e a sociedade civil permanece fundamental para atingir as metas preestabelecidas e incentivar hábitos

Anvisa: 28% dos alimentos industrializados têm sódio em excesso

alimentares mais saudáveis”, destacou a agência.

O monitoramento se pautou na determinação do teor de sódio de amostras de produtos industrializados coletados em estabelecimentos comerciais e agrupadas conforme categorias pactuadas em acordos estabelecidos entre o Ministério da Saúde e o setor regulado.

A coleta e análise das amostras ocorreram de janeiro de 2020 a dezembro de 2021. Nesse processo, um fiscal da vigilância sanitária estadual foi responsável pela coleta em locais estratégicos, como mercados e estabelecimentos de venda de alimentos industrializados, seguindo um plano amostral nacional.

As amostras foram enviadas aos laboratórios centrais de Saúde Pública (Lacen) e ao Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), onde foram realizadas análises de sódio conforme metodologias oficiais, além da verificação da rotulagem.

Açúcar

A Anvisa divulgou ainda uma análise detalhada do monitoramento do teor de açúcares em alimentos industrializados no ano de 2021. Entre as 11 categorias avaliadas, constatou-se que 81,8% exibiram um teor médio de açúcares dentro dos limites definidos. As duas categorias que não atingiram as metas estabelecidas foram biscoitos doces sem recheio e biscoitos tipo *wafers*.

De acordo com o relatório, categorias como refrigerantes, néctares e refrescos estão em conformidade com os padrões estabelecidos, sugerindo uma tendência positiva no setor. Além disso, as categorias biscoitos maria e maisena e biscoitos recheados apresentaram 100% de conformidade com os limites estabelecidos para o teor de açúcares, destacando “uma aderência satisfatória por parte dos fabricantes”.

“No entanto, é crucial destacar que o segmento de biscoitos da indústria alimentícia ainda carece de melhorias significativas, uma vez que biscoitos sem recheio e do tipo *wafers* excederam os limites estabelecidos para teor de açúcares, indicando um menor nível de adesão às diretrizes regulatórias em comparação com outras categorias analisadas.”

Anvisa: 28% dos alimentos industrializados têm sódio em excesso

“É fundamental reforçar a importância de políticas públicas eficazes voltadas para a redução do consumo de açúcares e a promoção de uma alimentação saudável. A implementação de estratégias educativas e de conscientização, aliada à regulamentação e fiscalização, desempenha um papel crucial na proteção da saúde da população e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis”, concluiu a Anvisa.

O monitoramento baseou-se na quantificação dos níveis de açúcares presentes em amostras de alimentos coletados em estabelecimentos comerciais e categorizados conforme acordo voluntário estabelecido entre o Ministério da Saúde e o setor regulado. Os resultados das análises foram documentados no Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais.

A condução desse processo foi realizada de forma colaborativa pela Anvisa e vigilâncias sanitárias estaduais, municipais e do Distrito Federal. No período compreendido entre janeiro e dezembro de 2021, foram conduzidas atividades de coleta e análise de amostras alimentares em conformidade com um plano amostral nacional preestabelecido. As amostras obtidas foram posteriormente encaminhadas aos laboratórios oficiais de saúde pública.

Edição: Juliana Andrade

Agência Brasil