



A redução do consumo de sódio no Brasil

Reducing sodium intake in Brazil

La reducción del consumo de sodio en Brasil

Eduardo Augusto Fernandes Nilson ¹

Ana Maria Spaniol ¹

Vivian Siqueira Santos Gonçalves ¹

¹ Ministério da Saúde, Brasília, Brasil.

Correspondência

Ministério da Saúde.

SAF Sul Quadra 2, lote 5/6, bloco II, sala 8, Brasília, DF
70070-600, Brasil.

eduardo@saude.gov.br

doi:10.1590/0102-311X00102016

Senhoras Editoras,

A redução do consumo de sódio é tema prioritário no enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis no país, devido a sua relação com o risco de hipertensão arterial, doenças cardiovasculares e renais, dentre outras. A *Comunicação Breve* de De Moura Souza et al. ¹, publicada no fascículo 2 do volume 32 deste periódico, e intitulada *Impacto da Redução do Teor de Sódio em Alimentos Processados no Consumo de Sódio no Brasil*, traz uma estimativa do efeito das metas pactuadas entre o Ministério da Saúde e as indústrias de alimentos do país, concluindo que, até 2017, haveria uma redução de apenas 1,5% na ingestão de sódio pela população. É necessário, todavia, salientar questões metodológicas do estudo que subestimam a redução do consumo de sódio.

O estudo utilizou a tabela de composição de alimentos do *Inquérito Nacional de Alimentação* (INA), que agrega informações da *Tabela Brasileira de Composição de Alimentos* (TACO), de 2006, e tabela norte-americana, e apresenta diferenças nos teores de sódio em relação a levantamentos oficiais de informações no mercado brasileiro. Na Tabela 1 da *Comunicação Breve*, dez das 21 categorias de alimentos analisadas não apresentariam redução no teor de sódio porque as metas pactuadas superavam os valores da tabela de composição do INA ¹. As metas pactuadas no Brasil partiram,

contudo, de um levantamento amplo de produtos no mercado brasileiro em 2010 e 2011. Dentre as principais limitações das tabelas de composição para alimentos processados destaca-se a variabilidade tanto ao longo do tempo quanto entre produtos, nacionalmente e entre países.

A segunda consideração refere-se à utilização das metas pactuadas para 2013, 2015 e 2017, ou seja, os limites máximos de sódio em cada categoria, como os níveis finais de sódio em cada ano no estudo. Com isso, se superestima a quantidade de sódio nas categorias e, em consequência, se subestimam as reduções potencialmente alcançadas. Por exemplo, os dados oficiais de monitoramento produzidos com base em informações de produtos das empresas que firmaram os compromissos com o Ministério da Saúde demonstraram, entre 2010-2011 e 2012-2013, redução do teor médio em todas as categorias analisadas, que variaram de 5% a mais de 20% ^{2,3}.

A última consideração é que a estratégia nacional de redução do consumo de sódio compreende um conjunto de linhas de ação para todas as fontes dietéticas ⁴, desde o sal de adição (incluindo temperos à base de sal) no preparo e consumo de alimentos até o sódio nos alimentos processados, correspondentes, respectivamente, a três quartos e um quarto da ingestão de sódio pelos brasileiros ⁵. O impacto da redução do sódio nos alimentos industrializados é importante na medida em que impacta na fração de sódio que não pode ser reduzida diretamente pela população. Mesmo no Reino Unido, onde a maior parte do sódio ingerido é proveniente de alimentos processados, seu consumo foi reduzido em 9,5% entre 2000 e 2008 por meio da reformulação destes produtos ⁶.

Foram estabelecidas no Brasil metas de redução para condimentos à base de sal para reduzir também a fração de sal adicionado. Essas reduções não foram consideradas nas estimativas da *Comunicação Breve*, porém dados preliminares mostram reduções do teor médio de sódio de 1,8% a 16,3%, nos caldos e temperos entre 2011 e 2013.

É fundamental a continuidade e a ampliação de estudos e pesquisas para a avaliação das políticas públicas de redução do consumo de sódio, subsidiando a gestão pública com evidências científicas robustas. São importantes, ainda, alternativas para a atualização e representatividade de informações nutricionais de alimentos processados em tabelas de composição para acompanhar a dinâmica de reformulação e as variações no mercado.



1. de Moura Souza A, Souza BSN, Bezerra IN, Sichieri R. Impacto da redução do teor de sódio em alimentos processados no consumo de sódio no Brasil. *Cad Saúde Pública* 2016; 32:e00064615.
2. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. Monitoramento do plano de redução do sódio: macarrão instantâneo, pão de forma e bisnaguinha. http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/relatorio_de_monitoramento_I_termo_de_compromisso.pdf / (acessado em 13/Jun/2016).
3. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. Monitoramento do plano de redução do sódio: bolos, "snacks", maionese e biscoitos. http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/relatorio_de_monitoramento_II_termo_de_compromisso.pdf (acessado em 13/ Jun/2016).
4. Nilson EAF, Jaime PC, Resende DO. Iniciativas desenvolvidas no Brasil para a redução do teor de sódio em alimentos processados. *Rev Panam Salud Pública* 2012; 32:287-92.
5. Sarno F, Claro RM, Levy RB, Bandoni DH, Monteiro CA. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2008-2009. *Rev Saúde Pública* 2013; 47:571-8.
6. Wyness L, Buttriss JL, Stanner SA. Reducing the population's sodium intake: the UK Food Standards Agency's salt reduction programme. *Public Health Nutr* 2011; 15:254-61.

Recebido em 15/Jun/2016

Aprovado em 24/Jun/2016