

## **Anvisa divulga relatórios de monitoramento de sódio e açúcares em alimentos industrializados**

**Acompanhamento é referente aos anos de 2020 e 2021.**

A Anvisa publicou dois relatórios de monitoramento de alimentos industrializados, referentes aos anos de 2020 e 2021:

- [Relatório do Monitoramento do Teor de Sódio em Alimentos Industrializados \(2020 e 2021\)](#)
- [Relatório do Monitoramento do Teor de Açúcares em Alimentos Industrializados do ano de 2021](#)

Os resultados das análises da Agência são utilizados pelo Ministério da Saúde (MS) para monitorar o cumprimento das metas estabelecidas nos Planos Nacionais de Redução de Sódio e Açúcares em Alimentos Industrializados.

Os planos são estratégias de saúde pública voltadas para a diminuição da ingestão de sódio e açúcares pela população brasileira. Eles são compostos por acordos voluntários entre o MS e entidades representativas da indústria de alimentos, com metas para a redução dos teores de sódio e açúcares em categorias prioritárias de alimentos.

A Anvisa é responsável por coordenar os programas de monitoramento, em parceria com os laboratórios oficiais e as Vigilâncias Sanitárias, que realizam a coleta e a análise dos produtos no mercado.

### **Resultados**

Em relação ao monitoramento de açúcares, entre as 11 categorias avaliadas constatou-se que 81,8% exibiram um teor médio de açúcares dentro dos limites definidos pelo acordo voluntário.

As duas categorias que não atingiram as metas estabelecidas foram as de "biscoitos doces sem recheio" e "biscoitos tipo wafers".

No caso do sódio, o relatório aponta que 28% dos produtos analisados não atingiram as metas estabelecidas. As categorias mais críticas são: "biscoito salgado", "bolos prontos sem recheio", "hambúrgueres", "misturas para bolo aerado", "mortadela conservada em refrigeração", "pães de forma", "queijo mussarela" e "requeijão".

Em outras categorias observou-se progresso, como o caso dos "Biscoitos doces tipo maria e maisena", indicando uma tendência positiva.

Embora ainda haja avanços a serem realizados, os resultados dos monitoramentos oficiais apontam que há grande percentual de alcance das metas pactuadas e que estas foram responsáveis por reduções dos teores médios de sódio e açúcares na maioria das categorias de alimentos priorizadas.

---

## **Webinar apresenta guia de avaliação de toxicidade reprodutiva de agrotóxicos**

**Encontro virtual será na próxima segunda-feira (18/3), às 15h. Participe!**

A Anvisa irá realizar uma videoconferência (webinar) para apresentar os principais pontos do [Guia 67/2023](#).

O documento traz orientações às empresas sobre como a Agência avalia o potencial de toxicidade reprodutiva dos ingredientes ativos de agrotóxicos e seus produtos. O guia está aberto a contribuições até o dia 15 de abril deste ano.

O potencial de toxicidade reprodutiva avalia, por exemplo, possíveis efeitos adversos do produto na função ou capacidade sexual, em malformações morfológicas e na lactação.

Para participar do encontro virtual, basta clicar no link abaixo, no dia e horário agendados. Não é preciso fazer cadastro prévio.

**Dia 18/3, às 15h** - Webinar sobre o Guia 67/2023 ([Guia de Avaliação do Potencial de Toxicidade Reprodutiva de Agrotóxicos](#)).

### **Webinar**

É um seminário virtual que tem como objetivo fortalecer as iniciativas de transparência da Anvisa, levando conteúdo e conhecimento atualizado ao público. A transmissão é via web e a interação com os usuários é feita em tempo real, por um chat realizado durante o evento.

[Confira a página específica de webinários realizados pela Agência.](#)

**Fonte:** [Anvisa](#), em 12.03.2024.