

Em reunião histórica, indústria de alimentos se alia à SBC

A Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) aliou-se à SBC durante reunião histórica realizada em São Paulo, na qual o presidente da entidade, Emundo Klotz, afirmou: “nosso inimigo número 1 é o consumo excessivo de sódio pela população”, e relatou que entregou carta de intenção ao Ministério da Saúde, no final de 2010, na qual a entidade se propõe a baixar o nível de sal nos alimentos, para os limites recomendados pela OMS.

Ao encontro, promovido pela SBC, compareceu também a diretora técnica da ABIA, Amanda Poldi, enquanto a SBC foi representada por todos os integrantes do Comitê do Sal, Carlos Alberto Machado, coordenador do Comitê do Sal da SBC, Dikran Armaganijan, que responde pelo Funcor, Joel C. Heimann, que é o diretor do Laboratório de Hipertensão Experimental da USP, e Celso Amodeo, do Dante Pazzanese, e Dante Giorgi, do InCor, Maria Teresa Bombig, da Unifesp, entre outros.

Carlos Alberto Machado relata que, no encontro, ficou claro que a indústria sente que a população se sensibilizou com a campanha iniciada pela SBC, tanto que pediu a colaboração da entidade dos cardiologistas para a redação final da cartilha e do folder sobre limites do sal.

A cartilha, cuja primeira minuta está pronta, ensina a indústria a baixar o índice de sódio sem prejudicar a conservação dos alimentos, que é o grande problema, pois o fabricante não pode responder pelas condições de armazenamento nas lojas e supermercados. Já o folder vai ensinar o consumidor a calcular seu consumo diário, de forma a não ultrapassar o máximo de cinco gramas de sal ou duas de cloreto de sódio, diariamente.

Ficou decidido também que, ainda em março, a SBC e a ABIA convocarão uma reunião para a qual a SBC, como coordenadora, convidará as sociedades de Nefrologia e de Hipertensão, enquanto a ABIA trará as associações das padarias, da indústria de massas alimentícias, da entidade que reúne bares, hotéis e restaurantes, pois, como salientou Joel Heimann, grande parte do sal é ingerido em restaurantes, onde a população trabalhadora almoça, e nos quais são servidos, além de linguiças e legumes industrializados, hoje com excesso de sal, alimentos preparados no local, como arroz, feijão e batata frita, também com excesso de sal.

Como o Ministério da Saúde estará representado, será possível implementar nacionalmente as propostas para redução do sal no país inteiro, o que se espera tenha efeito decisivo sobre a verdadeira epidemia de hipertensão arterial.



SBC e Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) juntas pela redução do consumo de sódio.