

CONTEXTO

ASSESSORIA DE IMPRENSA

Cliente: SBEM	
Veículo: O Estado de São Paulo	Data: 17/04/13
Colunas/editoria: Vida	Pág(s): A 17

O ESTADO DE S. PAULO

Vida

Anvisa aprova redução do teor de iodo no sal brasileiro

Regra prevê que a cada quilo de sal sejam adicionados de 15 a 45 mg do nutriente – hoje variação é de 20 a 60 mg

BRASÍLIA

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aprovou ontem a redução dos teores de iodo no sal. A nova regra prevê que, para cada quilo de sal, sejam acrescentados de 15 a 45 miligramas do nutriente. Atualmente a proporção é de 20 a 60 mg.

A mudança, porém, terá pouco efeito prático. Hoje, 93% da produção de sal já se encaixa nos novos padrões. A decisão, unânime, foi discutida pela agência por dois anos, a pedido do Ministério da Saúde. A redução tem como justificativa a mudança do hábito alimentar brasileiro.

Nos últimos anos, o prato do brasileiro passou a conter mais sal, o que levaria, conseqüentemente, ao aumento do consumo de iodo. “O consumo em excesso é prejudicial e pode trazer problemas”, afirmou o diretor da Anvisa, José Agenor Álvares da Silva.

O brasileiro consome, em média, 9,6 gramas de sal diariamente. Se for levado em consideração alimentos processados e consumidos fora de casa, o total pode chegar a 12 gramas. A OMS recomenda a adição de 20 mg a 40 mg de iodo para países em

● Redução

15 a 45 mg

é a quantidade de iodo que será adicionada a cada quilo de sal; antes dessa decisão, a proporção autorizada era de 20 a 60 mg de iodo para cada quilo

que a população consome 10 gramas de sal por dia.

A Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia (Sbem) é contra a mudança. “O governo tem de educar a população a comer menos sal e não reduzir a quantidade de iodo no sal. O iodo em excesso pode fazer mal à tireoide, mas a sua falta também é prejudicial, especialmente para grávidas”, diz a endocrinologista Ana Luiza Maia, diretora do Departamento de Tireoide da Sbem. “Não há estudos conclusivos que mostrem que consumimos iodo em excesso.”

Adotada no mundo todo, a iodinação do sal passou a ser usada no País na década de 1950. A medida foi tomada para reduzir a incidência de duas doenças provocadas pela deficiência do iodo: bócio e cretinismo.

Ontem, a diretoria colegiada também aprovou o envio para consulta pública de um texto com regras para o recall de alimentos. Hoje não há regulamento sobre o assunto. A regra em discussão concede 24 horas para que a empresa comunique à agência desvios de qualidade do produto. No mesmo prazo o fabricante terá de enviar uma proposta de comunicação. / L.F. e

FERNANDA BASSETTE