

Q1: Quais foram os critérios nutricionais utilizados para a definição do conjunto de alimentos a não disponibilizar nas instituições do Ministério da Saúde?

A elaboração da lista de alimentos a não disponibilizar nestas instituições teve por base os seguintes critérios gerais:

- Valor energético superior a 250 kcal por género alimentício por porção.
- Quantidade elevada de açúcar (superior a 16 g de açúcar por 100 g e 7 g de açúcar por 100 ml) (excluindo o açúcar contido naturalmente na fruta, hortícolas lacticínios).
- Teor de lípidos superior a 30-35% do valor energético total, ou superior a 10 g por 100 g.
- Teor de ácidos gordos saturados superior a 10% do valor energético total e de ácidos gordos *trans* superior a 2 g por 100 g de gordura.
- Teor de sal superior a 0,9 g por 100 g de alimento/bebida.

Os produtos alimentares incluídos na lista de alimentos a não disponibilizar no Despacho n.º 11391/2017 correspondem a diversos exemplos de produtos que habitualmente são comercializados nestes espaços comerciais e que, de um modo geral, não se enquadram nos critérios nutricionais definidos anteriormente. Deste modo, importa clarificar que, os produtos alimentares concretamente referidos, em cada uma das alíneas do despacho, são apenas exemplos de alguns dos produtos alimentares da categoria geral de alimentos a não disponibilizar.

Apesar da existência de um perfil nutricional geral, anteriormente descrito, são apresentados de seguida critérios nutricionais específicos para algumas das categorias de alimentos presentes no despacho. Sempre que estejam descritos critérios nutricionais específicos para uma categoria de alimentos, eles deverão prevalecer sobre os critérios nutricionais gerais.

De referir que estes critérios nutricionais, bem como o conjunto de alimentos definido neste despacho, tiveram também por base os outros documentos já elaborados com o objetivo de modificar a oferta alimentar das instituições de ensino e de saúde, nomeadamente o documento “Bufetes Escolares – Orientações”, da Direção-Geral da Educação (6), o documento “Orientações Oferta Alimentar em Bares e Máquinas de Venda Automática” da ARS Algarve (7) e o documento “Máquinas de Venda Automática de Alimentos – Princípios Orientadores” da ARS Norte (8). Pretende-se assim uniformizar as orientações que determinam a oferta alimentar nas diversas instituições do Estado. De referir ainda que os critérios nutricionais utilizados tiveram também como base os valores de referência definidos pelo Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo às alegações

nutricionais e de saúde sobre os alimentos (9), bem como os *cut-offs* definidos pelo *UK Department of Health* para a análise do perfil nutricional dos alimentos (10). De um modo em geral, os critérios nutricionais definidos para o teor de açúcar, lípidos, ácidos gordos saturados e sal, resultam de uma média dos valores definidos para um teor considerado moderado destes nutrientes.

Uma vez que o âmbito de aplicação deste despacho se reporta aos espaços destinados à exploração de bares, cafetarias e bufetes e considerando que estes espaços não têm como principal finalidade a produção e distribuição de refeições completas, neste despacho não foram feitas considerações relativamente a estas refeições. No entanto, se estes espaços (bares, cafetarias e bufetes) fornecerem pratos de refeição, o disposto no despacho deve ser generalizado a todos os alimentos comercializados nestes espaços.

Para os produtos alimentares embalados, e para efeitos de enquadramento dos mesmos na lista de alimentos, deve ser considerada a designação comercial do produto (denominação de venda) presente na respetiva embalagem.

Todas as categorias e produtos alimentares não considerados nas alíneas do Despacho n.º 11391/2017 (quer na lista de alimentos a disponibilizar preferencialmente, quer na lista de alimentos a não disponibilizar) podem ser disponibilizados nestes espaços, devendo, no entanto, prevalecer os princípios gerais de uma oferta alimentar saudável.

Referências bibliográficas:

1. McDonald CM, Karamlou T, Wengle JG, Gibson J, McCrindle BW. Nutrition and exercise environment available to outpatients, visitors, and staff in children's hospitals in Canada and the United States. *Arch Pediatr Adolesc Med* 2006; 160(9):900–5.
2. Singer AJ, Werther K, Nestle M. Improvements are needed in hospital diets to meet dietary guidelines for health promotion and disease prevention. *J Am Diet Assoc* 1998;98(6):639–41.
3. Moran A, Lederer A, Johnson Curtis C. Use of nutrition standards to improve nutritional quality of hospital patient meals: findings from New York City's Healthy Hospital Food Initiative. *J Acad Nutr Diet* 2015;115(11):1847–54.
4. Winston CP, Sallis JF, Swartz MD, Hoelscher DM, Peskin MF. Consumer nutrition environments of hospitals: an exploratory analysis using the Hospital Nutrition Environment Scan for Cafeterias, Vending Machines, and Gift Shops, 2012. *Prev Chronic Dis* 2013;10:E110.
5. Diário da República 2.a série — N.º 248 — 28 de dezembro de 2017. Despacho n.º 11391/2017. 2017.
6. Ladeiras L, Lima RM, Lopes A. Bufetes escolares – orientações. Lisboa: Ministério da Educação e Ciência – Direção-Geral da Educação; 2012.
7. Administração Regional de Saúde do Algarve. Orientações Oferta Alimentar em Bares e Máquinas de Venda Automática. 2014.

8. Neto M, Paiva I, Cláudio D. Máquinas de Venda Automática de Alimentos – Princípios Orientadores. Administração Regional de Saúde do Norte. 2009.

9. Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos.

10. Department of Health. Food Standards Agency. Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets. 2016.