



SBRed

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E
TECNOLOGIA PARA REDUÇÃO DE DANOS

Grupo de médicos e profissionais de diversas áreas da saúde e pesquisadores, interessados em identificar e disseminar recursos e caminhos, embasados em dados científicos, que contribuam para a redução de danos à saúde humana, por diversos grupos de substâncias.

Dispõe sobre a comercialização, propaganda, publicidade e promoção comercial de alimentos e bebidas ultraprocessados e uso de frituras e gordura trans em escolas públicas e privadas, em âmbito nacional.

PL Nº4501/2020: Parte de uma preocupação legítima e relevante: a necessidade de proteger crianças e adolescentes em ambiente escolar, diante do avanço do consumo de alimentos ultraprocessados, frituras e produtos de baixa qualidade alimentar. O projeto reconhece que a escola não é apenas um espaço de ensino formal, mas também um ambiente de formação de hábitos, e por isso propõe proibir a comercialização de ultraprocessados nas cantinas escolares restringir frituras e gordura trans, vedar publicidade e promoção desses produtos no ambiente escolar e exigir oferta diária de opções mais saudáveis.

Do ponto de vista da saúde pública, a motivação do projeto é compreensível. O debate sobre obesidade infantil, consumo excessivo de produtos industriais de alto teor de açúcar, sódio e gordura, e formação precoce de padrões alimentares de risco não pode mais ser tratado como assunto secundário. A escola, de fato, é um ambiente estratégico de proteção. E nesse ponto, é importante reconhecer que o projeto acerta ao afirmar que o ambiente alimentar escolar importa e que a política pública pode, sim, contribuir para reduzir danos evitáveis à saúde.

Mas reconhecer a legitimidade da proteção não significa abrir mão de uma análise rigorosa sobre a forma de implementação.

Dispõe sobre a comercialização, propaganda, publicidade e promoção comercial de alimentos e bebidas ultraprocessados e uso de frituras e gordura trans em escolas públicas e privadas, em âmbito nacional.



“O mundo começa a tratar os ultraprocessados como uma questão de saúde pública estrutural”, com ciência, políticas públicas, proteção infantil, responsabilidade da indústria e regulação estatal.

O Brasil avança:

- **Rotulagem frontal da Anvisa;**
- **Limitações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);**
- **Discussões Legislativas sobre cantinas escolares;**

Com foco:

- ✓ **Na proteção da infância;**
- ✓ **Ambiente Alimentar;**
- ✓ **Regulação de publicidade;**
- ✓ **Prevenção de doenças crônicas não transmissíveis: obesidade, hipertensão e doenças do coração**

Dispõe sobre a comercialização, propaganda, publicidade e promoção comercial de alimentos e bebidas ultraprocessados e uso de frituras e gordura trans em escolas públicas e privadas, em âmbito nacional.

Um segundo ponto técnico importante é o próprio conceito de “ultraprocessado”. O debate sobre o tema é relevante e consolidado em saúde pública, mas a aplicação regulatória precisa de maior precisão. Nem sempre o nome do alimento, por si só, basta para enquadrá-lo corretamente.

Regulamentação atual: RDC 429/2020 e IN75/2020, com advertência para “**Alto de açúcares**”, “**Alto em sódio**”, “**Alto em gorduras saturadas**” e Proibição de gorduras trans.

Dispõe sobre a comercialização, propaganda, publicidade e promoção comercial de alimentos e bebidas ultraprocessados e uso de frituras e gordura trans em escolas públicas e privadas, em âmbito nacional.

A SBRed acredita que a redução e a substituição são boas alternativas para a redução de danos.

- A proibição de preparações à base de fritura e alimentos feitos com gordura hidrogenada/trans dentro do ambiente escolar apresenta viabilidade devido a possibilidade de substituição por alimentos in natura, como frutas e preparações assadas em cantinas que possuam outros meios de cocção ou aquisição.
- A proibição de alimentos e bebidas ultraprocessados de forma não gradual, pode inviabilizar a oferta de alimentos estocáveis e que não necessitem de manipulação e preparo, principalmente em cantinas que, no momento, não possuam condições de preparar alimentos e comercializam somente alimentos industrializados e embalados, atendendo inclusive, portadores de necessidades alimentares especiais.

Dispõe sobre a comercialização, propaganda, publicidade e promoção comercial de alimentos e bebidas ultraprocessados e uso de frituras e gordura trans em escolas públicas e privadas, em âmbito nacional.



A redução gradual de ultraprocessados pode ser iniciada com a oferta de alimentos industrializados e embalados, com exceção de alimentos com alto teor de açúcar livre, sódio, gordura saturada e presença de gordura trans, já identificados pela advertência e lupa na rotulagem frontal das embalagens, de acordo com a regulamentação já existente da Anvisa: RDC 429/2020 e IN75/2020.

Essa solução é mais inteligente, porque protege sem destruir a funcionalidade da cantina. Uma escola não pode ser obrigada a trocar o ultraprocessado por um vazio alimentar. Não basta dizer o que sai, é preciso dizer com clareza o que entra no lugar.

Referências:

Louie, J. C. Y. (2025). Are all ultra-processed foods bad? A critical review of the NOVA classification system. Proceedings of the Nutrition Society. [Cambridge link]

Medin, A. C., Gulowsen, S. R., et al. (2025). Definitions of ultra-processed foods beyond NOVA: a systematic review and evaluation. Food & Nutrition Research. [PMC link]

Braesco, V., Souchon, I., Sauvant, P., et al. (2022). Ultra-processed foods: how functional is the NOVA system European Journal of Clinical Nutrition. [Nature link]

ANVISA – Rotulagem Nutricional

The Lancet/eClinicalMedicine – estudos sobre consumo de ultraprocessados e saúde

Obrigada!

Ana Maria Ponton Alexandre

Sócia Fundadora da Sociedade Brasileira de
Ciência e Tecnologia para Redução de Danos

Telefone: (17) 99677-6220



SBRed

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E
TECNOLOGIA PARA REDUÇÃO DE DANOS