

“Menos SAL, Más VIDA” initiative Experience in Argentina

NCD health promotion and control department
Ministry of Health

Justification and background

- Argentina: estimated 24hs salt intake is 12 grams, 60% from processed foods.
- Potential impact: per gram reduction: 2000 deaths avoided per year and net savings
- Previous experiences
 - “Menos Sal Más Vida”: 2009-2010, with bakeries>>reduction of 25% in french bread
- Extension of “Menos Sal Más Vida” program
 - Negotiations during food industry 2010 and 2011: extension of “Menos Sal Más Vida”
 - Baseline analysis
 - Setting targets
 - Planning of surveillance and monitoring strategies: food analysis, labelling and reporting, national nutrition survey 2012, expenditure survey 2012, subsample with 24hs urine sodium measurement.
 - Mass communication strategies

- **Ministry of Health**
- **Ministry of Agriculture**
- Ministry of Social Development
- Ministry of Science and Technology
- National Institute of Industrial Technology

- NGOs
- Consumers
- Universities
- Food companies

Multisectoral commission for NCDs

Elimination of TFA by 2014
“Argentina free of TFA by 2014”

Working groups on 4 priority types of foods:
1. Meat derivatives, 2. Dairy 3. Bread, cookies and derivatives, 4. Soups and dressings

1- **Baseline analysis:**
consumption, salt
content, feasibility

2- Goals and agreements

3- **Voluntary
agreements (goals
to 2-4 years**

4- **Evaluation
and monitoring**

¿SABÍAS QUÉ EN EL PAN LA REDUCCION DE SAL NO MODIFICA SU SABOR Y MEJORA TU SALUD?

DISMINUIR EL CONSUMO DIARIO DE SAL REDUCE EL RIESGO DE ENFERMEDADES CARDIACAS Y DE ACCIDENTES CEREBROVASCULARES TANTO EN PERSONAS CON HIPERTENSIÓN COMO CON PRESIÓN ARTERIAL NORMAL

-Sal + Vida

ESTA PANADERÍA:

- + Reduce el contenido de sal en la elaboración de pan.
- + Le ofrece pan sin sal.

Y RECUERDE:

- Cocinar sin sal. Reemplazar por perejil, tomillo, etc.
- Evitar el uso del salero en la mesa.
- Elegir alimentos y bebidas con menor contenido de sodio.

2010-2011: Reduction in 25% of salt content in french bread and other bakery products



RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PAN

Para la elaboración del pan utilizar hasta 750 g. de sal por cada bolsa de 50 Kg. de harina.

- Para la elaboración del pan sin sal no debe agregarle ese ingrediente en ninguna cantidad, y puede recurrir a condimentos naturales para saborizar (pimienta, ajo, cebolla, ají, etc.)
- Controlar la fecha de vencimiento de los productos antes de usarlos
- Mantener en heladera los alimentos perecederos (leche, mantecas, cremas, etc.)

IMPORTANTE:

- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón: después de ir al baño, antes de entrar a la cuadra, luego de manipular desperdicios, después de tocar alimentos frescos (huevos, por ejemplo)
- Mantener el lugar, maquinarias y utensilios de trabajo limpios. Desinfectarlos antes y después de cada elaboración.
- Usar la ropa de trabajo adecuada y limpia: delantales, gorros, cofias.
- Si está resfriado o con enfermedad infectocontagiosa no asista al área de elaboración.



Federación Argentina de la Industria de Harinas y Afines



www.faipa.org.ar • www.inti.gob.ar • www.msal.gov.ar

www.msal.gov.ar

“Menos Sal Más Vida”, evaluation of bakeries

Producto	Salt % (baseline) (grams of salt per 100 grams of product)	Salt % (after the program)	P value
Bread	1.7	1.4	<0.0001
Sweet cookies	1.42	1.25	0.14
Salted cookies	2.45	1.56	0.0004
Croissants	3.2	1.22	<0.0001
Pizzas	1.77	1.34	0.018

- Extension to other sectors
 - Priority products: massive consumption, salt content, feasibility
 - Agreements signed on October 26th 2011
 - 2 and 4 year targets: reductions between 5 to 18% (setting maximum and mean targets)
 - Include new products
 - Basis for regulation
- Launch of communication and education campaign

List of products included in 1st phase agreement: 2011-2013

Meat and derivates	Cooked meat derivates: Sausages, ham and others
	Dry derivates: Salami and similars
	Fresh derivates: hamburgers, "chorizos"
	Chicken derivates: nuggets, burgers and similars
Bread and cookies	Crackers with bran
	Crackers without bran
	Snacks
	Plain cookies
	Sweet cookies and pastry
	Bakery products with bran
	Bakery products without bran
Diary products	Frozen products
	Creamy cheese
	Dambo cheese
	Mozzarella cheese
	Por Salut cheese
Soups and dressings	Tybo cheese
	Instantaneous soups
	Prepared soups
	Canned soups
	Seasoning cubes

More products and sectors to be included progressively: dressings, pasta, canned foods, caterers and food services, schools

Fabricarán con menos sal la mayoría de los alimentos - Windows Internet Explorer
http://www.clarin.com/sociedad/salud/Fabricaran-sal-mayoria-alimentos_0_579542201.html

Favoritos | Sitios sugeridos | Galería de Web Slice

Arch Intern Med -- Likelih... | Download DevCan - Survei... | Fabricarán con menos ...

CLARÍN CLASIFICADOS | ARGENPROP | DEAUTOS | BUSCAINMUEBLE | CONFRONTE | BIENCASERO | ENTREMujERES | LIBROCITY

Clarín.com
Sociedad

17:05 | MIÉ 26.10.11
BUE T 20.2°H 45%
Seguinos:   

nuevo simulador de ambientes

HOME | POLÍTICA | DEPORTES | ECONOMÍA | MUNDO | ESPECTÁCULOS | **SOCIEDAD** | CIUDADES | POLICIALES | INTERNET | MULTIMEDIA

Salud | Ciencia | Educación | Tendencias | Medios | Libros | Medio ambiente

Si estás buscando un producto original o un regalo único, encontralo en **Vidrieras** Entrá ahora. **REPLAY** **entremujeres.com** CON EL RESPALDO DE Clarín.com

Sociedad > Salud > Comidas > :

Fabricarán con menos sal la mayoría de los alimentos

26/10/11 - 01:22

Acuerdo inédito entre empresas y Gobierno. Ahora comenzarán a reducirla entre el 5 y el 8% en casi todos los productos. Pero la idea es seguir bajando los niveles de sodio. Los argentinos consumen por día más del doble que lo recomendado.

Por VICTORIA DE MASI - MARIANA GARCÍA

IMÁGENES

   

Conexión Clarín

ARGENTINA 2012
El país que viene

TEATRO
Kartun y Guzmán

MUSICA
Tan Bionica

FANTASÍAS
Ranking del deseo

Pampers
Cuéntanos cómo tu bebé nos hace

Internet | Modo protegido: desactivado | 125% | 05:09 p.m. 26/10/2011

Conclusions

- Coordinated actions of government, industry and other sectors were key in including salt reduction in political agendas
- Progressive reductions will need close monitoring, setting new targets and most probably establishing regulations
- Next challenges:
 - Education and communication campaigns
 - Meeting targets
 - Extending the agreements
 - Extending sectors included