


Предупреждающая надпись о высоком содержании натрия: почему это важно

Согласно предложенному правилу, сети ресторанов будут обязаны размещать предупреждающие надписи о высоком содержании натрия в блюдах, которые указаны в меню и на досках меню.

Внимание!  Обозначает, что содержание натрия (соли) в данном блюде превышает рекомендованную суточную норму (2300 мг). Потребление в пищу большого количества натрия может привести к повышению кровяного давления, а также к повышению риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний и инсульта.

Почему мы предложили ввести такое правило?

- Потребление в пищу большого количества натрия опасно. Оно может привести к повышению кровяного давления, а также к повышению риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний и инсульта^{1,2}.
- Ведущие научные организации рекомендуют соблюдать *суточную* норму приема натрия в пищу — не более 2300 мг^{1,2}.
- Содержание натрия в блюдах ведущих ресторанов быстрого питания повысилось более чем на 20 % по результатам исследований в период с 1997 по 2010 год³.
- В Америке большая часть соли (77 %) поступает в рацион с едой из ресторанов и полуфабрикатами⁴.
- Примерно 10 % блюд из меню сетей ресторанов в Нью-Йорке подпадают под предложенное правило, поскольку в них содержится не менее 2300 мг натрия, и, таким образом, им необходима соответствующая маркировка⁵.

Зачем нужна маркировка?

- Данные исследований показали, что предупреждения о вреде для здоровья, например, предложенная маркировка о высоком содержании натрия, помогают повысить осведомленность потребителей и тем самым уменьшают спрос/потребление определенной продукции⁶.
- Более одного миллиона жителей Нью-Йорка ежедневно обращают внимание на этикетки с указанием энергетической ценности продуктов⁷. Около 80 % из них отметили, что такая информация полезна⁸.

▲ **Пища из ресторанов и полуфабрикаты являются основным источником натрия в нашем рационе (77 %)⁴.**

▲ **Среднестатистический взрослый житель Нью-Йорка ежедневно употребляет в пищу приблизительно 3200 мг натрия, что почти на 40 % превышает рекомендованную суточную норму (2300 мг)⁹.**



NYCTM
Health

Литература

1. Dietary Guidelines for Americans, 2010. 7th ed. Washington, DC: US Department of Agriculture and US Department of Health and Human Services; 2010.
2. IOM (Institute of Medicine). 2013. Sodium intake in populations: assessment of evidence. Washington, DC: The National Academies Press.
3. Rudelt A, French A, Harnack L. Fourteen-year trends in sodium content of menu offerings at eight leading fast-food restaurants in the USA. *Public Health Nutr* 2013;17(8):1682-88.
4. Mattes RD, Donnelly D. Relative contributions of dietary sodium sources. *J Am Coll Nutr* 1991;10(4):383-393.
5. MenuStat Analysis
6. Hammond D. Health warning messages on tobacco products: a review. *Tob Control* 2011;20: 327-337.
7. Dumanovsky T, Huang CY, Bassett MT, Silver LD. Consumer awareness of fast-food calorie information in New York City after implementation of a menu labeling regulation. *Am J Public Health* 2010;100(12):2520-25.
8. Quinnipiac University Poll. October 20, 2011. Available at: <http://www.quinnipiac.edu/news-and-events/quinnipiac-university-poll/new-york-city/release-detail?ReleaseID=1664>. Last accessed May 26, 2015.
9. Angell SY, Yi S, Eisenhower D, Kerker BD, Curtis CJ, Bartley K, Silver LD, Farley TA. Sodium intake in a cross-sectional, representative sample of New York City Adults. *Am J Public Health* 2014;104(12):2409-16.