

## **NOTA TÉCNICA N° 004/2025**

### **Consumo da salsicha na alimentação escolar**

A salsicha, embora presente na alimentação de muitos brasileiros, especialmente em dias festivos, é um alimento ultraprocessado, não saudável, que pode ser cancerígeno<sup>1</sup>.

A classificação da Organização Mundial de Saúde, divulgada pela Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer (IARC), categoriza os produtos cárneos no Grupo 1, que inclui substâncias com evidências suficientes de causar câncer em humanos. O relatório enfatiza que o consumo regular de carne processada, como salsichas, linguiças, bacon e outros embutidos, está associado ao aumento do risco de câncer intestinal. A agência destaca que o consumo diário de 50 gramas de produtos cárneos (equivalente a duas fatias de bacon) pode aumentar o risco de câncer colorretal em 18%.

Além do câncer, esses alimentos podem aumentar a chance do desenvolvimento de hipertensão, diabetes tipo 2, obesidade, síndrome metabólica e AVC em adultos. Embora muitos estudos se concentrem nas consequências para adultos, há outros estudos que indicam que os efeitos adversos podem ser ainda mais pronunciados na infância devido ao processo de desenvolvimento físico, mental e metabólico das crianças.

Pelos motivos acima descritos, a salsicha não pode integrar a alimentação escolar, e sendo assim, não é enviada para as escolas e não pode ser adquirida com a cota especial Mais Merenda (em casos excepcionais, caso a escola opte por oferecer salsicha, sua aquisição deverá ser realizada com recursos próprios da unidade escolar, e ter sua oferta limitada de modo a evitar impactos negativos sobre a saúde dos estudantes e respeitar os princípios da alimentação adequada e saudável).

Curitiba, 23 de junho de 2025.

Equipe Técnica de Nutricionistas.

---

<sup>1</sup> Segundo Agência Internacional de Pesquisa em Câncer (Iarc), da OMS.