

**Monitorização da oferta alimentar nas
instituições do Serviço Nacional de
Saúde**

***Monitoring of food supply in National
Health Service institutions***

**Benedita Rodrigues Sarmento de Lemos
e Nápoles**

ORIENTADO POR: Prof. Doutora Maria João Gregório

TRABALHO DE INVESTIGAÇÃO

I.º CICLO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO | UNIDADE CURRICULAR ESTÁGIO

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE DO PORTO

TC

PORTO, 2026



Resumo

A carga de doença associada a hábitos alimentares inadequados em Portugal evidencia a importância de reforçar estratégias de promoção da alimentação saudável e de modificar os ambientes em que são feitas as escolhas alimentares. O Despacho nº 7516-A/2016 e o Despacho nº 11391/2017 regulam a oferta alimentar nas instituições do Serviço Nacional de Saúde, não existindo, até à data, uma avaliação do seu grau de implementação. O presente estudo teve como objetivo monitorizar a implementação destes diplomas legais, através da caracterização da oferta alimentar disponibilizada nas instituições do SNS, a avaliação da sua conformidade com os critérios previstos nos despachos e a identificação de oportunidades de atualização dos despachos. Os dados foram recolhidos entre março e maio de 2026, através de auditorias aplicadas a 187 unidades de saúde. Foram avaliados 30 bares, cafetarias ou bufetes, 96 máquinas de venda automática de alimentos e 93 máquinas de bebidas quentes. Nos bares, cafetarias ou bufetes, verificou-se uma elevada disponibilidade de géneros alimentícios restringidos pelo despacho, como produtos de pastelaria (86,7%), refrigerantes (80%), salgados (70%) e guloseimas (63,3%). As máquinas de venda automática de alimentos apresentaram maior conformidade com os critérios de restrição, mas também menor disponibilidade de alimentos recomendados pelo despacho. Este estudo conclui que a implementação dos despachos é muito reduzida e que a maioria das unidades de saúde apresenta não conformidades, o que reforça a necessidade de monitorizar a implementação dos despachos.

Palavras-Chave: Hospital, Oferta alimentar, Ambiente alimentar, Promoção da saúde, Serviço Nacional de Saúde

Abstract

The burden of disease associated with unhealthy dietary habits in Portugal highlights the importance of strengthening healthy eating promotion strategies and improving the food environments in which food choices are made. In Portugal, Order No. 7516-A/2016 and Order No. 11391/2017 regulate food provision in National Health Service institutions; however, their level of implementation has not yet been assessed. This study aimed to monitor the implementation of these Orders by characterising the food provision available in NHS institutions, assessing its compliance with the criteria established by the legislation, and identifying opportunities to update these regulatory measures. Data were collected between March and May 2026 through audits conducted in 187 healthcare institutions. A total of 30 hospital cafeterias, cafés or buffets, 96 food vending machines and 93 hot beverage vending machines were assessed. Hospital cafeterias, cafés and buffets showed a high availability of food items restricted by the legislation, including pastries (86.7%), soft drinks (80.0%), savoury snacks (70.0%) and confectionery (63.3%). Food vending machines demonstrated greater compliance with the restriction criteria, although they offered fewer foods recommended by the legislation. Overall, the findings indicate that the implementation of these Orders is very limited and that most healthcare institutions present non-compliance with the established criteria, highlighting the need for continuous monitoring of their implementation.

Keywords Hospital, Food Supply, Food Environment, Health Promotion, National Health Service

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

CH - Cuidados Hospitalares

CSP - Cuidados de Saúde Primários

IPO - Instituto Português de Oncologia

OMS - Organização Mundial da Saúde

SNS - Serviço Nacional de Saúde

ULS - Unidade Local de Saúde

Sumário

Resumo.....	i
Abstract.....	ii
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos.....	iii
1. Introdução.....	1
2. Objetivos.....	2
3. Metodologia.....	3
3.1. Categorização dos géneros alimentícios disponíveis nos bares, cafetarias e bufetes.....	4
3.2. Categorização dos géneros alimentícios disponíveis nas máquinas de venda automática de alimentos e nas máquinas de bebidas quentes.....	4
3.3. Análise estatística.....	5
4. Resultados.....	5
4.1. Monitorização da oferta alimentar nos bares, cafetarias e bufetes.....	5
4.2. Monitorização da oferta alimentar nas máquinas de venda automática de alimentos.....	9
4.3. Monitorização das bebidas disponibilizadas nas máquinas de bebidas quentes	12
5. Discussão.....	12
6. Conclusões.....	15
Referências.....	16
Anexos.....	18

1. Introdução

A elevada carga de doença atribuível aos hábitos alimentares inadequados em Portugal evidencia a necessidade de reforçar as estratégias de promoção da alimentação saudável. Em 2023, os hábitos alimentares inadequados constituíram um dos principais fatores de risco modificáveis para a carga da doença em Portugal, estando associados a 7,9% da mortalidade e a 5,3% do total de anos de vida ajustados por incapacidade, o que reflete um impacto significativo destes determinantes na saúde da população e na carga global de doença ⁽¹⁾.

As escolhas alimentares são influenciadas por múltiplos fatores, incluindo os ambientes alimentares, que condicionam a disponibilidade e acessibilidade dos alimentos. Neste contexto, as intervenções dirigidas à modificação dos ambientes alimentares têm sido reconhecidas como uma estratégia eficaz para promover padrões alimentares mais saudáveis, complementando as abordagens centradas exclusivamente na mudança do comportamento individual ⁽²⁾. A evidência indica que a implementação destas políticas aumenta a disponibilidade de alimentos e bebidas nutricionalmente mais adequados e pode influenciar positivamente os padrões de consumo alimentar nos contextos onde são aplicadas ⁽³⁾, verificando-se resultados ao nível da reformulação da oferta e da consequente alteração das escolhas dos consumidores, o que reforça o seu potencial como medida de saúde pública.

As unidades de saúde constituem um contexto particularmente relevante para a implementação destas políticas, uma vez que são instituições com responsabilidade na promoção da saúde. Neste sentido, a oferta alimentar nestes espaços assume um papel importante enquanto componente do ambiente alimentar e exemplo de promoção de estilos de vida saudáveis. As intervenções

dirigidas à melhoria da oferta alimentar, incluindo ainda estratégias de literacia alimentar e nutricional, incentivos financeiros e alterações da oferta alimentar, têm demonstrado potencial para melhorar o ambiente alimentar nas unidades de saúde ⁽⁴⁾.

Em Portugal, com o objetivo de promover ambientes alimentares mais saudáveis nas instituições do Serviço Nacional de Saúde (SNS), foram publicados o Despacho n.º 7516-A/2016, de 6 de junho ⁽⁵⁾, e o Despacho n.º 11391/2017, de 28 de dezembro ⁽⁶⁾, que estabelecem critérios para a oferta alimentar nestas instituições. Contudo, apesar da existência deste enquadramento normativo, não existiam, até ao momento, estudos que monitorizassem a implementação destes despachos a nível nacional, nem evidência sobre o grau de adesão às normas estabelecidas.

2. Objetivos

O presente estudo tem como objetivo monitorizar a implementação do Despacho n.º 7516-A/2016, de 6 de junho, e do Despacho n.º 11391/2017, de 28 de dezembro, que regulam a oferta alimentar nas instituições do SNS, através da avaliação da conformidade da oferta alimentar com os critérios estabelecidos nos referidos diplomas legais. São objetivos específicos do estudo:

- 1) Caracterizar a oferta alimentar disponibilizada nas unidades de saúde do SNS por tipo de fornecimento alimentar (bares, cafetarias, bufetes; máquinas de venda automática de alimentos; e máquinas de bebidas quentes);
- 2) Avaliar a conformidade da oferta alimentar disponibilizada nas unidades de saúde do SNS, por tipo de fornecimento alimentar (bares, cafetarias, bufetes; máquinas de venda automática de alimentos; e máquinas de bebidas quentes) segundo os critérios definidos nos referidos Despachos;

- 3) Identificar lacunas nos critérios previstos nos Despachos e oportunidades de revisão, melhoria e atualização.

3. Metodologia

O tamanho amostral deste estudo observacional transversal foi calculado considerando uma população finita de 1457 instituições do SNS, assumindo um nível de confiança de 95%, uma margem de erro de 5% e uma proporção esperada de 50%. O valor obtido foi ajustado para a população finita e corrigido para o efeito de desenho (valor de 1,2), decorrente da amostragem estratificada por região, Unidade Local de Saúde (ULS) e nível de cuidados, resultando numa amostra de 300 unidades de saúde. Destas, 187 responderam positivamente ao pedido para realizar a auditoria, constituindo a amostra final do estudo.

A recolha de dados decorreu entre março e maio de 2026. Os dados foram recolhidos através de um questionário *online* desenvolvido na plataforma *LimeSurvey* e disponibilizado aos auditores responsáveis pela realização das auditorias. Em cada unidade de saúde foi avaliado um bar, cafetaria ou bufete, uma máquina de venda automática de alimentos e uma máquina de bebidas quentes, sempre que estivessem disponíveis. A avaliação dos bares, cafetarias e bufetes foi realizada preferencialmente no período da manhã, por se assumir que a oferta alimentar seria mais representativa nesse período. Relativamente às máquinas de venda automática de alimentos, foi selecionada a que apresentava maior diversidade de alimentos e bebidas e, simultaneamente, pelo menos 60% das *boxes* preenchidas. Nas unidades de saúde com apenas uma máquina de venda automática de alimentos, realizou-se a avaliação nessa máquina.

Previamente ao início da recolha de dados, foi desenvolvido um manual de procedimentos para a realização das auditorias e realizada uma sessão de

esclarecimentos com os auditores (Nutricionistas, Médicos internos de Saúde Pública e Técnicos de Saúde Ambiental), de modo a uniformizar a recolha de dados e facilitar a interpretação do questionário. O manual de procedimentos incluiu tabelas com as categorias de alimentos e pontos de corte para nutrientes definidos no Despacho nº 11391/2017 para os bares, bufetes e cafetarias e no Despacho nº 7516-A/2016 para as máquinas de venda automática de alimentos e de bebidas quentes, bem como exemplos de géneros alimentícios incluídos em cada categoria.

O questionário permitiu recolher informação relativa à identificação do auditor, à caracterização da unidade de saúde, à identificação do tipo de fornecimento alimentar, à oferta alimentar disponível, e, no caso dos bares, cafetarias e bufetes, à organização do espaço e à existência de publicidade e *marketing*.

3.1. Categorização dos géneros alimentícios disponíveis nos bares, cafetarias e bufetes

Nos bares, cafetarias e bufetes, foi avaliada a conformidade da oferta alimentar com os critérios definidos pelo Despacho nº 11391/2017, de 28 de dezembro. Para o efeito, foram analisadas as categorias de alimentos e bebidas previstas no referido despacho, que se encontram descritas Anexo A.

3.2. Categorização dos géneros alimentícios disponíveis nas máquinas de venda automática de alimentos e nas máquinas de bebidas quentes

A conformidade da oferta alimentar disponibilizada nas máquinas de venda automática de alimentos e de máquinas de bebidas quentes foi analisada de acordo com as disposições previstas no Despacho n.º 7516-A/2016, de 6 de junho. Para esse efeito, consideraram-se as categorias de alimentos e bebidas definidas no referido diploma, que se encontram descritas no Anexo B.

3.3. Análise estatística

A análise dos dados foi realizada através de métodos de estatística descritiva. Os resultados foram analisados por tipo de fornecimento alimentar (bares, cafetarias e bufete; máquinas de venda automática de alimentos; e máquinas de bebidas quentes). Foram calculadas as frequências absolutas e relativas das categorias da oferta de géneros alimentícios por tipo de fornecimento alimentar, bem como a proporção de não conformidades com os critérios estabelecidos nos referidos Despachos. Adicionalmente, foram identificados os alimentos e bebidas disponibilizados que não se encontram contemplados nas categorias previstas na legislação, através de uma análise de conteúdo.

4. Resultados

O estudo de monitorização abrangeu 28 das 39 ULS e incluiu um total de 187 (62%) unidades de saúde. Destas unidades, 157 (84%) pertenciam aos cuidados de saúde primários (CSP), 28 (15%) aos cuidados hospitalares (CH) e 2 (1%) correspondiam a unidades de saúde de cuidados diferenciados na área da oncologia (Instituto Português de Oncologia, IPO). A caracterização das unidades de saúde da amostra, por região de saúde, por ULS e por nível de cuidados, encontra-se no Anexo C.

Foram analisados 30 bares, cafetarias e bufetes; 96 máquinas de venda automática de alimentos; e 93 máquinas de bebidas quentes. Das 187 unidades avaliadas, 60 (32%) não ofereciam qualquer tipo de fornecimento alimentar.

4.1. Monitorização da oferta alimentar nos bares, cafetarias e bufetes

Foram avaliados 30 bares, cafetarias e bufetes, dos quais 25 (83,3%) se localizavam em unidades hospitalares, 3 (10,0%) em unidades de CSP e 2 (6,6%) em unidades de saúde de cuidados diferenciados na área da oncologia (Anexo D).

As Figuras 1 a 3 apresentam os resultados da avaliação da conformidade da oferta alimentar disponibilizada nos bares, cafetarias e bufetes com os critérios definidos pelo Despacho nº 11391/2017, de 28 de dezembro.

As categorias de alimentos mais frequentemente identificadas foram os produtos de pastelaria (86,7%; n=26), os refrigerantes (80%; n=24), os salgados (70%; n=21) e as guloseimas (63,3%; n=19). Adicionalmente, 43,3% (n=13) dos bares, cafetarias e bufetes apresentavam refeições rápidas e pão com recheio doce. As barras de cereais (16,7%; n=5), os produtos de charcutaria (13,3%; n=4) e as bebidas com álcool (3,3%; n=1), corresponderam às categorias alimentares menos frequentemente observadas (Figura 1).

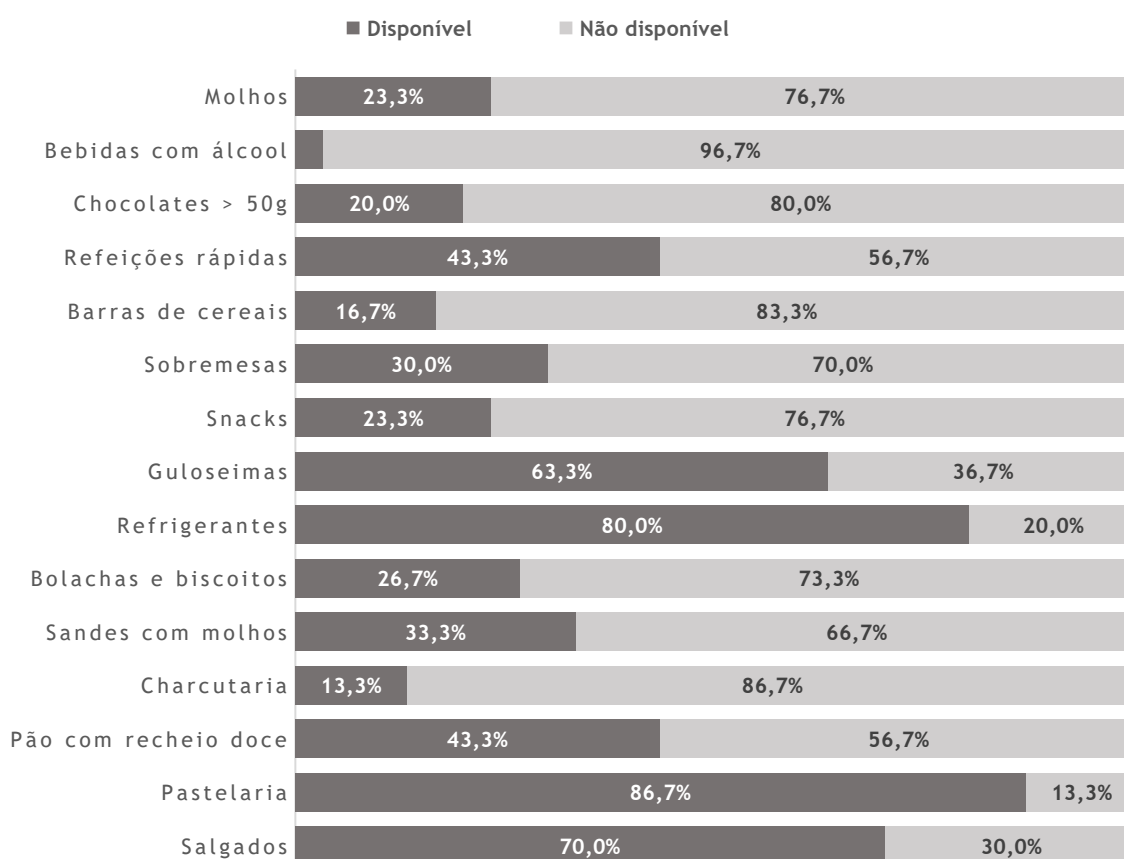


Figura 1. Análise dos géneros alimentícios a não disponibilizar nos bares, cafetarias e bufetes do SNS (n=30), de acordo com o Despacho n.º 11391/2017. Os dados estão apresentados em frequência relativa. Percentagens inferiores a 5% não estão apresentadas na figura.

Relativamente aos alimentos e bebidas a não disponibilizar, verificou-se que a totalidade (100,0%, n=30) dos bares, cafetarias e bufetes apresentavam pelo menos uma não conformidade. Nos alimentos e bebidas a disponibilizar obrigatoriamente (água potável gratuita e água engarrafada), 27% (n= 8) dos bares, cafetarias e bufetes apresentava pelo menos uma não conformidade. (Figura 2).

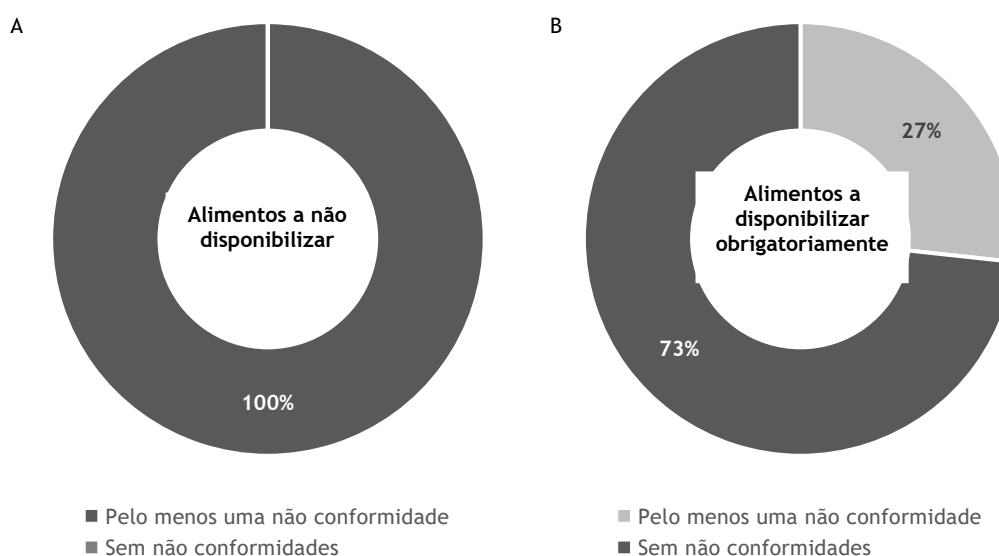


Figura 2. Proporção de não conformidades nos alimentos a não disponibilizar (A) e nos alimentos a disponibilizar obrigatoriamente (B) nos bares, cafetarias e bufetes (n=30).

No que se refere à disponibilização obrigatória de água potável gratuita e de garrafas de água, verificou-se que a água engarrafada estava disponível em todos os bares, cafetarias e bufetes analisados. Contudo, cerca de 27% (n=8) destes estabelecimentos não disponibilizam pontos de água gratuita.

Relativamente aos alimentos e bebidas a disponibilizar preferencialmente, observou-se que praticamente todos os bares, cafetarias e bufetes disponibilizavam pão (96,7%; n=29), leite simples (90%; n=27), tisanas e infusões de ervas (90%; n=27) e fruta fresca (90%; n=27) (Figura 3).

No que respeita aos recheios de pão recomendados (Anexo E), o queijo meio-gordo apresentou a maior frequência de disponibilidade (96,7%, n=29), enquanto o ovo cozido demonstrou ser o recheio menos utilizado, embora estivesse disponível em mais de metade dos estabelecimentos avaliados (53,3%, n=16).

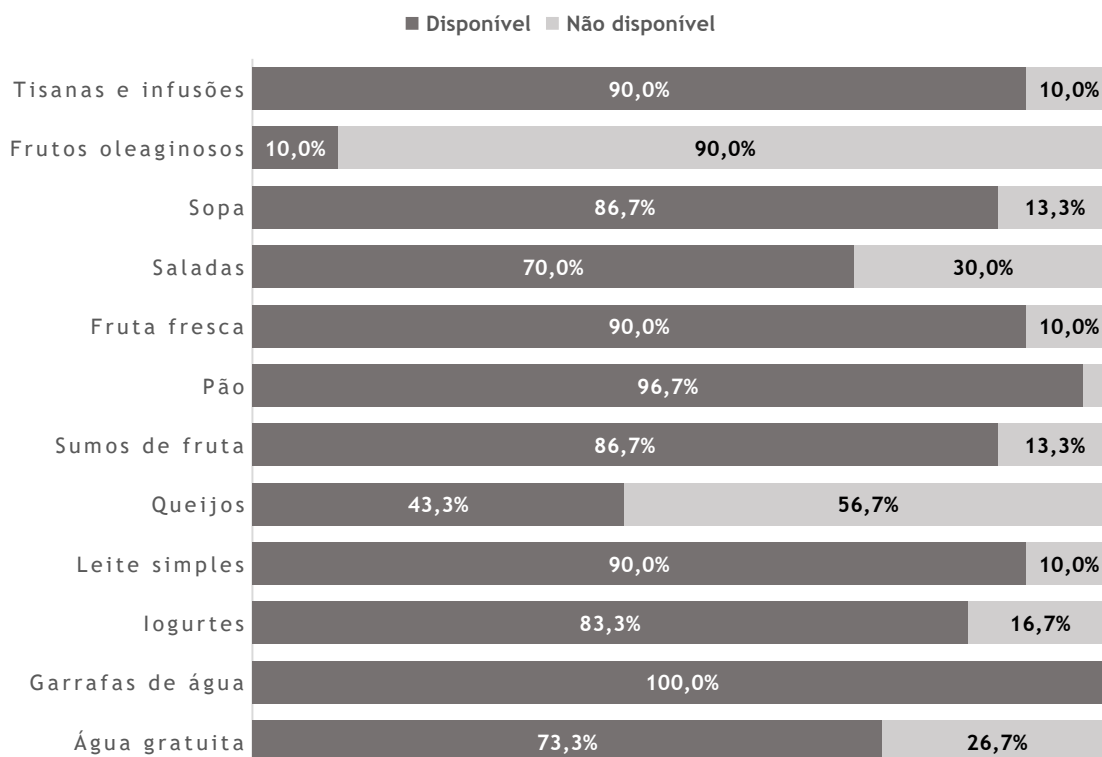


Figura 3. Análise dos géneros alimentícios a disponibilizar obrigatoriamente (água potável gratuita e garrafas de água) e preferencialmente nos bares, cafetarias e bufetes do SNS (n=30), de acordo com o Despacho n.º 11391/2017. Os dados estão apresentados em frequência relativa. Percentagens inferiores a 5% não estão apresentadas na figura.

Os produtos alimentares disponibilizados nos bares, cafetarias e bufetes não se encontram contemplados no Despacho n.º 11391/2017 são descritos no Anexo F.

Foi igualmente avaliada a disposição da oferta alimentar na vitrine, nomeadamente a disposição dos alimentos saudáveis na primeira linha de observação. Apenas 17% (n=5) dos bares, cafetarias e bufetes apresentava os alimentos saudáveis na primeira linha de observação da vitrine, enquanto cerca de 70% (n=21) contemplavam conteúdo publicitário (marcas/nomes de

produtos/logótipos) ou estratégias de *marketing* associadas à promoção de alimentos não saudáveis.

4.2. Monitorização da oferta alimentar nas máquinas de venda automática de alimentos

Foram avaliadas 96 máquinas de venda automática de alimentos, das quais 25 (26,0%) se localizavam em unidades hospitalares, 69 (71,9%) em unidades de CSP e 2 (2,1%) em IPO (Anexo D).

As Figuras 4 a 6 contemplam os resultados da análise da conformidade dos alimentos e bebidas disponibilizados nas máquinas de venda automática do SNS com os critérios definidos pelo Despacho nº 7516-A/2016, de 6 de junho.

Relativamente aos alimentos e bebidas cuja disponibilização não é permitida (Figura 4), verificou-se que as bolachas e biscoitos foram a categoria mais frequentemente disponível (50%; n=48), seguindo-se os produtos de pastelaria (40,6%; n=39) e os refrigerantes (17,7%; n=17). As sandes com molhos constavam em 5,2% das máquinas analisadas e os chocolates com peso superior a 50g, as sobremesas, os *snacks*, as guloseimas e o pão com recheio doce apresentaram uma frequência de disponibilidade de 4,2% (n=4). Não foi observada a oferta de bebidas com álcool nem de salgados nas máquinas de venda automática analisadas.

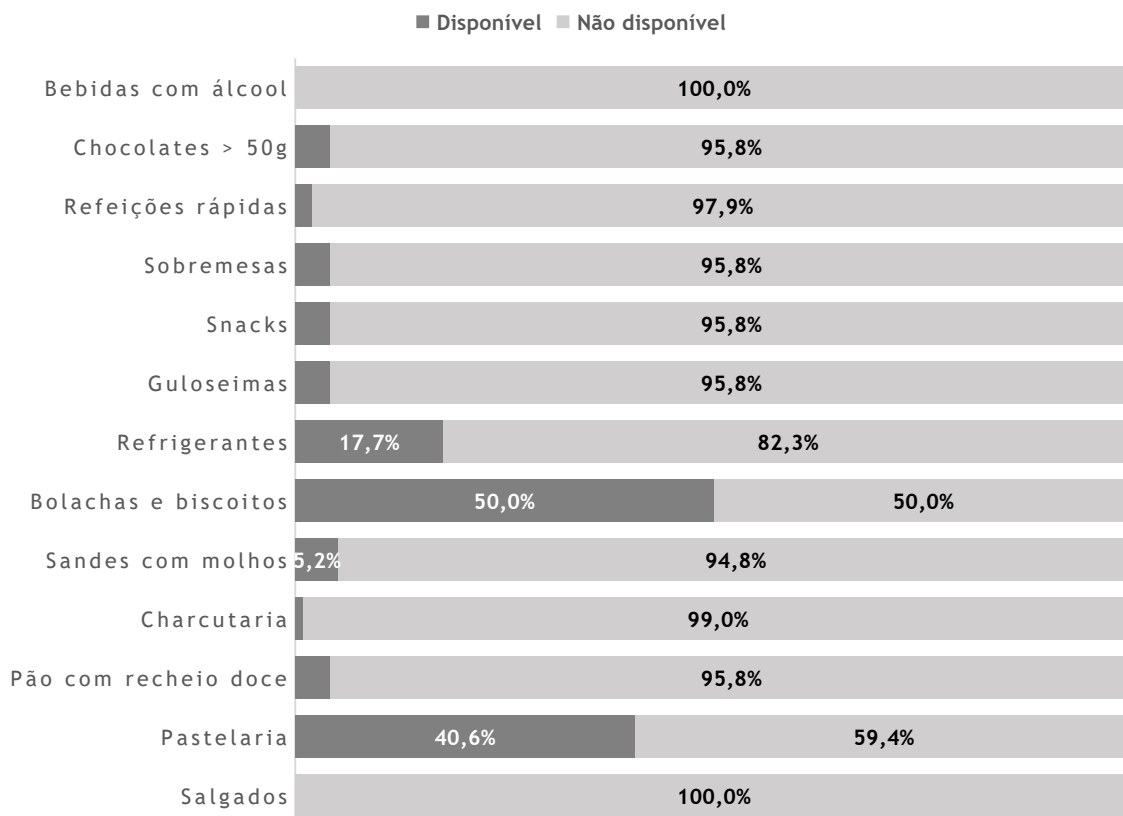


Figura 4. Análise dos gêneros alimentícios a não disponibilizar nas máquinas de venda automática de alimentos do SNS (n=96), de acordo com o Despacho n.º 7516-A/2016. Os dados estão apresentados em frequência relativa. Percentagens inferiores a 5% não estão apresentadas na figura.

Relativamente aos alimentos e bebidas a não disponibilizar, verificou-se que 88,0% (n=84) das máquinas de venda automática de alimentos apresentavam pelo menos uma não conformidade. Nos gêneros alimentícios a disponibilizar obrigatoriamente (água engarrafada), apenas 1% (n= 1) das máquinas de venda automática de alimentos apresentava não conformidades (Figura 5).

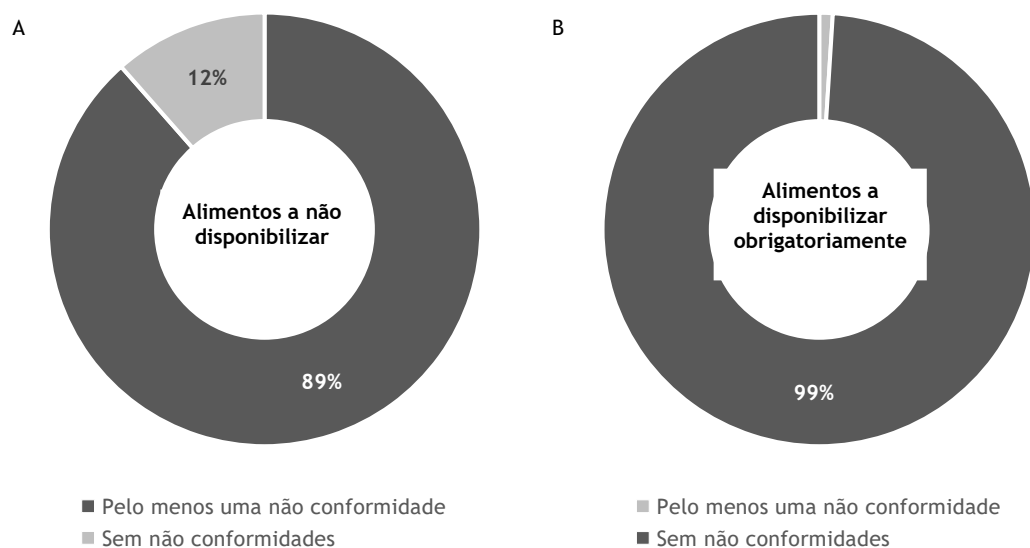


Figura 5. Proporção de não conformidades nos alimentos a não disponibilizar (A) e nos alimentos a disponibilizar obrigatoriamente (B) nas máquinas de venda automática de alimentos (n=96).

No que respeita aos alimentos e bebidas a disponibilizar preferencialmente (Figura 6), 99% (n=1) das máquinas de venda automática apresentava garrafas de água. Os sumos de fruta e néctares apresentaram também uma elevada frequência de disponibilidade (96,9%; n=93), seguidos dos iogurtes (28,1%; n=27), da fruta fresca (22,9%; n=22) e do leite simples (15,6%; n=15).

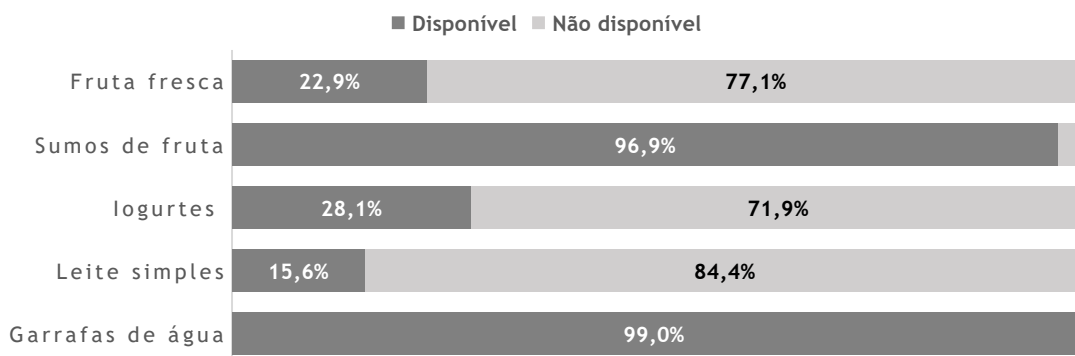


Figura 6. Análise dos géneros alimentícios a disponibilizar nas máquinas de venda automática de alimentos do SNS (n=96), de acordo com o Despacho n.º 7516-A/2016. Os dados estão apresentados em frequência relativa. Percentagens inferiores a 5% não estão apresentadas na figura.

Relativamente aos recheios de pão identificados no Despacho n.º 7516-A/2016 (Anexo G), 29,2% (n=28) das máquinas analisadas contemplava pão com queijo, com fiambre, com carne ou atum.

Os alimentos disponibilizados nas máquinas de venda automática das instituições do SNS que não se encontram contemplados no Despacho nº 7516-A/2016 são apresentados no Anexo H.

4.3. Monitorização das bebidas disponibilizadas nas máquinas de bebidas quentes

A Figura 7 contempla os resultados da análise da conformidade das bebidas disponibilizadas nas máquinas de bebidas quentes com os critérios definidos pelo Despacho nº 7516-A/2016, de 6 de junho.

Uma vez que não foi possível determinar a quantidade de açúcar disponibilizada em cada bebida preparada pelas máquinas de bebidas quentes, foi avaliada a configuração da adição de açúcar por defeito e a disponibilidade da bebida chocolate quente.

Verificou-se que apenas 15,1% (n=14) das máquinas não adicionavam açúcar por defeito às bebidas, enquanto 98,9% (n= 92) disponibilizavam chocolate quente, uma bebida que, pela sua composição, provavelmente excede o limite de cinco gramas de açúcar por bebida estabelecido no Despacho nº 7516-A/2016.

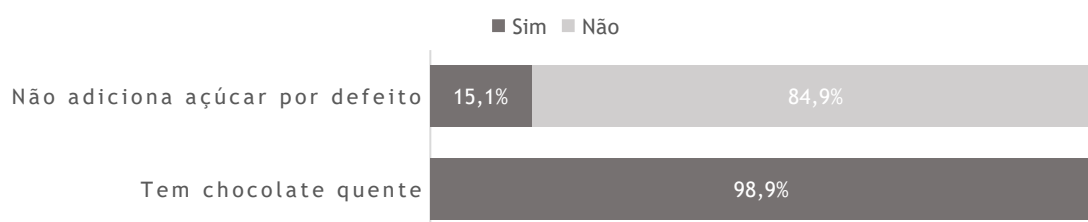


Figura 7. Análise das bebidas disponibilizadas nas máquinas de bebidas quentes do SNS (n=93). Os dados estão apresentados em frequência relativa.

5. Discussão

Este estudo constitui a primeira avaliação da implementação do Despacho n.º 7516-A/2016 e do Despacho n.º 11391/2017 nas instituições do SNS. Os resultados

demonstram que, apesar da existência de um enquadramento legislativo destinado à promoção de ambientes alimentares mais saudáveis neste contexto, o grau de implementação é muito baixo, evidenciando oportunidades de melhoria.

Nos bares, cafetarias e bufetes analisados, verificou-se uma elevada disponibilidade de alimentos e bebidas saudáveis, como água, fruta, sopa, pão e leite simples. No entanto, os produtos de pastelaria, refrigerantes, salgados e guloseimas, caracterizados pelo seu elevado teor de gordura, sal, e açúcar, estavam presentes numa proporção significativa dos bares avaliados. Apesar de existir oferta alimentar saudável, a presença de alimentos com baixa qualidade nutricional poderá comprometer a eficácia da intervenção para modificar estes ambientes alimentares ⁽³⁾.

Foram também frequentemente identificados alguns alimentos que não se encontram contemplados no Despacho n.º 11391/2017, dos quais se pode destacar o pão com manteiga e os gelados. A frequência de disponibilidade destes alimentos sugere que estas categorias poderão ser consideradas numa futura revisão do diploma. Os gelados poderão passar a constar nas categorias de alimentos a não disponibilizar e o pão com manteiga, por ser um alimento muito presente na alimentação dos portugueses, poderá ser integrado numa nova categoria do despacho, com pontos de corte para o teor de gordura e sal, como estabelecido na segunda edição do Modelo de Perfil Nutricional da OMS Europa ⁽⁷⁾.

Adicionalmente, verificou-se que uma reduzida quantidade de bares, cafetarias e bufetes disponibilizava os alimentos saudáveis em locais de maior visibilidade. A evidência demonstra que a arquitetura da escolha, através da organização estratégica dos alimentos disponíveis, influencia a escolha do consumidor. A disponibilização de alimentos saudáveis em locais de maior visibilidade favorece a

escolha destes alimentos pelo consumidor ⁽⁸⁾, sendo esta uma oportunidade de intervenção nos bares, cafetarias e bufetes. A maioria dos bares, cafetarias e bufetes contemplava ainda publicidade a alimentos ou bebidas, o que evidencia que deverá ter de haver uma maior sensibilização para esta questão.

As máquinas de venda automática de alimentos apresentaram, de modo geral, maior conformidade com os critérios definidos no Despacho n.º 7516-A/2016. Apesar de apresentarem uma menor frequência de disponibilidade de alimentos e bebidas proibidos pelo Despacho, demonstraram também uma menor diversidade de alimentos saudáveis, que deveriam disponibilizar preferencialmente. Entre os alimentos identificados que não se encontram nas categorias previstas pelo Despacho n.º 7516-A/2016, destacam-se o leite achocolatado e as barras de cereais, frequentemente disponíveis nas máquinas de venda automática de alimentos, que poderão ser considerados como alimentos a restringir numa revisão do Despacho, por serem apresentarem um elevado teor de açúcar na sua composição. Por outro lado, alimentos como as tortitas de milho e arroz, palitos de cereais com queijo fundido e queijo de pasta prensada foram identificados e poderão ser incluídos entre os alimentos a disponibilizar preferencialmente, mediante a definição de pontos de corte para o teor de gordura e sal.

No que diz respeito às máquinas de bebidas quentes, a impossibilidade de determinar o teor de açúcar das bebidas é uma limitação deste estudo. Ainda assim, verificou-se que a maioria das máquinas de bebidas quentes analisadas adicionava açúcar por defeito às bebidas e disponibilizava chocolate quente. O facto de não ter sido possível avaliar a quantidade de açúcar nas bebidas evidencia uma dificuldade na monitorização deste critério, impedindo uma avaliação objetiva do seu cumprimento.

Outra limitação do presente estudo prende-se com a impossibilidade de consultar, no momento da auditoria, a informação nutricional dos alimentos e bebidas disponibilizados. Sempre que esta informação não se encontrava disponível, foi necessário recorrer aos dados disponíveis em plataformas *online*. No entanto, esta abordagem poderá não refletir integralmente a composição nutricional dos produtos efetivamente disponibilizados, quer devido à eventual desatualização da informação, quer em consequência de reformulações dos produtos, podendo introduzir algum grau de imprecisão na avaliação.

6. Conclusões

Os resultados demonstram que a implementação dos Despachos n.º 7516-A/2016 e Despacho n.º 11391/2017 é muito reduzida, evidenciando a necessidade de reforçar a sua implementação e monitorização.

A identificação de alimentos e bebidas frequentemente disponibilizados, mas não contemplados nas categorias previstas pelos Despachos, evidencia a necessidade de considerar a atualização destes diplomas, de forma a assegurar que refletem a oferta alimentar atualmente disponível. Por outro lado, a dificuldade identificada na monitorização de alguns critérios, nomeadamente o teor de açúcar das bebidas quentes, demonstra que determinados requisitos poderão beneficiar de revisão, de modo a facilitar a sua avaliação e garantir uma monitorização mais objetiva.

A atualização das categorias de alimentos abrangidas e a revisão de critérios cuja monitorização se revelou de difícil operacionalização, poderá apoiar uma futura revisão destes diplomas. O reforço da implementação dos Despachos e da sua capacidade de monitorização será determinante para otimizar o seu impacto na modificação da oferta alimentar e na promoção de ambientes alimentares saudáveis no contexto dos serviços de saúde.

Referências

1. Direção-Geral de Saúde. GBD Study, Portugal, 2021. 2026.
2. Story M, Kaphingst KM, Robinson-O'Brien R, Glanz K. Creating healthy food and eating environments: policy and environmental approaches. *Annu Rev Public Health*. 2008; 29:253-72.
3. Niebylski ML, Lu T, Campbell NR, Arcand J, Schermel A, Hua D, et al. Healthy food procurement policies and their impact. *Int J Environ Res Public Health*. 2014; 11(3):2608-27.
4. Richardson S, McSweeney L, Spence S. Availability of Healthy Food and Beverages in Hospital Outlets and Interventions in the UK and USA to Improve the Hospital Food Environment: A Systematic Narrative Literature Review. *Nutrients*. 2022; 14(8)
5. Ministério da Saúde. Despacho n.º 7516-A/2016, de 6 de junho. 2016
6. Ministério da Saúde. Despacho n.º 11391/2017, de 28 de dezembro. 2017
7. WHO Regional Office for Europe. WHO Regional Office for Europe nutrient profile model: second edition. 2023
8. World Health Organization. Nudges to promote healthy eating in schools: Policy Brief. 2022.

Parecer do orientador do Trabalho Complementar



PARECER

A estudante **Benedita Rodrigues Sarmento de Lemos e Nápoles** realizou o seu estágio curricular, no âmbito da Licenciatura em Ciências da Nutrição, sob a minha orientação, no Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS) da Direção-Geral da Saúde (DGS), em regime de tempo integral.

Ao longo do estágio, a Benedita demonstrou grande empenho e sentido de responsabilidade, respondendo com sucesso a todos os desafios que lhe foram propostos.

Importa ainda salientar que, durante este período, desempenhou simultaneamente as funções de Presidente da Associação Nacional de Estudantes de Nutrição (ANEN), um cargo de elevada responsabilidade e exigência. Apesar da significativa dedicação que esta função naturalmente implica, a Benedita conseguiu conciliar exemplarmente ambas as responsabilidades, sem que tal tivesse qualquer impacto negativo no seu desempenho durante o estágio. Pelo contrário, revelou uma notável capacidade de organização, gestão do tempo e compromisso, qualidades que considero particularmente relevantes para o seu futuro percurso profissional.

Enquanto trabalho complementar, desenvolveu um trabalho de investigação intitulado "Monitorização da oferta alimentar nas instituições do Serviço Nacional de Saúde". um estudo de elevada relevância para a saúde pública, por permitir avaliar o grau de implementação das orientações nacionais relativas à oferta alimentar nas instituições do SNS e identificar oportunidades de melhoria das políticas e medidas de promoção da alimentação saudável. Ao longo deste trabalho, a Benedita desenvolveu competências na recolha, análise e interpretação de dados, bem como na escrita científica.

Destaco ainda a excelente integração na equipa do PNPAS e a forma cordial, colaborativa e profissional como estabeleceu relações interpessoais ao longo de todo o estágio.

Considero que a Benedita atingiu plenamente os objetivos definidos para o estágio, tendo evidenciado um desempenho marcado pelo profissionalismo e rigor técnico. Pelo percurso demonstrado, estou convicta de que reúne todas as condições para vir a ser uma excelente profissional na área da Nutrição.

Porto, 3 de julho de 2026

A Orientadora,

A handwritten signature in blue ink that reads 'Maria João Gregório'.

Maria João Gregório

Anexos

Anexo A

Tabela 1. Categorias de géneros alimentícios contempladas no Despacho n.º 11391/2017, de 28 de dezembro, que regula a oferta alimentar nos bares, cafetarias e bufetes das instituições do SNS.

Géneros alimentícios a não disponibilizar	
Salgados	Designadamente rissóis, croquetes, empadas, chamuças, pastéis de massa tenra, frigideiras, pastéis de bacalhau, folhados salgados e produtos afins
Pastelaria	Designadamente, bolos ou pastéis com massa folhada e/ou com creme e/ou cobertura, como palmiers, jesuítas, mil-folhas, bola de Berlim, donuts, folhados doces, croissants ou bolos tipo queque
Pão com recheio doce, pão-de-leite com recheio doce ou croissant com recheio doce	
Charcutaria	Designadamente sanduíches ou outros produtos que contenham chouriço, salsicha, chourição, mortadela, presunto ou bacon
Sandes ou outros produtos que contenham ketchup, maionese ou mostarda	
Bolachas e biscoitos que contenham, por cada 100 g, um teor de lípidos superior a 20 g e/ou um teor de açúcares superior a 20 g	Designadamente, bolachas tipo belgas, biscoitos de manteiga, bolachas com pepitas de chocolate, bolachas de chocolate, bolachas recheadas com creme, bolachas com cobertura
Refrigerantes	Designadamente as bebidas com cola, com extrato de chá, refrigerantes de fruta sem gás, refrigerantes de fruta com gás, águas aromatizadas, preparados de refrigerantes, refrescos em pó ou bebidas energéticas
“Guloseimas”	Designadamente rebuçados, caramelos, pastilhas elásticas com açúcar, chupas ou gomas
“Snacks” doces ou salgados	Designadamente tiras de milho, batatas fritas, aperitivos e pipocas doces ou salgadas
Sobremesas doces	Designadamente mousse de chocolate, leite-creme ou arroz-doce
Barritas de cereais e monodoses de cereais de pequeno-almoço	
Refeições rápidas	Designadamente hambúrgueres, cachorros-quentes, pizzas ou lasanhas
Chocolates em embalagens superiores a 50 g e chocolates com recheio	
Bebidas com álcool	
Molhos designadamente ketchup, maionese ou mostarda	
* A publicidade e o marketing a géneros alimentícios são também proibidas nas instalações dos bares, cafetarias e bufetes	
Géneros alimentícios a disponibilizar	
Disponibilização obrigatória	Água potável gratuita e garrafas de água (entende-se como água mineral natural e água de nascente)
Disponibilização preferencial	Leite simples meio-gordo/magro, iogurtes meio-gordo/magro, preferencialmente sem adição de açúcar, queijos curados ou frescos e requeijão, sumos de fruta e/ou vegetais que contenham pelo menos 50% de fruta e/ou hortícolas e monodoses de fruta, pão, preferencialmente de mistura com farinha integral e com menos de 1g de sal por 100g de pão, fruta fresca, preferencialmente da época, podendo ser apresentada como salada de fruta fresca sem adição de açúcar, saladas, sopa de hortícolas e leguminosas, frutos oleaginosos ao natural, sem adição de sal ou açúcar, tisanas e infusões de ervas sem adição de açúcar
Recheios de pão a disponibilizar preferencialmente	
Queijo meio-gordo/magro, fiambre com baixo teor de gordura sal e de preferência de aves, carnes brancas cozidas, assadas ou grelhadas, atum (de preferência conservado em água) ou outros peixes de conserva com baixo teor de sal, ovo cozido	
O pão deve ser preferencialmente acompanhado com produtos hortícolas, como por exemplo alface, tomate, cenoura ralada	

Anexo B

Tabela 2. Categorias de géneros alimentícios contempladas no Despacho n.º 7516-A/2016, de 6 de junho, que regula a oferta alimentar nas máquinas de venda automática de alimentos e nas máquinas de bebidas quentes das instituições do SNS.

Géneros alimentícios a não disponibilizar	
Salgados	Designadamente rissóis, croquetes, empadas, chamuças, pastéis de massa tenra, frigideiras, pastéis de bacalhau, folhados salgados e produtos afins
Pastelaria	Designadamente, bolos ou pastéis com massa folhada e/ou com creme e/ou cobertura, como palmiers, jesuítas, mil-folhas, bola de Berlim, donuts, folhados doces, croissants ou bolos tipo queque
Pão com recheio doce, pão-de-leite com recheio doce ou croissant com recheio doce	
Charcutaria	Designadamente sanduíches ou outros produtos que contenham chouriço, salsicha, chourição, mortadela, presunto ou bacon
Sandes ou outros produtos que contenham ketchup, maionese ou mostarda	
Bolachas e biscoitos que contenham, por cada 100 g, um teor de lípidos superior a 20 g e/ou um teor de açúcares superior a 20 g	Designadamente, bolachas tipo belgas, biscoitos de manteiga, bolachas com pepitas de chocolate, bolachas de chocolate, bolachas recheadas com creme, bolachas com cobertura
Refrigerantes	Designadamente as bebidas com cola, com extrato de chá, refrigerantes de fruta sem gás, refrigerantes de fruta com gás, águas aromatizadas, preparados de refrigerantes, refrescos em pó ou bebidas energéticas
“Guloseimas”	Designadamente rebuçados, caramelos, pastilhas elásticas com açúcar, chupas ou gomas
“Snacks” doces ou salgados	Designadamente tiras de milho, batatas fritas, aperitivos e pipocas doces ou salgadas
Sobremesas doces	Designadamente mousse de chocolate, leite-creme ou arroz-doce
Barritas de cereais e monodoses de cereais de pequeno-almoço	
Refeições rápidas	Designadamente hambúrgueres, cachorros-quentes, pizzas ou lasanhas
Chocolates em embalagens superiores a 50 g e chocolates com recheio	
Bebidas com álcool	
Molhos designadamente ketchup, maionese ou mostarda	
Géneros alimentícios a disponibilizar	
Disponibilização obrigatória	Garrafas de água (entende-se como água mineral natural e água de nascente)
Disponibilização preferencial	Leite simples meio-gordo/magro, iogurtes meio-gordo/magro, preferencialmente sem adição de açúcar, sumos de fruta e néctares, pão adicionado de queijo meio-gordo/magro, fiambre com baixo teor de gordura e sal, carne, atum ou outros peixes de conserva e fruta fresca
Critérios para as máquinas de bebidas quentes	
Redução da quantidade de açúcar que pode ser adicionado a cada bebida para um máximo de cinco gramas	

Anexo C

Tabela 3. Caracterização das unidades de saúde por região, por Unidade Local de Saúde e por nível de cuidados.

Região	Unidade Local de Saúde	Tipo de Unidade de Saúde	N
Norte	Alto Minho	Cuidados de Saúde Primários	7
		Cuidados Hospitalares	1
	Braga	Cuidados de Saúde Primários	8
		Cuidados Hospitalares	1
	Barcelos/Esposende	Cuidados de Saúde Primários	4
		Cuidados Hospitalares	1
	Alto Ave	Cuidados de Saúde Primários	7
		Cuidados Hospitalares	1
	Médio Ave	Cuidados de Saúde Primários	6
		Cuidados Hospitalares	1
	Póvoa de Varzim/Vila do Conde	Cuidados de Saúde Primários	3
		Cuidados Hospitalares	1
	Nordeste	Cuidados de Saúde Primários	5
		Cuidados Hospitalares	1
	São João	Cuidados de Saúde Primários	2
		Cuidados Hospitalares	1
	Matosinhos	Cuidados de Saúde Primários	4
		Cuidados Hospitalares	1
	Santo António	Cuidados de Saúde Primários	5
		Cuidados Hospitalares	1
	Gaia/Espinho	Cuidados de Saúde Primários	8
		Cuidados Hospitalares	1
	Tâmega e Sousa	Cuidados de Saúde Primários	11
		Cuidados Hospitalares	1
	-	Instituto Português de Oncologia	1
Centro	Viseu Dão-Lafões	Cuidados de Saúde Primários	8
		CH Cuidados Hospitalares	1
	Guarda	Cuidados de Saúde Primários	5
		Cuidados Hospitalares	1
	Cova da Beira	Cuidados de Saúde Primários	2
		Cuidados Hospitalares	1
	Baixo Mondego	Cuidados de Saúde Primários	3
		Cuidados Hospitalares	1
	Região de Leiria	Cuidados de Saúde Primários	4
		Cuidados Hospitalares	1
	Médio Tejo	Cuidados de Saúde Primários	6
		Cuidados Hospitalares	1
Lisboa e Vale do Tejo	Oeste	Cuidados de Saúde Primários	6
		Cuidados Hospitalares	1
	Loures/Odivelas	Cuidados de Saúde Primários	3
		Cuidados Hospitalares	1
	Santa Maria	Cuidados de Saúde Primários	3
		Cuidados Hospitalares	0
	São José	Cuidados de Saúde Primários	7

		Cuidados Hospitalares	2
	Lisboa Ocidental	Cuidados de Saúde Primários	9
		Cuidados Hospitalares	1
	Almada/Seixal	Cuidados de Saúde Primários	5
		Cuidados Hospitalares	1
	Arco Ribeirinho	Cuidados de Saúde Primários	4
		Cuidados Hospitalares	1
	Arrábida	Cuidados de Saúde Primários	5
		Cuidados Hospitalares	0
	-	Instituto Português de Oncologia	1
Alentejo	Baixo Alentejo	Cuidados de Saúde Primários	5
		Cuidados Hospitalares	1
Algarve	Algarve	Cuidados de Saúde Primários	13
		Cuidados Hospitalares	1
Total de unidades			187

Anexo D

Tabela 4. Caracterização do tipo de fornecimento alimentar nas unidades de saúde, por nível de cuidados.

	CSP (n=157)	CH (n=28)	IPO (n=2)
Existência de bar, cafetarias e bufetes, n (%)			
Sim	3 (1,9%)	25 (89,3%)	2 (100,0%)
Não	154 (98,1%)	3 (10,7%)	0 (0,0%)
Existência de máquinas de venda automática de alimentos, n (%)			
Sim	69 (43,9%)	25 (89,3%)	2 (100,0%)
Não	88 (56,1%)	3 (10,7%)	0 (0,0%)
Existência de máquinas de venda automática de bebidas quentes, n (%)			
Sim	67 (42,7%)	24 (85,7%)	2 (100,0%)
Não	90 (57,3%)	4 (14,3%)	0 (0,0%)

Legenda: CH, Cuidados Hospitalares; CSP, Cuidados de Saúde Primários; IPO, Instituto Português de Oncologia.

Anexo E

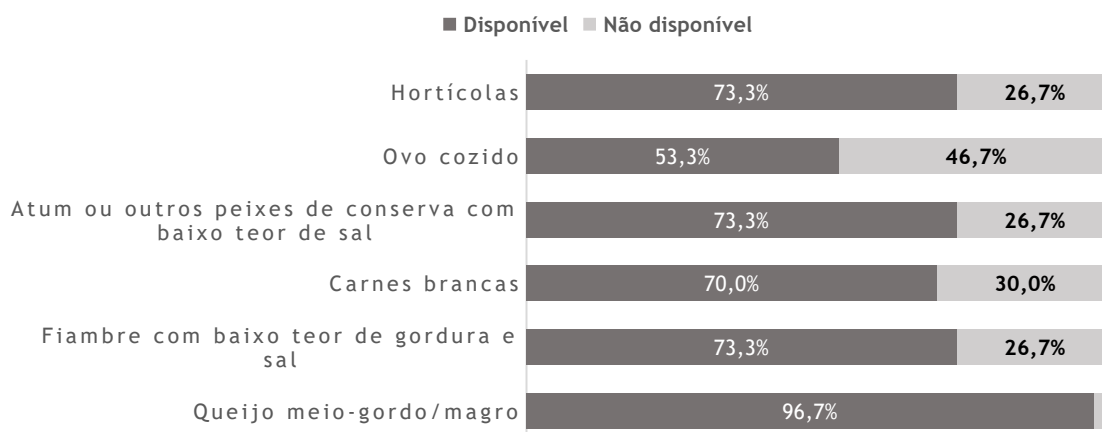


Figura E1. Análise dos recheios de pão a disponibilizar preferencialmente nos bares, cafeterias e bufetes das instituições do SNS (n=30). Os dados estão apresentados em frequência relativa.

Anexo F

Tabela 5. Identificação de outros alimentos disponibilizados nos bares, cafeterias e bufetes das instituições do SNS (n=30), que não são contemplados no Despacho n.º 11391/2017.

Categoria alimentar	Produtos alimentares
Chocolates	Chocolate com menos de 50g (n=2)
Laticínios	Leite achocolatado (n=3)
Fruta desidratada	Fruta desidratada (n=4)
Doces	Gelado (n=14), sobremesa caseira (n=2)
Bolachas	Bolacha de aveia ou outros cereais (n=3), bolacha tipo Maria (n=3), bolacha de água e sal (n=3), bolacha marinheira (n=1)
Produtos proteicos	Pudim proteico (n=2), iogurte proteico (n=1)
Salgados	Wrap/crepe salgado (n=5), quiche (n=1)
Pão	Pão com manteiga (n=27), pão com delícias do mar (n=8), bifana (n=7), pão com panado (n=5), prego no pão (n=5), pão com omelete (n=3), pão com rissol (n=1), pão com salmão (n=1), pão de leite (n=1), bico de pato (n=1)
Bebidas	Kombucha (n=1), chocolate quente (n=1), bebida vegetal sem adição de açúcar (n=3), bebida vegetal com adição de açúcar (n=2)

Anexo G

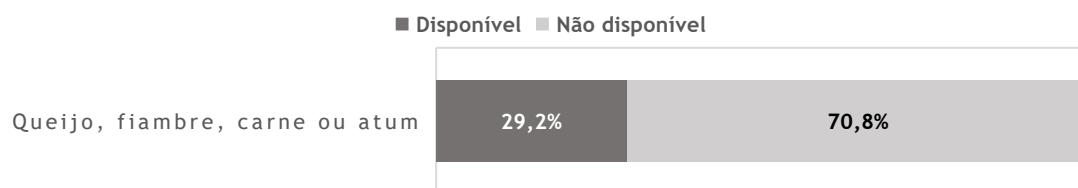


Figura G1. Análise dos recheios de pão a disponibilizar preferencialmente nas máquinas de venda automática de alimentos das instituições do SNS (n=96). Os dados estão apresentados em frequência relativa.

Anexo H

Tabela 6. Identificação de outros alimentos produtos alimentares disponibilizados nas máquinas de venda automática de alimentos das instituições do SNS (n=96), que não são contemplados no Despacho n.º 7516-A/2016.

Categoria alimentar	Produtos alimentares
Chocolates	Chocolate com peso inferior a 50g (n=78)
Laticínios	Leite achocolatado (n=53)
Bolachas	Bolacha de aveia ou outros cereais (n=67), bolacha digestiva (n=59), bolacha marinheira (n=56), bolacha de água e sal (n=50), bolacha tipo Maria (n=37), bolacha proteica com chocolate (n=5)
Snacks de cereais	Tortita de milho/arroz (n=27), <i>snack</i> de trigo (n=5), monodose de cereais de pequeno-almoço açucarados (n=2)
Produtos à base de fruta	Fruta desidratada (n=37), puré de fruta (n=16), <i>snack</i> de frutos (n=2)
Barras	Barra de cereais (n=53), barra energética/proteica (n=7), barra com frutos (n=2)
Pastilhas elásticas	Pastilha elástica sem açúcar (n=15)
Snacks de queijo	Palitos de cereais com queijo fundido (n=28), queijo de pasta prensada (n=12)
Bebidas	Bebida à base de café com adição de açúcar (n=15), bebida proteica (n=5), bebida vegetal (n=1)
Salgados	Wrap salgado (n=2)

