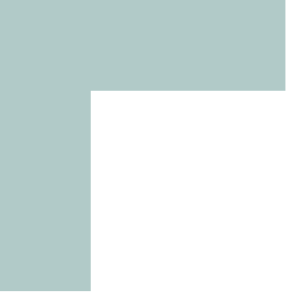


CARTILHA DE ORIENTAÇÕES PARA DOAÇÃO DE ALIMENTOS

LEI FEDERAL 14.016/2020

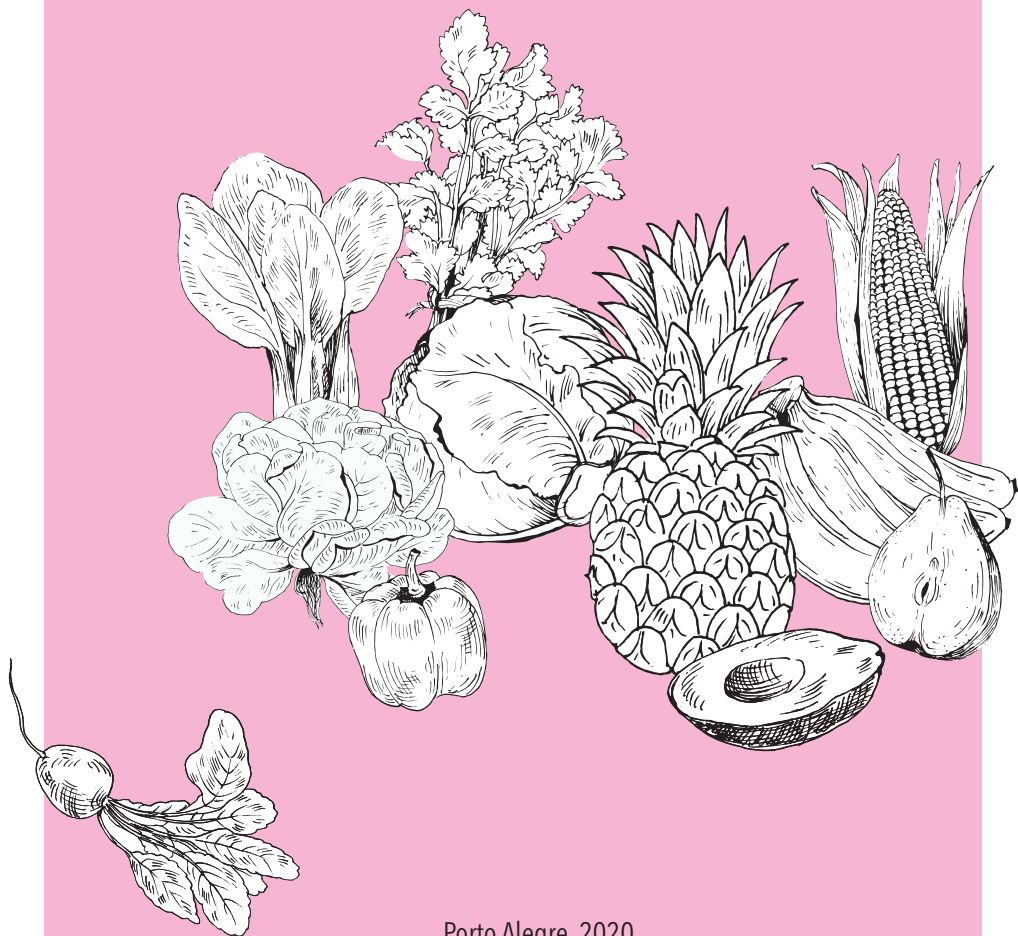


Porto Alegre, 2020



CARTILHA DE ORIENTAÇÕES PARA DOAÇÃO DE ALIMENTOS

LEI FEDERAL 14.016/2020



Porto Alegre, 2020

SIGLAS

DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
DH	Direito Humano
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
DUDH	Declaração Universal dos Direitos Humanos
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
RDC 216	Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
SISAN	Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional



SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	7
ORIENTAÇÕES GERAIS E RECOMENDAÇÕES	10
O que pode ser doado?	10
Quem pode doar?	11
ORIENTAÇÕES PARA QUEM DOA	12
Restaurantes comerciais, cozinhas industriais e institucionais, padarias, confeitarias, lancherias, pastelarias, açougues, peixarias, mercados, feiras ou outros locais que manipulem alimentos	12
Indústrias	13
ORIENTAÇÕES PARA QUEM RECEBE	14
Instituições beneficentes, filantrópicas e/ou carentes	14
Pessoas e grupos	15
ANEXOS - CONDIÇÕES DOS ALIMENTOS A SEREM RECEBIDOS	16
Orientações para doações no período de pandemia	18
Orientações para doações de iniciativas individuais ou coletivas de produção e distribuição de alimentos	19
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	22

AUTORAS

Nutricionistas

Adriana Lockmann – Banco de Alimentos Porto Alegre Fiergs

Alessandra Gomes – Secretaria do Trabalho e Assistência Social RS (STAS)

Ana Carolina Einsfeld Mattos – Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Comsea) de São Leopoldo

Eliana Bender – Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Comsea) de Pelotas

Ivete Regina Ciconet Dornelles – Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª região (CRN2)

Leila Ghizzoni – Emater/RS-Ascar

Letícia Simon – Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Comsea) de Caxias do SUL

Lisete Griebeler Souza – Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Consea RS) / Associação Gaúcha de Nutrição (AGAN)

Maria Cristina Ramires – Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Comsea) de Pelotas

Miriam Nardi – Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª região (CRN2)

Nóris Borba dos Reis – Associação Gaúcha de Nutrição (AGAN) / Conselho de Alimentação Escolar (CAE) de Porto Alegre

Rosângela Lengler – Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª região (CRN2)

Rosemeri Carvalho – Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Comsea) de Pelotas

Assistente Social

Luciana Basile – SESC Mesa Brasil

Dentista

Eliane Flores – Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável RS

Turismóloga

Juliana Machado Severo – Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável RS

APRESENTAÇÃO

O objetivo desta cartilha é ser um instrumento orientativo para a aplicação da Lei Federal nº 14.016, de 23 de junho de 2020¹, que dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano, visando evitar que as doações venham a originar Doenças Transmitidas pelos Alimentos (DTAs).

Esta cartilha está ancorada nos parâmetros da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), expressa através da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN):

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a **alimentos de qualidade**, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, **tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde** que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, art. 3º, 2006).

Assim como, a relação entre o combate ao desperdício de alimentos e a superação das diversas situações de fome no Brasil, aqui incorpora o conceito de fome nas inspirações de Josué de Castro, assumindo a questão para além de um fenômeno biológico e sim na perspectiva de tratar a fome como algo social, histórico e também político (CASTRO, 1984).

Visto isso, frente ao acesso à alimentação via doação de excedentes de alimentos para o consumo humano, também cabe relacionar a compreensão de Direitos Humanos (DH), mais em específico do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), para tanto, o artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos expressa: "Todo ser humano tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar-lhe, e a sua família, saúde e bem-estar, inclusive alimentação, [...] mesmo em casos de perda dos meios de subsistência em circunstâncias fora de seu controle" (DUDH, art. 25, 2009).

¹ Disponível para consulta em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/lei-n-14.016-de-23-de-junho-de-2020-263187111>>.

Pautamos a necessidade de assumir tais prerrogativas para a aplicabilidade da Lei Federal nº 14.016.

Esta lei permite que estabelecimentos relacionados à produção e comercialização de alimentos (*in natura*, industrializados e refeições prontas para o consumo), possam doar excedentes, desde que atendam a critérios mínimos. Também permite que iniciativas individuais e entidades façam doações.

Buscamos usar aqui uma linguagem simplificada e resumida. Para tanto, usamos o conceito de **alimento seguro** como aquele que não causa danos à saúde e para **segurança alimentar**, o que abrange o acesso a alimentação, em quantidade e qualidade, respeitando hábitos, costumes e cultura, além de educação alimentar. Nossa preocupação tem como base as populações em vulnerabilidade social, que estão em risco nutricional e alimentar e se encontram à margem dos programas governamentais, às quais se destinam, geralmente, os alimentos doados. A lei exime o doador de qualquer responsabilidade por eventuais danos ocasionados pelos alimentos doados, por esta razão, é necessário proteger quem recebe e também orientar quem doa.

Esta cartilha parte do pressuposto de que quem faz a doação atende todos os parâmetros acima citados e também os critérios para controle higiênico sanitário das atividades de produção, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos.

Por fim, esta cartilha tem a intenção de auxiliar quem doa e quem recebe os alimentos quanto aos critérios mínimos que devem ser observados para que o alimento possa ser aceito como em condições aptas de consumo. Ou seja, tem-se aqui um instrumento orientativo, a fim de qualificar o processo de aplicação da Lei, promover o diálogo acerca das possíveis eventualidades decorrentes do mau uso da Lei, e oferecer à toda população envolvida na doação de alimentos maior transparência e informações cabíveis para excelência do processo em vigor. Desejamos um bom uso desta cartilha!

As autoras.



ORIENTAÇÕES GERAIS E RECOMENDAÇÕES

O QUE PODE SER DOADO?

• Alimentos *in natura*

Obtidos diretamente de vegetais ou animais, sem sofrer qualquer tipo de alteração. Exemplos: hortaliças, legumes, frutas, ovos, peixes, carnes.

• Produtos industrializados

Alimentos minimamente processados

São os alimentos que passam por processos como limpeza, secagem, moagem, congelamento, pasteurização, processos que não envolvam adição de substâncias como açúcar, sal, óleos, gorduras ou substâncias industriais ao alimento original.

Exemplos: arroz, feijão e lentilhas, leite pasteurizado, café, frutas secas e sucos frutas sem adição de açúcar; castanhas e nozes sem sal ou açúcar; farinhas de mandioca, de milho, de tapioca ou de trigo.

Alimentos processados

São os alimentos que possuem adição de conservantes ou condimentos, como sal e açúcar, para torná-los mais palatáveis, atraentes e duráveis. Exemplos: frutas cristalizadas com açúcar, conservas em salmoura (pepino, palmito); compotas de frutas; carnes salgadas e defumadas; sardinha e atum enlatados, queijos e pães.

Alimentos ultraprocessados

São os alimentos que possuem muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial, como corantes, emulsificantes, aromatizantes, acidulantes etc.



Exemplos: salsichas, molhos, sopas, macarrão e temperos “instantâneos”, misturas para bolo, biscoitos, sorvetes, chocolates, produtos congelados e prontos para aquecimento como lasanhas, pizzas, hambúrgueres, *nuggets*.

• Refeições prontas para consumo

São preparações alimentares elaboradas, conservadas e transportadas com observância das Boas Práticas de fabricação e manipulação de alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

É importante salientar que todo estabelecimento que doa alimentos deve ter ciência da sua responsabilidade com relação à saúde de quem recebe este alimento. Por esta razão, além de verificar a segurança higiênico sanitária destes alimentos que serão doados, é fundamental observar a sua qualidade nutricional, evitando a doação de alimentos ultraprocessados, ricos em açúcar, sal, gorduras ruins e aditivos químicos, que não são benéficos para a saúde.

QUEM PODE DOAR?

Estabelecimentos comerciais como restaurantes, cozinhas industriais e institucionais, padarias, confeitarias, lancherias, pastelarias, açougues, peixarias, mercados, feiras e outros locais que manipulem alimentos, indústrias, instituições e entidades de assistência social.



ORIENTAÇÕES PARA QUEM DOA

RESTAURANTES COMERCIAIS, COZINHAS INDUSTRIAIS E INSTITUCIONAIS, PADARIAS, CONFEITARIAS, LANCHERIAS, PASTELARIAS, AÇOUGUES, PEIXARIAS, MERCADOS, FEIRAS OU OUTROS LOCAIS QUE MANIPULEM ALIMENTOS

- **Independentemente do tipo de estabelecimento** que venha a doar alimentos, este deve ter fiscalização do órgão competente. Mesmo que seja isento de alvará sanitário, deve ter algum documento que ateste que é fiscalizado e que se encontra em boas condições higiênico-sanitárias.

- **Legislações que dispõe sobre as boas práticas** de produção de alimentos no RS: RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e Portaria nº78/2009 da Secretaria da Saúde do RS.

- **Os excedentes que podem ser doados** são as **sobras limpas**, que compreendem os alimentos prontos para consumo que não foram distribuídos, ou seja, que não ficaram expostos a contaminações no buffet ou no balcão térmico ou refrigerado por um período maior que 6 horas.

Alimentos que foram servidos não podem ser reaproveitados/doados.

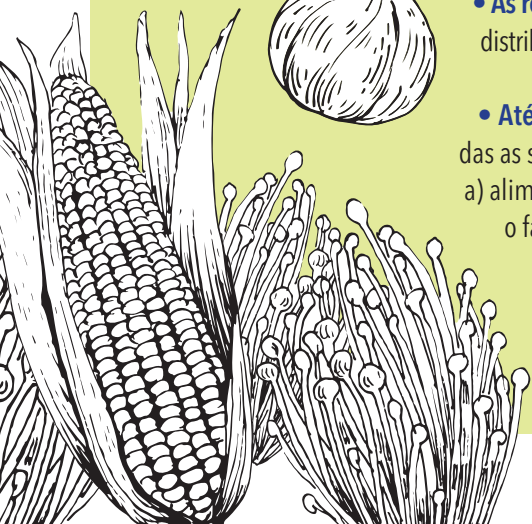
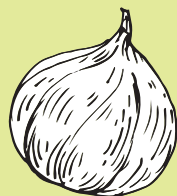
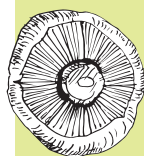
- **As refeições prontas para o consumo**, devem ser distribuídas o mais breve possível após o preparo.

- **Até o momento da doação** devem ser mantidas as seguintes temperaturas:

- a) alimentos congelados: Até -18°C e/ou conforme o fabricante;

- b) alimentos resfriados: Até 5°C e/ou conforme o fabricante;

- c) alimentos quentes: Devem ser mantidos no mínimo a 60°C .



- **Alimentos in natura devem estar em condições** para o consumo, conforme expresso na tabela 1.
- **Os alimentos não podem estar expostos**, devem estar cobertos por filme plástico ou embalados, em caixas plásticas ou embalagens descartáveis.
- **Deve constar escrito na embalagem ou em etiqueta**, a data de manipulação e a indicação de consumo imediato após o recebimento.
- **É recomendado orientar o modo de descarte** das embalagens utilizadas nas refeições doadas.
- **No caso de alimentos que serão transportados** para serem doados, este transporte deve ser limpo e garantir a integridade e a qualidade destes alimentos, que devem, se possível, ser acondicionados em recipientes ou caixas térmicas, a fim de impedir a deterioração ou contaminação do produto.

INDÚSTRIAS

- **Alimentos industrializados doados devem estar dentro do prazo de validade**, armazenados de forma adequada, conforme instruções do fabricante, com as embalagens que estão em contato direto com os alimentos íntegras e os rótulos legíveis.



ORIENTAÇÕES PARA QUEM RECEBE

Se houverem dúvidas, buscar orientações sobre a segurança dos alimentos recebidos nas sedes da vigilância sanitária local ou com nutricionistas e verificar a legislação vigente.

INSTITUIÇÕES BENEFICENTES, FILANTRÓPICAS E/OU CARENTES

Fazer uma triagem dos alimentos recebidos, descartando os que não estiverem em condições seguras de consumo, avaliando:

- **As características sensoriais dos alimentos doados**, como cor, odor, aparência, textura, consistência, sabor etc. (Verificar tabela 1).
- **Se alimentos industrializados, verificar a data de validade e fabricação** ou indicação para consumo e condições da embalagem, que não devem estar violadas ou abertas e ter os rótulos legíveis.
- **As embalagens que estão em contato direto com os alimentos** devem estar limpas, integras e de acordo com a particularidade de cada alimento.
- **Os alimentos não devem estar embalados em papel reciclado**, jornais, revistas, papelão ou plástico reciclado.
- **Observar as condições de higiene e** apresentação do doador/entregador.
- **Se possível, medir a temperatura dos alimentos** no ato do recebimento, que devem estar:
 - a) Alimentos congelados: Até -18°C e/ou conforme o fabricante;
 - b) Alimentos resfriados: Até 5°C e/ou conforme o fabricante;
 - c) Alimentos quentes: No mínimo a 60°C.



- **De preferência, os hortifrútiis deverão ser transportados** em caixas ou embalagens adequadas, limpas e ser de uso exclusivo para acondicionamento de alimentos.

Após a triagem:

- **As refeições prontas para consumo** devem ser servidas imediatamente, não devem ser guardadas para refeições posteriores.
- **No caso de alimentos para elaboração de refeições**, o modo de conservação deve seguir as orientações dos fabricantes para os industrializados e guardados sob refrigeração ou em locais frescos e arejados para os alimentos in natura.
- **Fazer o descarte das embalagens dos alimentos doados** em locais adequados para este fim.

PESSOAS E GRUPOS

- **Observar as embalagens dos alimentos recebidos**, que devem estar limpas, integras e de acordo com a particularidade de cada alimento; não devendo estar embalado em papel reciclado, jornais, revistas, papelão ou plástico reciclado.
- **Observar as condições de higiene** e apresentação do doador/entregador.
- **Avaliar as características sensoriais dos alimentos recebidos**, como cor, odor, aparência, textura, consistência, sabor etc. (verificar tabela 1).
- **No caso de refeições prontas para consumo**, estas devem ser consumidas imediatamente após o recebimento, não devem ser guardadas para consumo em outro momento.
- **Lavar as mãos antes da refeição** ou utilizar álcool gel 70%.
- **Se possível, lavar as embalagens com água e sabão** por fora antes de consumir os alimentos.
- **No caso de alimentos para elaboração de refeições**, seguir o modo de conservação das orientações dos fabricantes para os industrializados e guardados sob refrigeração ou em locais frescos e arejados para os alimentos in natura.
- **No caso de alimentos industrializados**, verificar a data de validade e fabricação ou indicação para consumo e condições da embalagem, que não devem estar violadas ou abertas e ter os rótulos legíveis.
- **Fazer o descarte das embalagens dos alimentos doados** em locais adequados para este fim.



ANEXOS

TABELA 1: CONDIÇÕES DOS ALIMENTOS A SEREM RECEBIDOS

Classificação por alimentos	Tipos de alimentos	Características a serem observadas
In natura*	Carnes bovinas	Devem estar vermelhas, com consistência firme e sem escurecimento.
	Carnes de aves	Devem ter consistência firme, odor e cor característicos.
	Peixes	Devem estar com a carne firme e sem odor forte de amônia.
	Ovos	Devem estar limpos e íntegros (sem trincas e rachaduras).
	Hortaliças folhosas, talos e inflorescências*	Devem estar hidratadas e firmes, não murchas; com coloração verde e não amarelada e sem pontos de podridão ou mofo
	Raízes, bulbos e tubérculos*	Devem estar hidratadas e firmes, não murchas (sem possibilidade de dobrar), e sem presença de podridão ou bolor.
	Frutos e frutas*	Devem ser íntegros, sem cicatrizes de broca dentro do fruto, não maduros demais, amolecidos, esmagados ou com mau cheiro, sem presença de podridão ou bolor.
Minimamente processados	Arroz, feijões, lentilha	Devem estar com as embalagens sem aberturas, os grãos íntegros e sem presença de insetos ou larvas.
	Frutas secas	Devem estar íntegras, sem mofo, superfície opaca ou granulada.
	Leite	Deve ter aroma natural de leite, sem odor azedo, e aspecto líquido, não viscoso ou granulado e embalagem não pode estar estufada.
	Manteiga	Deve ter aroma natural e não ransificada.
Processados	Conservas e compotas	Devem ter coloração original do fruto, calda transparente e não leitosa, sem formação de película na superfície embalagem não pode estar estufada.
	Carnes salgadas ou embaladas e pescados salgados	Devem ter cor e odor característicos destes produtos e não odor fétido ou cor escura ou esverdeada.
	Peixes enlatados	Devem ter cor e aroma característico e a embalagem não pode estar estufada.
	Queijos e iogurtes	Devem ter a massa cremosa e sem mofo e as embalagens não podem estar estufadas.

Classificação por alimentos	Tipos de alimentos	Características a serem observadas
Ultraprocessados	Chocolates	Devem ter aspecto liso, brilhante, com aroma específico e cor escura, sem partes opacas ou superfície granulada.
	Requeijão e queijos cremosos	Devem ter aparência cremosa e não ter a formação de substância semelhante ao muco.
	Embutidos como linguiças, salsichas, presuntos e afins	Devem ter cor vermelha ou rosada e não esverdeada e não devem ter camada viscosa na superfície, nem manchas cintilantes com efeito furta-cor.
	Produtos congelados	Devem estar rígidos e sem sinal de descongelamento e embalagem deve estar bem fechada.
	Pães, biscoitos e bolos industriais	Devem estar embalados, com identificação e data de fabricação e validade, sem pontos de mofo, sem sinais de danos por insetos ou roedores e com embalagens sem rasgos, cortes ou furos.
	Enlatados	Devem ter as embalagens em boas condições, sem amassados, ferrugem ou "estufadas" e não devem ter uma película ou aspecto leitoso quando abertos.
Refeições prontas	Para consumo imediato	Devem ter cor, aroma, textura e sabor agradável, sem odor ou gosto azedo, e estar em embalagens próprias para alimentos, com identificação de data de produção.

Fonte: Elaborada pelas autoras



*Exemplos de alguns alimentos *in natura*:

- Hortaliças folhosas, talos e inflorescências: acelga, agrião, alface, alho-poró, brócolis, cebolinha verde, chicória, salsa, couve, couve-flor, espinafre, repolho, rúcula, salsão.
- Raízes, bulbos e tubérculos: alho, batata, batata-doce, beterraba, cebola, cenoura, gengibre, inhame, mandioca, mandioquinha, nabo, rabanete.
- Frutos: abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, milho-verde, pepino, pimenta, pimentão, pinhão, quiabo, tomate, vagem.
- Frutas: abacate, abacaxi, acerola, ameixa, banana, caqui, carambola, coco-seco, coco-verde, figo, goiaba, jabuticaba, kiwi, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, melancia, melão, morango, nectarina, nêspera, pera, pêsego, tangerina, uva.

“NA DÚVIDA SOBRE A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS RECEBIDOS, DESCARTE O PRODUTO”

ORIENTAÇÕES PARA DOAÇÕES NO PERÍODO DE PANDEMIA

O Coronavírus pode ser transmitido por alimentos?

Segundo a OMS (Organização Mundial da Saúde) não existe, até ao momento, evidência de qualquer tipo de contaminação através do consumo de alimentos cozidos ou crus. As investigações sobre as formas de transmissão do Coronavírus ainda estão em andamento, mas a disseminação de pessoa para pessoa, ou seja, a contaminação por gotículas respiratórias ou contato, é o que está comprovado. Qualquer pessoa que tenha contato próximo (cerca de 1m) com alguém com sintomas respiratórios está em risco de ser exposta à infecção. A transmissão do Coronavírus está ocorrendo pelas seguintes formas:

- Gotículas de saliva;
- Espirro;
- Tosse;
- Catarro;
- Contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão;
- Contato com objetos ou superfícies contaminadas, seguido de contato com a boca, nariz ou olhos.

A fim de evitar a transmissão e a contaminação do novo Coronavírus, é importante seguir as medidas e cuidados que o Ministério da Saúde preconiza durante a distribuição dos alimentos doados:

- Garantir que os entregadores estejam usando equipamentos de proteção individual (EPIs), como toucas, máscaras e luvas. Do mesmo modo, garantir saneantes para higienizar as mãos, tais como sabão e álcool gel 70%;
- Reforçar para os manipuladores de alimentos e para a equipe de distribuição a higiene pessoal e cuidados ao tossir, espirrar ou tocar o rosto;
- Cumprir as distâncias de segurança de 1 metro entre pessoas com máscara e 2 metros estando uma sem máscara;
- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;
- Lavar as mãos com frequência com água e sabão, principalmente quando tossir ou espirrar, após ir ao banheiro e antes e depois das refeições;
- Ao tossir ou espirrar cobrir a boca e o nariz com o braço dobrado, conforme descrito no folder da Secretaria de Saúde. Se utilizar um lenço de papel, jogar fora imediatamente;
- Limpar e desinfetar os objetos e superfícies tocados frequentemente, nesse caso, deve ser priorizado o álcool em gel 70%.

AS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE CONTINUAM A SER A MELHOR FORMA DE PREVENÇÃO CONTRA A DOENÇA.

ORIENTAÇÕES PARA DOAÇÕES DE INICIATIVAS INDIVIDUAIS OU COLETIVAS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

É importante salientar que estas iniciativas não estão contempladas na Lei 14.016, porém é impossível negar a existência e a importância de grupos da sociedade civil que se organizam para produzir e distribuir refeições para a população em situação de vulnerabilidade, principalmente neste momento em que a solidariedade se faz tão necessária. Por esta razão, e por acreditar que estas iniciativas necessitam de orientações para assegurar a qualidade dos alimentos distribuídos e a segurança de quem recebe as doações, optou-se por acrescentar este anexo à cartilha.

É aconselhável que os participantes destas iniciativas busquem orientações sobre boas práticas de manipulação de alimentos nas sedes da vigilância sanitária local ou com nutricionistas e verifiquem a legislação vigente, pois devem obedecer às mesmas orientações dos estabelecimentos comerciais que manipulam alimentos.

LEGISLAÇÕES QUE DISPÕE SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO RS: RDC Nº216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 DA ANVISA E PORTARIA Nº78/2009 DA SECRETARIA DA SAÚDE DO RS.

Alguns tópicos de boas práticas que devem ser observados pelos manipuladores dos alimentos:

- Unhas bem cortadas, limpas e sem esmalte;
- Cabelos sempre presos e com touca;
- Mãos limpas;
- Roupas limpas;
- Proibido o uso de adornos em geral (colares, amuletos, pulseiras, anéis, brincos, etc);
- Não tossir, espirrar ou assoar o nariz próximo aos alimentos;
- Não fumar enquanto estiver em contato com alimentos;
- Não manipular dinheiro ou outras sujidades na cozinha;
- Não mascar chiclete, palitos ou similares;
- Não experimentar alimentos com a colher sem lavar antes de mexer o alimento novamente;
- Não enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Manter o ambiente limpo;
- Usar materiais de limpeza adequados;
- Utilizar solução clorada*: 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária a 2,5%, diluída em 1 litro de água;
- Todos os produtos de limpeza devem ser mantidos afastados dos alimentos e identificados;
- Não cozinhar próximo de lixo e outros resíduos;
- Os recipientes utilizados para o lixo devem ser exclusivos para este fim e mantidos sempre limpos, com sacos plásticos e tampados;

- Os equipamentos e utensílios devem ser adequadamente limpos depois de cada utilização;
- Os pisos devem ser mantidos secos;
- Cuidado ao utilizar panos de cozinha, pois os panos usados podem se tornar uma das maiores fontes de contaminação. O ideal são os descartáveis, mas, no caso de tecido, é obrigatória sua limpeza e desinfecção após cada uso;
- Utilizar água potável no preparo dos alimentos.

As refeições prontas para o consumo, devem ser distribuídas o mais breve possível após o preparo; até o momento da doação devem ser mantidas as seguintes temperaturas:

- a) Alimentos congelados: Até -18°C e/ou conforme o fabricante;
- b) Alimentos resfriados: Até 5°C e/ou conforme o fabricante;
- c) Alimentos quentes: Devem ser mantidos no mínimo a 60°C .

- Alimentos *in natura* devem estar em condições para o consumo, conforme tabela 1.
- Os alimentos não podem estar expostos, devem estar cobertos por filme plástico ou embalados, em caixas plásticas ou embalagens descartáveis.
- Deve constar escrito na embalagem ou em etiqueta, a data de manipulação e a indicação de consumo imediato após o recebimento.
- É recomendado orientar o modo de descarte das embalagens utilizadas nas refeições doadas.
- No caso de alimentos que serão transportados para serem doados, este transporte deve ser limpo e garantir a integridade e a qualidade destes alimentos, que devem, se possível, ser acondicionados em recipientes ou caixas térmicas, a fim de impedir a contaminação ou deterioração do produto.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria da Agricultura Familiar e Cooperativismo. Departamento de Cooperativismo e Acesso aos Mercados. Orientações para a execução do PNAE durante a situação de emergência decorrente da pandemia do Coronavírus (COVID-19). Brasília – DF, 1ª ed. Tiragem digital, 2000.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Guia de avaliação de alimentos doados aos Bancos de Alimentos. Brasília, DF: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <www.anvisa.gov.br/legis>.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira. Brasília – DF: Ministério da Saúde, 2ª ed. 1ª reimpressão, 2014
- BRASIL. Ministério da Saúde. Sobre a doença. 2020 Disponível em: <<https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca>>.
- BRASIL. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>>.
- CASTRO, J. Geografia da Fome. O dilema brasileiro: pão ou aço. 10 ed. RJ: Edições Antares, 1984.
- DUDH- Declaração Universal de Direitos Humanos. UNIC / Rio / 005, 2009. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/wp-content/uploads/2018/10/DUDH.pdf>>.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.





CARTILHA DE ORIENTAÇÕES PARA DOAÇÃO DE ALIMENTOS

LEI FEDERAL 14.016/2020



Porto Alegre, 2020

Conselho de Segurança Alimentar
e Nutricional Sustentável do RS
CONSEA

CRN 2
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS - 2º REGIÃO

AGAN Associação Gaúcha de Nutrição
Filada à ASBRAN

EMATER/RS



Fecomércio RS
Sesc | Senac

COMSEA
SAO LEOPOLDO

cae
conselho de
alimentação escolar
PORTO ALEGRE

Banco de Alimentos
Uma ação empresarial pela cidadania
Porto Alegre-RS

GOV RS
NOVAS FAÇANHAS
NO TRABALHO E
ASSISTÊNCIA SOCIAL

