

**ORGANIZADORES:**  
**Luiz Felipe de Paiva Lourenção & Bruno Martins Dala-Paula**

# **Guia Prático para a atuação de Nutricionistas em Bancos de Alimentos**



**ORGANIZADORES:**

**Luiz Felipe de Paiva Lourenção & Bruno Martins Dala-Paula**

# **Guia Prático para a atuação de Nutricionistas em Bancos de Alimentos**

**Alfenas-MG**



**2022**

**AUTORES:**

**Ana Carolina Franzoni de Oliveira  
Geovana Gabriele da Silva  
Igor Prudencio Trujillo Granja  
Maria Cecilia Cougo Mesquita  
Paula Cristina Cagnani Fernandes Azenha  
Vitória Cunha Paiva Carneiro  
Bruno Martins Dala Paula  
Luiz Felipe de Paiva Lourenção**

# **Guia Prático para a atuação de Nutricionistas em Bancos de Alimentos**

Alfenas-MG  
UNIFAL-MG  
2022

© 2022 Direito de reprodução do livro de acordo com a Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998. Qualquer parte desta publicação pode ser reproduzida, desde que citada a fonte.

Título: Guia Prático para a atuação de Nutricionistas em Bancos de Alimentos

Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/bibliotecas/fontes-de-informacao/e-books/>



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG

Endereço: Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 Centro – Alfenas

Minas Gerais – Brasil – CEP: 37.130-001

Reitor: Sandro Amadeu Cerveira

Vice-reitor: Alessandro Antônio Costa Pereira

Sistema de Bibliotecas da UNIFAL-MG / SIBI/UNIFAL-MG

Autores: Ana Carolina Franzoni de Oliveira, Geovana Gabriele da Silva, Igor Prudencio Trujillo Granja, Maria Cecília Cougo Mesquita, Paula Cristina Cagnani Fernandes Azenha, Vitória Cunha Paiva Carneiro, Bruno Martins Dala Paula, Luiz Felipe de Paiva Lourenção

Organizador(es): Luiz Felipe de Paiva Lourenção & Bruno Martins Dala-Paula

Editoração: Luiz Felipe de Paiva Lourenção

Capa e contracapa: Daniel Vieira

Revisão Textual: Teresa Amélia Arruda Barroso, Istella Carolina Pereira Gusmão, Paula Albuquerque Mello Leal

Órgão de fomento: Fundação Cargill, British Council, Pró Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PRPPG) e Pró Reitoria de Extensão (PROEX) da UNIFAL-MG.

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)  
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal de Alfenas  
Biblioteca Central – Campus Sede

Guia prático para a atuação de Nutricionistas em Bancos de Alimentos /  
G943 Organizadores: Luiz Felipe de Paiva Lourenção, Bruno Martins Dala-Paula,  
-- Alfenas – MG. Editora Universidade Federal de Alfenas, 2022.  
118 f.: il. -

ISBN: 978-65-86489-67-5. (E-book)

Formato do arquivo: .pdf

Inclui Bibliografia.

Vários autores

1. Segurança Alimentar e Nutricional. 2. Educação Alimentar e Nutricional.  
3. Abastecimento de Alimentos. 4. Controle de Qualidade. I. Lourenção, Luiz  
Felipe de Paiva. II. Dala-Paula, Bruno Martins, (org.). III. Título.

CDD-613

Ficha Catalográfica elaborada por Marlom Cesar da Silva  
Bibliotecário-Documentalista CRB6/2735

Os autores dedicam este livro aos profissionais nutricionistas, e demais membros da equipe, que atuam nos Bancos de Alimentos, contribuindo para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em consonância ao Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA), combatendo a Insegurança Alimentar e Nutricional e contribuindo para uma sociedade mais justa e equânime.

*“(...) A criança privada do alimento fica mirrada, não se desenvolve, a humanidade dela foi negada e a minha foi atingida. Você não pode ser movido pela compaixão. Você não deve tratar a alimentação como questão de caridade ou de assistência social. Ela é um direito inalienável do ser humano (...)”*

(Dom Mauro Morelli, bispo emérito de Duque de Caxias, RJ)

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CEASA	Central de Abastecimento
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CNPJ	Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
DHANA	Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas
DTA	Doença Transmitida por Alimentos
EaD	Ensino a Distância
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
Enap	Escola Nacional de Administração Pública
EPI	Equipamento de Proteção Individual
EPSAN	Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional
IAN	Insegurança Alimentar e Nutricional
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MBP	Manual de Boas Práticas
MC	Ministério da Cidadania
MOB-SAN	Mobilidade no Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
ODS	Objetivos do Desenvolvimento Sustentável
ONU	Organização das Nações Unidas
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PAB	Programa Alimenta Brasil
PC	Policarbonato
PE	Polietileno
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PPHO	Procedimento Padrão de Higiene Operacional
PU	Poliuretano
RBBA	Rede Brasileira de Bancos de Alimentos
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
RT	Responsável Técnico
POP	Procedimento Operacional Padronizado
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SESC	Serviço Social do Comércio
SISAN	Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional
UNIFAL-MG	Universidade Federal de Alfenas

# Sumário

<b>Apresentação</b> .....	9
<b>Introdução</b> .....	11
<b>Capítulo 1.</b> O que são Bancos de Alimentos?.....	13
1.1 Breve histórico da origem dos Bancos de Alimentos .....	13
1.2 Escopo de abrangência .....	14
1.3 Objetivos .....	14
1.4 Modalidades.....	15
<b>Capítulo 2.</b> Base legal relacionada aos Bancos de Alimentos e à SAN.....	16
<b>Capítulo 3.</b> Responsável Técnico (RT) pelos Bancos de Alimentos e suas atribuições.....	18
3.1 Atribuições do Responsável Técnico (RT).....	18
3.2 Responsabilidades técnicas.....	19
3.3 Atuações do RT, quando nutricionista, nos Bancos de Alimentos .....	19
3.4 Documentos obrigatórios e documentos auxiliares .....	22
<b>Capítulo 4.</b> Implantação dos Bancos de Alimentos .....	24
4.1 Articulação dos atores sociais .....	25
4.2 Captação de alimentos.....	26
<b>Capítulo 5.</b> Fluxo da cadeia de alimentos .....	28
5.1 Recebimento dos alimentos.....	28
5.2 Pré-seleção.....	29
5.3 Conferência das condições de estado do alimento.....	32
5.4 Temperaturas de recebimento.....	33
5.5 Planilhas de controle de recebimento dos alimentos.....	33
5.6 Armazenamento .....	34
5.7 Controle de Estoque.....	37
5.8 Planilha de Controle de Estoque .....	38
5.9 Entrega às Entidades beneficiárias .....	38
<b>Capítulo 6.</b> Interação com os Agricultores Familiares, via Programa Alimenta Brasil...	40
<b>Capítulo 7.</b> Qualidade e Controle Sanitário dos alimentos.....	42
<b>Capítulo 8.</b> Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) .....	46
<b>Capítulo 9.</b> Criação de Redes Locais, Regionais e Brasileira de Bancos de Alimentos...	48
<b>Considerações finais</b> .....	52
<b>Referências</b> .....	53
<b>Anexos</b> .....	59



# Apresentação

Este é o **Guia Prático para a atuação de Nutricionistas em Bancos de Alimentos**, elaborado pelos membros do **Projeto de Extensão REPASSA: Rede de Promoção da Alimentação Saudável e Segurança Alimentar**, vinculado à Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG. Ele é destinado a orientar e aprimorar o trabalho realizado pelos Nutricionistas Responsáveis Técnicos e demais membros da equipe dos Bancos de Alimentos.

Em decorrência da Pandemia de Covid-19, a procura pelos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) aumentou, por consequência dos altos níveis da Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) nas regiões brasileiras.

Dentre os Equipamentos Públicos de SAN existentes, e mais procurados, os Bancos de Alimentos se destacam como uma necessidade emergencial, na busca por alimentos frescos, saudáveis e aptos ao consumo humano.

Assim, diante da importância dos Bancos de Alimentos, e ainda, do papel do Nutricionista como Responsável Técnico em suas atividades e gestão, este documento visa a orientar os diversos profissionais sobre as principais ações realizadas e as atribuições das equipes, entre gestores e agentes operacionais. A ação conjunta de Nutricionistas e demais membros da equipe dos Bancos de Alimentos é primordial para o sucesso desse Equipamento Público na efetivação da SAN e do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA).



# Introdução

A promoção da SAN é imprescindível, sendo algo que deve fazer parte das condutas e práticas diárias dos profissionais nutricionistas. Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) entende-se que:

A SAN 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, 2006).

Sendo assim, deve haver a efetivação do DHANA considerando que a alimentação é caracterizada como um direito social, segundo o art. 6º da Constituição Federal (BRASIL, 2010). Para viabilizar esse direito, diversas estratégias devem ser implementadas pelo Estado, dentre elas, destacam-se os equipamentos públicos de SAN.

Os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) compõem uma rede de proteção social, promovendo a organização e a operação das ações de SAN (BRASIL, 2015). Sua implantação se deu a partir de 2003, por intermédio do Governo Federal, após a efetivação da Estratégia Fome Zero. Dentre os EPSAN destacam-se os restaurantes populares, as cozinhas e padarias comunitárias e os Bancos de Alimentos (REDESAN, 2011).

O Banco de Alimentos é capaz de promover SAN e soberania alimentar, além de favorecer a sustentabilidade local, como aponta o relatório *Toward Zero Hunger - Food Banks as a Green Solution to Hunger*, publicado pelo *The Global FoodBanking Network*, em março de 2019. De acordo com o estudo, ainda que o foco dos Bancos de Alimentos seja o alívio de um problema local, ou seja, a fome, ao desviarem milhões de quilos de alimentos saudáveis que iriam para aterros, contribuem para a redução das pressões exercidas pelos sistemas alimentares sobre os recursos naturais, contribuindo para a redução de desperdícios (BRASIL, 2015). Já que, por ano, aproximadamente 30% dos alimentos produzidos mundialmente e ainda aptos para o consumo humano são jogados fora ao longo da cadeia alimentar de produção, levanta-se uma barreira para alcançar a SAN das gerações presentes e futuras (SANTOS et al., 2020; FAO; ECLAC, 2020).

Desse modo, os benefícios da implementação e da efetivação de um Banco de Alimentos perpassam por diversos dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), propostos junto à Organização das Nações Unidas (ONU), para que seja atingida a agenda 2030 no Brasil (BRASIL, 2017). Dentre os objetivos, 5 estão relacionados à

sustentabilidade da cadeia de produção alimentar, e, especificamente, o objetivo 12 visa a garantir a sustentabilidade dos padrões de consumo e produção. A meta 12.3 se propõe a, em “até 2030, reduzir pela metade o desperdício alimentar global per capita no varejo e níveis de consumo e reduzir as perdas de alimentos ao longo da produção e abastecimento das cadeias, incluindo perdas pós-colheita” (ONU, 2015).

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) ressalta as transformações sociais que a população brasileira vem sofrendo, transformações estas que são responsáveis por mudanças na saúde e no consumo alimentar e que repercutem negativamente na qualidade de vida (BRASIL, 2013). Além disso, a conjuntura atual de múltiplas crises sociais, principalmente em decorrência da pandemia, faz com que seja crucial a necessidade de adoção de condutas governamentais, visando à garantia dos direitos e à reversão do quadro progressivo de aumento na IAN (SOUZA et al., 2021).

Diante dos inúmeros impactos sociais, econômicos e ambientais que o Banco de Alimentos pode acarretar, é de suma importância que suas ações sejam gerenciadas com maestria e diligência. Desse modo, o profissional nutricionista frente às ações de um Banco de Alimentos deve pautar sua conduta conforme o preconizado para o funcionamento efetivo deste equipamento público, além de induzir uma atuação conjunta com os demais profissionais envolvidos com o trabalho.

## Capítulo 1

# O que são Bancos de Alimentos?

O Banco de Alimentos se constitui em um sistema físico e/ou logístico, podendo ser público ou privado, que age no recebimento de alimentos doados por parceiros pertencentes às instituições privadas e da sociedade civil - como as redes varejistas, empresas e pequenos produtores - ou por meio de compras governamentais de alimentos e na distribuição, gratuita, às pessoas e organizações que estejam listadas no Cadastro Nacional de Entidades de Assistência Social (ROSENO; SANTOS; PEREIRA, 2021).

Segundo a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos, este Equipamento Público de SAN visa a combater a fome e a insegurança alimentar por meio da arrecadação de doações de gêneros alimentícios que seriam desperdiçados ao longo da cadeia produtiva, e ainda, pela aquisição de alimentos produzidos pela agricultura familiar, com dispensa de licitação, e a destinação a pessoas em situação de IAN, via o Programa Alimenta Brasil (PAB).



**Os Bancos de Alimentos são estruturas físicas e/ou logísticas que ofertam o serviço de captação e/ou recepção e distribuição gratuita de gêneros alimentícios oriundos de doações dos setores privados e/ou públicos, que seriam desperdiçados e/ou adquiridos via Programa Alimenta Brasil, e os destinam às instituições sociais que atendem um público em situação de alta vulnerabilidade social.**

### 1.1 Breve histórico da origem dos Bancos de Alimentos

O primeiro projeto de Banco de Alimentos surgiu em Phoenix, Estados Unidos, no ano de 1967, a partir de uma iniciativa comunitária. O intuito principal do surgimento das primeiras iniciativas de Banco de Alimentos era de combater o desperdício alimentar, além de encaminhar alimentos para o consumo humano, tendo um suporte logístico para tal realização (BELIK; CUNHA; COSTA, 2012).

No Brasil, os primeiros projetos de Bancos de Alimentos surgiram a partir de iniciativas não governamentais entre os anos de 1990 e 2003 (BELIK; CUNHA; COSTA,

2012). Nesta época, o SESC São Paulo promoveu diversas iniciativas no modelo Colheita Urbana, arrecadando doações de alimentos ainda próprios para o consumo e redistribuindo para instituições filantrópicas e comunidades vulneráveis. Diversas unidades da instituição aderiram à iniciativa até que, em 2003, foi lançado o Programa Mesa Brasil Sesc, uma rede nacional de solidariedade contra a fome e o desperdício de alimentos.

Em paralelo, ocorriam outras iniciativas, ainda em São Paulo, em 1998, surgiu a ONG Banco de Alimentos (MACHADO, GENTIL, 2018). E, no ano 2000, criou-se o Banco de Alimentos em Porto Alegre - RS com o intuito de auxiliar no combate à fome no país. Ele foi fundado a partir de iniciativas de grupos empresariais, entidades, sindicatos e grupos de serviços sociais (BRASIL, 2015). Ampliada sua atuação, constituiu-se, em 2007, a Rede de Bancos de Alimentos do Rio Grande do Sul, abrangendo atualmente 29 municípios (MACHADO, GENTIL, 2018).

Desse modo, a partir de 2003, os Bancos de Alimentos foram inseridos como estratégias de políticas públicas para promoção de SAN no Brasil (BELIK; CUNHA; COSTA, 2012). Até os dias atuais, coexistem Bancos de Alimentos tanto de iniciativas públicas, sob gestão do Estado, quanto privadas, sob gestão de organizações da sociedade civil sem fins lucrativos (BRASIL, 2015).

A partir da fundação dos primeiros Bancos de Alimentos no Brasil, observou-se uma ascensão, dado que diversas iniciativas de Bancos de Alimentos foram criadas ao longo de todo o território nacional. De acordo com um levantamento realizado no ano de 2017 pela Rede Brasileira de Bancos de Alimentos - RBBA, foi possível estimar a existência de 218 unidades em funcionamento no país, distribuídas em todas as capitais, principalmente nas principais regiões metropolitanas (CAISAN, 2017).

## **1.2 Escopo de abrangência**

O escopo de abrangência dos Bancos de Alimentos, em sua integralidade, tem como propósito final garantir a SAN, através do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), da população vulnerável propensa a passar por fome e desnutrição tornando-se, assim, vítima de subnutrição crônica, isto é, de uma alimentação deficiente de nutrientes ou falta de alimentos.

## **1.3 Objetivos**

O Banco de Alimentos apresenta como objetivos principais os de receber, selecionar, armazenar e distribuir os alimentos e produtos doados oriundos de perdas e desperdícios ou por meio de compras governamentais de alimentos, visando a garantia

de atendimentos diferenciados a quem precisa; de assistência e compreensão da fome individualizada; e, ainda, de avaliação dos custos para todas as ações mencionadas (BRASIL, 2020).

## 1.4 Modalidades

Existem duas modalidades distintas de Banco de Alimentos, sendo:

- 1) **Banco de Alimentos Convencional:** que conta com uma sede em estrutura física para realizar as ações de receber, selecionar, armazenar e distribuir os alimentos; e
- 2) **Banco de Alimentos modalidade Colheita urbana e/ou rural:** que conta com uma sede em imóvel para atividades administrativas e que realiza, exclusivamente, a coleta, o transporte e a entrega imediata dos alimentos às instituições (entidades ou organizações) beneficiadas (BRASIL, 2020).

Os Bancos de Alimentos do tipo **Colheita urbana e/ou rural** são consideradas então, unidades com sede em imóvel com estrutura apenas administrativa e que realiza exclusivamente a atividade de transporte de alimentos em veículos próprios para atividades de coleta de doações, seleção e distribuição de alimentos, conforme o grau de perecibilidade do alimento.

Para fortalecer a atuação dos Bancos de Alimentos, o Ministério da Cidadania (MC), por meio da Portaria MC nº 745, de 3 de fevereiro de 2022, instituiu a Estrutura de Mobilidade no Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - MOB-SAN, que visa a prover condições logísticas para o transporte eficiente de gêneros alimentícios transacionados no âmbito dos programas e ações que compõem o SISAN, preferencialmente por meio dos EPSAN (BRASIL, 2022a).

Assim, para os fins da referida Portaria, são considerados EPSAN: os **Bancos de Alimentos, nas modalidades convencional e colheita urbana**, as Cozinhas Comunitárias, os Restaurantes Populares e as Centrais de recebimento e distribuição de produtos da Agricultura Familiar (BRASIL, 2022a).

Esses equipamentos podem ser **públicos** – sob a gestão e responsabilidade dos entes subnacionais, isto é, Estados, Distrito Federal e municípios – ou podem ser **privados**, sob a gestão de organizações da sociedade civil de interesse social, sem fins lucrativos.

## Capítulo 2

# Base legal relacionada aos Bancos de Alimentos e à SAN

**Art. 6º da Constituição Federal**, atualizado por meio da Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, que *introduz a alimentação como Direito Social*.

### Leis:

**Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**, que *cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências*;

**Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020**, que *dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano*;

**Lei nº 14.284, de 29 de dezembro de 2021**, que *institui o Programa Auxílio Brasil e o Programa Alimenta Brasil, em substituição ao Programa Bolsa Família, de que trata a Lei nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e ao Programa de Aquisição de Alimentos, de que trata o art. 19 da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003, respectivamente, e define metas para taxas de pobreza no Brasil*.

### Decretos:

**Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**, que *regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências*;

**Decreto nº 10.357, de 20 de maio de 2020 (Art. 42)**, que *aprova a Estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções de Confiança do Ministério da Cidadania e remaneja cargos em comissão e funções de confiança*;

**Decreto nº 10.490, de 17 de setembro de 2020**, que institui a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos e o Comitê Gestor da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos;

**Decreto nº 10.880, de 02 de dezembro de 2021**, que regulamenta o Programa Alimenta Brasil, instituído pela Medida Provisória nº 1.061, de 9 de agosto de 2021.

## **Portarias:**

**Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997**, que aprova o Regulamento Técnico “Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;

**Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011**, que atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

**Portaria nº 662, de 11 de novembro de 2021**, que dispõe sobre a adesão à Rede Brasileira de Bancos de Alimentos;

**Portaria nº 708, de 11 de novembro de 2021**, que aprova o Manual Operacional de Doações destinadas ao Programa de Segurança Alimentar e Nutricional e dispõe sobre Selos de Reconhecimento a doadores de alimentos.

**Portaria MC nº 745, de 3 de fevereiro de 2022**, que dispõe sobre a Estrutura de Mobilidade no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

## **Resoluções:**

**Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

**Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

**Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

## Capítulo 3

# O Responsável Técnico (RT) pelos Bancos de Alimentos e suas atribuições

De acordo com as normas da Lei nº 6.437/1977, do Decreto nº 77.052/1976 e da Portaria nº 1.428/1993, e, é indispensável, para o adequado funcionamento do Banco de Alimentos, a existência de um **Responsável Técnico (RT)** da área de alimentos.

Para ser reconhecido como responsável técnico, o profissional deve possuir entre as atribuições laborais, a previsão (ou possibilidade) de atuação em Bancos de Alimentos e a formação técnica para planejar, capacitar e supervisionar as ações concebidas em seu ambiente de trabalho, a fim de garantir a segurança dos alimentos recebidos e doados pelo Banco de Alimentos.

“RT é o **profissional habilitado** a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde”

(Portaria 326/1997 - Ministério da Saúde)

### 3.1 Atribuições do Responsável Técnico (RT)

No Banco de Alimentos, o **RT** realiza atribuições como:

- ❖ Organização de reuniões, treinamento e capacitação com a equipe;
- ❖ Monitoramento desde o recebimento até a distribuição dos alimentos doados;
- ❖ Criação de meios para evitar o desperdício, promovendo o consumo e produção sustentável;
- ❖ Aplicação dos conhecimentos oferecidos pelo Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos (BRASIL, 2004; ANVISA, 2019) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) (BRASIL, 2002);
- ❖ Participação na seleção e no credenciamento de instituições assistenciais, as quais receberão as doações do Banco de Alimentos;
- ❖ Realização de visitas técnicas aos beneficiados;
- ❖ Controle quantitativo e qualitativo dos alimentos doados, preenchimento de relatórios técnicos de algo que não está acontecendo da maneira correta juntamente com sugestões de meios para resolver o problema e encaminhar ao superior hierárquico;

- ❖ Participação ativa na seleção e na habilitação das instituições beneficiadas; planejamento de estágios e orientação dos estagiários estudantes (da sua respectiva área de formação desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista);
- ❖ Realização de pesquisas temáticas ao seu meio de trabalho, proporcionando intercâmbio técnico-científico e contribuindo com o desenvolvimento de outros Bancos de Alimentos (BRASIL, 2020).

### 3.2 Responsabilidades técnicas

- ❖ Prestar orientação técnica em todos os processos produtivos;
- ❖ Capacitar os funcionários nas Boas Práticas de Manipulação, incluindo aspectos de segurança e saúde do trabalho;
- ❖ Garantir o controle de qualidade de processos e produtos;
- ❖ Inteirar-se das atribuições técnicas e legais do serviço oficial de fiscalização sanitária do estabelecimento;
- ❖ Atuar em consonância com o serviço oficial de fiscalização sanitária;
- ❖ Notificar aos órgãos de vigilância epidemiológica as ocorrências de interesse da saúde pública;
- ❖ Implementar programas de garantia da qualidade (Manual de Boas Práticas, POP, Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC).

### 3.3 Atuações do RT, quando nutricionista, nos Bancos de Alimentos

Cabe ao RT (nutricionista) estar atualizado quanto à situação de cada população e entidade atendida – perfil social e perfil epidemiológico – para que a dimensão de análise equidade seja atendida, e, ainda, oferecer ações de educação alimentar e nutricional a determinada comunidade.

O profissional nutricionista conta com a **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**, que dispõe sobre suas atribuições laborais, na área de Nutrição em Saúde Coletiva - Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva, subárea: Políticas e Programas Institucionais e subsegmento: **Banco de Alimentos**. Além das responsabilidades técnicas e atuações previstas ao RT, o profissional em Nutrição ainda está apto a:

- ❖ Avaliar a quantidade e qualidade dos alimentos doados, visando a atender à demanda e necessidades nutricionais dos assistidos;
- ❖ Orientar sobre técnicas de preparo dos alimentos de modo a preservar o seu valor nutricional, sensorial e a segurança química, física e/ou microbiológica;
- ❖ Realizar ações de EAN;
- ❖ Participar de programas de estágios com instituições de ensino superior (IES), supervisionando estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética, além de programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;
- ❖ Desenvolver e divulgar os resultados de pesquisas e estudos acerca de sua área de atuação, proporcionando intercâmbio técnico-científico e contribuindo com o desenvolvimento de outros Bancos de Alimentos (CFN, 2018).

**O Banco Municipal de Alimentos de Formiga - MG - Maria Athanázia de Freitas,** pelo Art. 19º do seu Regimento Interno, estabelece as **competências do Nutricionista em Bancos de Alimentos:**

I - Orientar a equipe do Banco de Alimentos do Município quanto aos procedimentos relativos às operações que têm relação com o fluxo de alimentos e controle de estoque. Acompanhar e avaliar os registros que tratam sobre o fluxo dos alimentos em formulários específicos preenchidos pela equipe do Banco Municipal de Alimentos;

II - Avaliar a qualidade dos alimentos recebidos, através de métodos visuais e recolhimento de amostras para tirar a prova quaisquer que sejam às dúvidas no que tange a qualidade dos alimentos, principalmente dos alimentos que impossibilita uma avaliação interna para que seja notificado o Produtor Rural e que sejam substituídos os alimentos. Orientar a triagem, higienização, processamento ou não e embalagem;

III - Supervisionar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), acompanhar e avaliar os registros sobre o controle higiênico-sanitário em formulários específicos preenchidos pela equipe do Banco de Alimentos;

IV - Elaborar material didático e ministrar ou coordenar cursos de capacitação para a equipe do Banco de Alimentos, Entidades beneficentes que distribuam os alimentos e parceiros do Banco de Alimentos;

V - Elaborar planilha e cronograma de distribuição de alimentos, em parceria com o(a) Assistente Social do Banco de Alimentos, e controlar sua distribuição;

VI - Elaborar relatórios, estudos e outros documentos com dados relacionados às atividades que desempenha, mediante solicitação do(a) coordenador(a) do Banco de Alimentos;

VII - Realizar visitas técnicas a doadores (para orientar sobre as doações) e as entidades (para avaliar as condições higiênico-sanitárias do local e para avaliação nutricional) quando necessário;

VIII - Desenvolver técnicas para redução e/ou eliminação do desperdício de alimentos.

A **Portaria nº 662, de 11 de novembro de 2021** (*Dispõe sobre a adesão à Rede Brasileira de Bancos de Alimentos*), em seu Art. 4, informa que para adesão à Rede Brasileira de Bancos de Alimentos, a entidade deverá apresentar solicitação à Secretaria Nacional de Inclusão Social e Produtiva, acompanhada de documentos, entre eles:

I - Certificado de curso de **Boas Práticas em Serviços de Alimentação**, emitido pela vigilância sanitária ou pelo Sistema S ou registro no conselho de classe para técnico em nutrição, nutricionista ou engenharia de alimentos, do responsável técnico pela unidade.

Assim, para auxiliar na atualização sobre alguns dos tópicos abordados anteriormente, o RT deverá buscar auxílio em sua formação mediante **Curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação**, como de **Manipulação de Alimentos** por exemplo. Conheça algumas opções de cursos de curta duração, sobre o tema, na modalidade de Ensino a Distância (EaD):



**Escola Nacional de  
Administração Pública**



Curso: **Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação** (12 horas)

Escola Nacional de Administração Pública - Enap

Acesso: <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>



Curso: **Boas Práticas nos Serviços de Alimentação** (20 horas)  
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae)  
Acesso: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao,fa88adfa1bad5710VgnVCM1000004c00210aRCRD>

### 3.4 Documentos obrigatórios e documentos auxiliares

Para o bem executar das ações e o cumprimento às exigências requeridas, o Banco de Alimentos deve apresentar documentos legais e documentos organizacionais. Dentre os **documentos legais** sugeridos para Banco de Alimentos destacam-se:

- Instrumento Legal de Criação, em casos de Bancos de Alimentos públicos;
- Estatuto Social ou Ata de Fundação ou Contrato Social, em casos de Bancos de Alimentos de iniciativa da sociedade civil (ONG);
- Regimento Interno;
- Cartão do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Alvará de funcionamento;
- Alvará sanitário tanto para imóvel quanto para veículo.

Além disso, para que seja efetuada a adesão à Rede Brasileira de Bancos de Alimentos é necessário que se tenha os seguintes documentos:

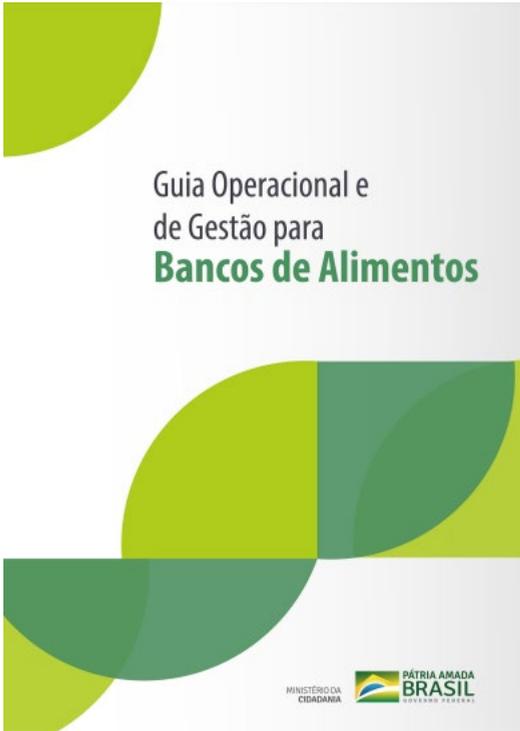
- Termo de compromisso e participação na Rede Brasileira de Bancos de Alimentos;
- Relatório fotográfico que demonstre a estrutura básica existente de acordo com a metodologia desenvolvida pelo Banco de Alimentos;

- Documento(s) para comprovação da composição da equipe mínima;
- Documento(s) para comprovação do percentual mínimo de 25% do total de alimentos arrecadados e distribuídos que sejam oriundos de perdas e desperdício;
- Regimento Interno;
- Documentos que demonstrem o tempo de funcionamento do Banco de Alimentos.

Por fim, com relação aos **documentos organizacionais** requeridos, faz-se necessário a disposição de:

- Manual de Boas Práticas do Banco de Alimentos e POPs (conforme modelos apresentados no Anexo 1 e Anexo 2, respectivamente);
- Protocolo/Padrão de identidade e de qualidade dos alimentos transacionados;
- Controle de vetores e pragas urbanas;
- Certificado de limpeza de caixa d'água;
- Termos de parcerias com parceiros doadores e instituições (conforme modelos apresentados no Anexo 3);
- Declaração de trabalho voluntário (caso haja).

Acesse e conheça o **Guia Operacional e de Gestão para Bancos de Alimentos**, elaborado pelo Ministério da Cidadania em 2020, e obtenha as informações sobre a documentação exigida.



## Capítulo 4

# Implantação dos Bancos de Alimentos

Conforme já visto neste Guia, os Bancos de Alimentos podem ser **públicos** – sob a gestão e responsabilidade dos entes subnacionais, isto é, Estados, Distrito Federal e municípios – ou podem ser **privados**, sob a gestão de organizações da sociedade civil de interesse social, sem fins lucrativos.

Por meio do Governo Federal, Estados, Distrito Federal e Municípios podem solicitar apoio financeiro ao **Ministério da Cidadania**, ao diagnosticarem a necessidade de implantação de Bancos de Alimentos.

No decorrer do ano, o Ministério da Cidadania pode publicar Editais de seleção pública e de apoio à infraestrutura dos Bancos de Alimentos, e ainda, este apoio pode ocorrer via indicação de Emendas Parlamentares, propostas por Deputados Federais e Senadores.

Qual a recomendação do Ministério da Cidadania em relação à implantação de Bancos de Alimentos?

*Estados e municípios podem solicitar apoio financeiro para construção de Bancos de Alimentos públicos. Eles ficarão situados em municípios que possuam uma ampla rede de abastecimento e/ou uma grande produção de alimentos provenientes da Agricultura Familiar, que apresentem elevado número de pessoas em situação de miséria ou pobreza. O público que se beneficia recebendo os alimentos é formado por entidades de assistência social e demais equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2022b).*

Os entes que desejarem suporte do Ministério da Cidadania na implantação e/ou no suporte de um Banco de Alimentos deverá inscrever-se no processo de seleção dos Editais públicos lançados e aguardar o resultado do processo de seleção. Para conhecer essas etapas, e demais procedimentos necessários à implantação dos Bancos de Alimentos, acesse à página Web: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/acessar-os-bancos-de-alimentos>

Segundo o **Guia Operacional e de Gestão para Bancos de Alimentos** (BRASIL, 2020), a equipe mínima necessária para o funcionamento de um Banco de Alimentos deve ser composta por:

- I. Responsável Técnico (da área de alimentos), conforme exigências da Portaria nº 1.428/1993, do Decreto nº 77.052/1976 e da Lei nº 6.437/1977;

- II. Equipe administrativa;
- III. Equipe operacional.

Os **Bancos de Alimentos privados**, por sua vez, são mobilizados por empresas/empresários, sindicatos e entidades, a fim de atender os princípios do SISAN, instituído pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, consolidando a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, na perspectiva do combate à fome e da promoção da SAN.

Um exemplo destes Bancos de Alimentos privados é o **Programa Mesa Brasil Sesc**, lançado em fevereiro de 2003, representando um esforço institucional e coletivo para a formação da Rede Nacional de Solidariedade contra a Fome e o Desperdício de Alimentos. Atualmente, o Programa se constitui como uma rede de Banco de Alimentos, integrada por dezenas de Unidades Operacionais, distribuídas por todos os estados do território nacional, em todas as capitais e em centenas de municípios do interior do país (SESC, 2016).



Conheça mais sobre o **Programa Mesa Brasil Sesc (MBS)**:  
<https://www2.sesc.com.br/portal/site/mesabrasilsesc/home/>

## 4.1 Articulação dos atores sociais

As parcerias com as entidades fornecedoras são um meio determinante para que o Banco de Alimentos funcione adequadamente. Tais fornecedores ou parceiros podem ser supermercados, redes varejistas, feiras livres e agricultores familiares, por exemplo. Assim, são distintos em dois subgrupos: sistemáticos e eventuais (BRASIL, 2020).

Os parceiros doadores sistemáticos são aqueles que realizam a contribuição de forma regular, seguindo uma agenda e logística de coleta pré-estabelecidas. Já os parceiros doadores eventuais são os sujeitos que doam sem regularidade e logística de coleta estabelecida (BRASIL, 2020).

As entidades beneficiárias obtêm dos Bancos de Alimentos a doação de alimentos e/ou produtos. Para isso, é necessário conhecer as demandas sociais do território de abrangência destas entidades, especialmente com relação à IAN dos usuários, para que as prestações de serviço das instituições sejam direcionadas a quem realmente precisa. Assim, é sugerido que a equipe do Banco de Alimentos pesquise e estabeleça critérios para definir seus beneficiários através das informações do Cadastro Único para Programas Sociais do Governo, e do conhecimento sobre o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), o Índice de vulnerabilidade social, o Índice de IAN, além das visitas presenciais para avaliação (BRASIL, 2020).

Essas entidades beneficiárias são classificadas em duas modalidades, conforme a destinação e/ou forma de utilização das doações recebidas, sendo elas: Instituições/Entidades/Organizações Sociais e Instituições/Entidades/Organizações Mediadoras. As entidades sociais recebem e produzem as refeições aos beneficiários no próprio local, como os centros de educação infantil, casas de acolhimento às crianças e aos idosos, por exemplo. Já as entidades mediadoras, como as igrejas e associações comunitárias, recebem e distribuem as doações às famílias e indivíduos (BRASIL, 2020).

## 4.2 Captação de alimentos

A captação de alimentos é a etapa fundamental para composição dos estoques dos Bancos de Alimentos. A formação do estoque, a partir da captação dos alimentos, deve seguir parâmetros e critérios mínimos de qualidade. Os responsáveis técnicos precisam buscar parâmetros de aceitabilidade dos alimentos e orientar a tomada de decisão sobre o aceite, ou não, dos alimentos doados.

Em relação à origem dos alimentos que vão compor o estoque dos Bancos de Alimentos são elencadas principalmente as vias de **CAPTAÇÃO DE ALIMENTOS ORIUNDOS DE PERDAS E DESPERDÍCIOS** e de **CAPTAÇÃO DE ALIMENTOS EM CAMPANHAS SOLIDÁRIAS**.

A primeira é a captação de alimentos que não possuem valor comercial, mas possuem um grande potencial para viabilizar a melhoria quantitativa e qualitativa das refeições complementadas pelos Bancos de Alimentos. Em razão do objetivo fundamental dos Bancos de Alimentos em reduzir as perdas e desperdícios de alimentos, essa origem deve ser priorizada e potencializada em suas operações diárias.

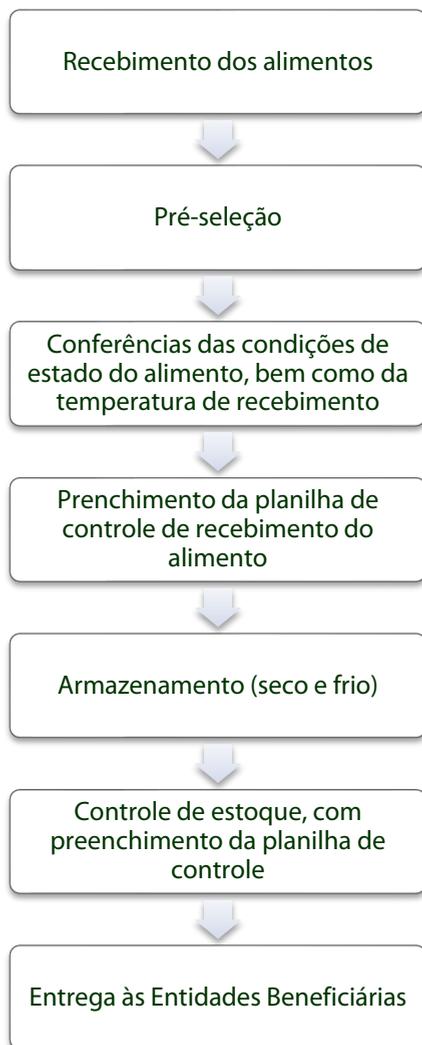
A segunda via é a captação de alimentos que possuem valor comercial e são arrecadados a partir da mobilização da comunidade, seja por meio de organizações, instituições, pessoas físicas, associações comunitárias etc., para um ato solidário contra a fome e a IAN. Complementa os estoques operacionais dos Bancos de Alimentos, em especial, com gêneros básicos da alimentação (arroz, feijão, farinhas, sal, açúcar, óleo e outros).

Para além, das duas vias citadas anteriormente, os Bancos de Alimentos também podem aproveitar sua estrutura física e logística para operacionalizar programas de compras institucionais, como o antigo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), hoje denominado de **Programa Alimenta Brasil** (Lei nº 14.284, de 29 de dezembro de 2021). A **CAPTAÇÃO DE ALIMENTOS VIA PROGRAMA ALIMENTA BRASIL** trata da compra de alimentos que são produzidos pela agricultura familiar com dispensa de licitação.

Os alimentos adquiridos via **Programa Alimenta Brasil** compõem os estoques dos Bancos de Alimentos e podem ser destinados ao mesmo público beneficiário de alimentos oriundos de perdas e desperdícios de alimentos. No caso dos alimentos provenientes do Programa Alimenta Brasil deverá ser observada a legislação específica do programa para seleção das instituições beneficiárias. É importante ressaltar que, nesse caso, tanto o agricultor familiar quanto as instituições atendidas são beneficiados pelo Programa.

## Capítulo 5

# Fluxo da cadeia de alimentos



### 5.1 Recebimento dos alimentos

No momento do recebimento dos alimentos e/ou produtos doados aos Bancos de Alimentos, deve-se observar se itens recebidos são adequados ao consumo humano, sem causar malefícios à saúde, mesmo não sendo considerados aptos à comercialização. Além disso, deve-se verificar a quantidade recebida, a fim de confirmar

as informações apresentadas na nota fiscal ou comprovante de recebimento. Também, é preciso que os alimentos processados, ultraprocessados e minimamente processados contenham identificação em seu rótulo, sobre dados do fabricante, prazo de validade/data de vencimento (dentro do limite estabelecido) e lote/data de fabricação (BRASIL, 2018).

Segundo a RDC nº 216/2004, a recepção de alimentos deve ser realizada em área protegida e limpa, isto é, ao abrigo direto do Sol, da presença de animais domésticos e pragas urbanas, de poeira e outras sujidades, que possuam o potencial de contaminar os alimentos. Além disso, recomenda-se as seguintes características e equipamentos para a área de recebimento de alimentos:

- Possua piso, parede e teto com revestimento liso, impermeável e lavável. Para o piso, recomenda-se que seja antiderrapante, de coloração preferencialmente clara para facilitar a visualização de sujeira. Caso seja de azulejo, recomenda-se evitar aqueles de tamanho reduzido, a fim de reduzir as áreas de rejuntas, que são potenciais regiões de acúmulo de sujeira e micro-organismos. As paredes e tetos devem ser livres de goteiras, trincas, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamento, além de não transmitir contaminantes (BRASIL, 2004);
- Tenha iluminação adequada que permita a inspeção dos alimentos e preenchimento de documentos, além de espaço para manipulação, armazenamento e higienização de caixas sujas e transferência dos alimentos para caixas limpas, a fim de garantir a sua posterior devolução, quando for o caso;
- Seja livre da presença de pragas urbanas e animais domésticos;
- Contenha pia, sabonete/detergente e papel toalha para a adequada higienização de mãos e utensílios;
- Contenha balança para conferência de peso e auxílio no registro dos formulários de entrada de alimentos; mesa e cadeira para a leitura, conferência e preenchimento de formulários.

A partir de então, inicia-se o processo de triagem dos alimentos condicionados, ou não, à demanda.

## **5.2 Pré-seleção**

Neste processo, as doações que não são adequadas às requisições de um alimento seguro, isto é, que oferecem riscos fisiológicos a quem consumi-lo, são devidamente separadas e descartadas. Ao mesmo tempo, aquelas doações que serão mantidas no Banco de Alimentos devem ser armazenadas em um curto intervalo de tempo, a fim de

evitar que o produto seja danificado e perdido. Sendo assim, para realizar o armazenamento deve-se remover as embalagens externas nas quais o alimento veio transportado, como papelão e caixa de madeira, por exemplo, para que isso não se torne um meio de contaminação de microrganismos e vetores ao local (BRASIL, 2018).

Ademais, não se deve proceder a aplicação de água sanitária – com o objetivo de higienização dos alimentos – uma vez que este é um produto químico.

Mas o que deve ser examinado ao selecionar os alimentos passíveis de serem destinados ao consumo? Observem-se imagens de alimentos que não se encontram aptos para o consumo:

#### Folhasas Murchas

Agrião Murcho



Comparativo

A

B



A – Turgido

B - Murcho

Laranja - Podridão



Berinjela - Podridão



Chuchu - Podridão



**Fonte:** Guia de Avaliação de Alimentos doados aos Bancos de Alimentos (BRASIL, 2018).

Confira o Quadro 1 com características e orientações de aceitação ou rejeição das hortaliças e frutas, extraída do **Guia de Avaliação de Alimentos doados aos Bancos de Alimentos**, publicado em 2018 pelo Ministério do Desenvolvimento Social - Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

**Quadro 1** – Hortaliças e Frutas agrupadas: características e orientações.

Alimento	Características	Orientação
Hortaliças folhosas, talos e inflorescências <sup>(A)</sup>	Túrgido	Aceitar
	Murcho	Rejeitar
	Cor amarelada	Rejeitar
	Cor verde	Aceitar
	Tamanho inferior ou superior ao padrão	Aceitar
	Bolor	Rejeitar
Hortaliças raízes, bulbos, rizomas e tubérculos <sup>(B)</sup>	Murcho (é possível dobrar)	Rejeitar
	Presença de podridão	Rejeitar
	Tamanho inferior ou superior ao padrão	Aceitar
	Bolor	Rejeitar
Hortaliças frutos <sup>(C)</sup> e Frutas <sup>(D)</sup>	Cicatriz e broca somente na casca	Aceitar
	Cicatriz e broca dentro do fruto ou fruta	Rejeitar
	Cor característica de muito maduro e a presença de podridão	Rejeitar
	Cor verde	Aceitar
	Bolor	Rejeitar

**Legenda:** (A) Acelga, agrião, alface, alcachofra, almeirão, alho-poró, brócolis, capim-cidreira, catalonha, cebolinha, chicória, coentro, couve, couve-flor, escarola, espinafre, repolho, rúcula, salsa. **Exceção – Quando murcho não rejeitar:** alecrim, capim cidreira, erva-doce, hortelã, louro, manjeriço, manjerona, mostarda, orégano, salsa, sálvia, tomilho.

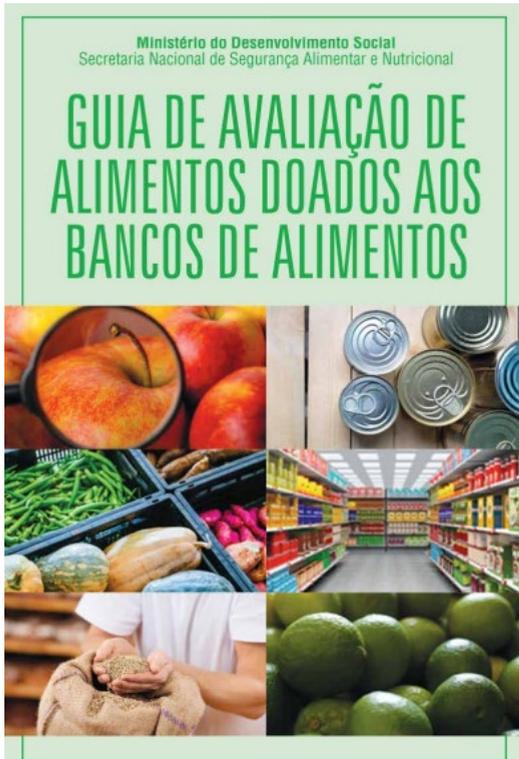
(B) Alho, batata, batata-doce, beterraba (sem e com folha), cará, cebola, cebolete, cenoura (sem e com folha), gengibre, inhame, mandioca, mandioquinha, nabo, rabanete.

(C) Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, endro, ervilha, jiló, maxixe, milho verde, pepino, pimenta, pimentão, pinhão, quiabo, tomate, vagem.

(D) Abacate, abacaxi, acerola, ameixa, atemoia, banana, caju, caqui, carambola, coco-seco, coco-verde, figo, fruta-do-conde, goiaba, jaboticaba, jaca, kiwi, laranja, lichia, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, melancia, melão, mexerica, morango, nectarina, nêspera, pêra, pêssego, tangerina, uva.

**Fonte:** Guia de Avaliação de Alimentos doados aos Bancos de Alimentos (BRASIL, 2018).

Acesse na íntegra o **Guia de Avaliação de Alimentos doados aos Bancos de Alimentos:**



### 5.3 Conferência das condições de estado do alimento

Para realizar a conferência das condições de estado do alimento, deve-se ponderar a respeito da situação de enlatados, alimentos *in natura* e produtos secos. As latas não podem estar danificadas, amassadas, apresentar superfície inchada, vazamento de produto ou ferrugem; os alimentos *in natura* não podem manifestar a presença de fungos ou cortes, além de deverem apresentar coloração, brilho e odor normais; e os produtos secos, como farinhas, arroz e açúcar, devem estar com as embalagens íntegras e sem manifestação de pragas (SOARES et al., 2006).

## 5.4 Temperaturas de recebimento

O alimento recebido deve estar com a temperatura adequada para evitar o risco de contaminação microbológica, conforme indicado no Quadro 2. Dessa forma, recomenda-se a adesão a este parâmetro, com o objetivo de proteção contra as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

**Quadro 2** – Indicação das faixas de temperatura para grupos de alimentos.

Produto	Temperatura
Congelados	-18°C até -12°C
Refrigerados	Até 6°C com tolerância de 7°C
Resfriados	De 6°C a 10°C
Pescados	Até 3°C
Laticínios e derivados	Até 7°C ou de acordo com fabricante
Ovos	Temperatura ambiente, recomendável até 10°C
Produtos estoque seco, enlatados e hortifrúti	Temperatura ambiente

**Fonte:** adaptado de Cartilha Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II (SESC/DN, 2003).

Portanto, o alimento recebido deve permanecer o mínimo possível armazenado no Banco de Alimentos para que seja destinado e, então, evitar contaminações e ocorrência de vencimento.

## 5.5 Planilhas de controle de recebimento dos alimentos

As planilhas de controle de recebimento dos alimentos são materiais que monitoram os produtos a partir do momento que chegam à sede do Banco de Alimentos. Sendo assim, as informações contidas nessas planilhas são importantes pelo motivo de oferecer um melhor conhecimento sobre o que está entrando no setor, como está chegando este produto, qual alimento é mais difícil de receber por doações, a data do recebimento, a origem da doação, a classificação do gênero alimentício e a pesagem. A partir disso, é possível obter maior compreensão a respeito do que é preciso para

melhorar no recebimento de alimentos com relação a qualidade e quantidade, além de permitir um maior controle para a gestão do estoque do Banco de Alimentos. O anexo 4, apresenta um modelo de planilha de controle de recebimento de alimentos.

## 5.6 Armazenamento

Um importante passo visando à organização do espaço de trabalho, sua otimização e, ainda, uma forma de manter a integridade dos alimentos é oferecer um armazenamento adequado e seguro. O armazenamento de alimentos compreende a manutenção de produtos e ingredientes em um ambiente que proteja sua integridade e qualidade.

Produtos acabados e matérias-primas devem ser armazenados segundo as boas práticas respectivas, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de micro-organismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou à embalagem. Durante todo o período do armazenamento deve ser exercida uma inspeção sistemática dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos alimentos aptos para ao consumo humano e sejam cumpridas as especificações de armazenamento quando existirem.

Segundo a RDC nº 216/2004, alimentos embalados não perecíveis devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, de modo a garantir o espaçamento entre eles, necessário à adequada ventilação, limpeza e sanitização do local. Os paletes, estrados e prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, como polietileno, poliuretano, policarbonato e aço inoxidável. Recomenda-se evitar a utilização de madeira ou outro material poroso e com frestas para o depósito de alimentos, a fim de evitar o acúmulo de sujidades e a proliferação de micro-organismos. Os paletes, estrados e prateleiras não devem estar apoiados em paredes, já que dessa forma se torna inviável a circulação de ar.

A área de armazenamento deve ser preferencialmente construída em local que não receba incidência solar direta para evitar calor excessivo e degradação acelerada dos alimentos. Deve possuir janelas que permita ventilação, dotadas de telas milimetradas, para impedir a entrada de insetos e pragas urbanas. O piso da área de estoque não deve possuir ralos, a fim de evitar a entrada de pragas urbanas.

### **A retirada de produtos deve obedecer ao sistema Primeiro-que-Entra-Primeiro-que-Sai (PEPS) ou Primeiro-que-Vence-Primeiro-que-Sai (PVPS).**

Produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados à **temperatura ambiente (estoque seco)**. A disposição dos produtos deve obedecer à

data de fabricação, devendo ser utilizado o método PVPS – primeiro que vence primeiro que sai. O estoque seco deve ser sob temperatura ambiente ou segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem.

As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade. Não devem existir caixas de madeira, conforme recomendação da Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997:

Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação. Deve evitar-se o uso de **madeira** e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que se tenha a certeza de que seu uso não será uma fonte de contaminação. Deve ser evitado o uso de diferentes materiais para evitar o aparecimento de corrosão por contato (BRASIL, 1997).

Assim, as caixas utilizadas devem ser de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, e ainda, serem resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção (BRASIL, 2004). Como por exemplo: caixas de polietileno (PE), policarbonato (PC) e/ou poliuretano (PU) (para alimentos refrigerados).



**Imagem 01:** Exemplos de caixas de polietileno e poliuretano, respectivamente.

As caixas devem respeitar o empilhamento máximo (descrito nas caixas), evitando peso excessivo, que pode danificar os produtos. O armazenamento das caixas deve ser distante do chão e há, pelo menos, 10 cm de distância da parede. Os produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado, separado dos demais produtos.

O **armazenamento sob congelamento** deve ser de 0° C ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso. Confira abaixo, a relação da validade de alimentos congelados x as temperaturas recomendadas:

Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
0°C a -5°C	10 dias
-5°C a -10°C	20 dias
-10°C a -18°C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

**Fonte:** adaptado de Cartilha Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II (SESC/DN, 2003).

Para os **alimentos refrigerados**, o armazenamento deve ser de 0°C a 10°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso. Seguem algumas recomendações na tabela a seguir:

Produto	Temperatura máxima (°C)	Tempo máximo de armazenamento (dias)
Leite e derivados	7	5
Ovos e outros produtos	10	7
Carnes bovina, suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados	4	3
Pescados e seus produtos manipulados crus	2	3

<b>Produto</b>	<b>Temperatura máxima (°C)</b>	<b>Tempo máximo de armazenamento (dias)</b>
Frutas, verduras e legumes sensíveis higienizados fracionados, ou descascados, sucos e polpas	5	3
Outras frutas e legumes	10	7
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios	5	5
Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos	4	3

**Fonte:** adaptado de Cartilha Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II (SESC/DN, 2003).

## 5.7 Controle de Estoque

A realização do controle de estoque é uma ação que visa a auxiliar na gestão dos alimentos armazenados no Banco de Alimentos e, por sua vez, a necessidade ou não, de entrada e saída dos gêneros alimentícios. Assim sendo, o estoque é um regulador de fluxo que identifica a velocidade dos produtos recebidos e oferecidos, sendo o primeiro, muitas vezes, menor que o segundo.

Então, além de que o abastecimento de alimentos falte ou acabe, esse controle assegura que os produtos em estoque serão distribuídos em relação ao tempo de estocagem, ao grau de maturação e/ou ao prazo de validade (PRADO, 2020).

## 5.8 Planilha de Controle de Estoque

A planilha para controle de estoque, conforme modelo apresentando no anexo 5, é um documento essencial aos Bancos de Alimentos, caracterizada por conter as informações de fluxo de entrada e saída de todos os alimentos. Para tanto, a planilha deve conter:

- A quantidade (em unidade bem definida, por exemplo: caixas, litros, quilogramas, dúzia etc.);
- Data de recebimento/doação (dia/mês/ano);

- A validade de cada alimento, assim como o tempo permitido ou instruído de estocagem;
- Responsável pelo recebimento dos alimentos;
- Doador e público-alvo das doações (instituições, associações, famílias ou pessoas físicas) dos alimentos;
- Observações, para registro de informações pertinentes às características dos alimentos recebidos ou condições observadas durante o recebimento/armazenamento dos alimentos.

Dessa forma, é possível que os gestores estejam cientes das instituições responsáveis pelas doações, assim como do fluxo de entrada e saída dos alimentos, facilitando possíveis análises situacionais e tomadas de decisões.

## 5.9 Entrega às Entidades beneficiárias

O momento de entrega às entidades que serão beneficiadas deve considerar algumas variáveis tanto em relação aos parceiros doadores quanto, às condições gerais de operação e à lei da oferta e da demanda. Quando os Bancos de Alimentos entregam as doações diretamente para as entidades beneficiárias (*in loco*) é preciso considerar as condições de boas práticas associados ao transporte de alimentos. As características e demandas de conservação dos alimentos a serem doados devem ser conhecidos e respeitados, a fim de se evitar possíveis contaminações.

Recomenda-se que os veículos utilizados para transporte de alimentos sejam de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável e aprovado pela autoridade sanitária. Além disso, devem possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado e possuir sistema de refrigeração para a garantia da segurança de alimentos com necessidade de transporte refrigerado ou congelado. Deve-se também evitar o transporte simultâneo de diferentes alimentos que proporcionem risco de contaminação cruzada entre eles, a exemplo de carnes e hortaliças. Para buscar informações mais específicas sobre as características dos veículos transportadores de alimentos, recomenda-se a leitura da Portaria CVS-15, de 7 de novembro de 1991 e da CVS-5, de 9 de abril de 2013, que apesar da abrangência para o estado de São Paulo, apresenta parâmetros acerca do assunto.

As principais variáveis a serem consideradas pela equipe técnica para definição da logística de coleta e entrega de doações, ou seja, da rota, estão relacionadas aos parceiros doadores e seus produtos e que devem ser consideradas no momento de desenho da logística de coleta de doações. Como por exemplo: a localização dos parceiros doadores, os limites do alcance geográfico com a logística disponível, a

frequência, dias e horários de coleta de doações por parceiro e o volume de doações a arrecadar por parceiro.

É preciso, também, considerar as condições operacionais da frota, da equipe, do trânsito local, do setor de armazenamento e de custos envolvidos que precisam ser consideradas para a tomada de decisão sobre a lógica da(s) rota(s) a ser(em) executada(s). Também é preciso considerar as características das doações que determinarão o fluxo e o tempo da(s) rota(s) a ser(em) executada(s). Da mesma forma, considerar as características da demanda por doações, bem como as características das instituições que contribuirão para definir o roteiro de entrega das doações. Todas as variáveis apontadas, necessariamente, convergem para uma operacionalização otimizada e qualificada dos Bancos de Alimentos, baseada nas dimensões de análise basais e centrais dos Bancos de Alimentos – equidade, eficácia e eficiência.

De forma prática, recomenda-se que os alimentos destinados à doação sejam organizados de modo a evitar transporte simultâneo de produtos com potencial risco de contaminação cruzada, como carnes com frutas e/ou hortaliças. Além disso, recomenda-se que a rota seja delineada, priorizando a entrega aos destinatários que receberão os produtos mais perecíveis, sejam eles compostos por hortaliças folhosas, frutas e legumes delicados ou, quando a carga for composta por alimentos de origem animal, carnes, leite e derivados. Com isso, é garantida a manutenção da temperatura ideal aos alimentos, ao longo do percurso, reduzindo o risco da proliferação de micro-organismos.

Outro aspecto mencionado se refere às características intrínsecas das rotas e horários das entregas. Assim, recomenda-se evitar percursos onde há tráfego intenso de veículos e horários de intensa movimentação. Atrasos na entrega ocasionados por trânsito lento ou congestionado, pode ser responsáveis pela perda de grande carga de alimentos.

O anexo 6 apresenta um modelo de planilha de controle das entregas dos alimentos que pode ser utilizada para esta finalidade.

## Capítulo 6

# Interação com os Agricultores Familiares, via Programa Alimenta Brasil

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) foi criado em 2003 visando a articular a compra de produtos da agricultura familiar com ações de segurança alimentar (distribuição de alimentos) para a população em vulnerabilidade social. O PAA deve ser tomado como relevante instrumento de política pública com elevado potencial de fortalecimento da agricultura familiar. Segundo Bueno (2019), somente no ano de 2017, foram beneficiados 65.389 agricultores familiares e o PAA adquiriu 128.640 toneladas de alimentos que foram entregues em todos os 26 estados e no Distrito Federal, atendendo 13 milhões de pessoas em situação de IAN.

Na prática do nutricionista, faz-se necessário a interação com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, a fim de conhecer a vocação agrícola local, e assim, facilitar a entrada do agricultor familiar no acesso às compras institucionais e estreitar as relações entre compradores (demanda) e vendedores (oferta), otimizando o processo de compra e venda, e ainda, colaborar com as práticas de sustentabilidade e o atendimento às dimensões sociais, culturais e econômicas entre o meio rural e urbano (SILVA; SOUSA, 2013; TRICHES; SCHABARUM; GIOMBELLI, 2016).

Pela **Lei nº 14.284, de 29 de dezembro de 2021**, o PAA foi substituído pelo **Programa Alimenta Brasil**. Dentre as suas finalidades, destaca-se: *IV - promover o abastecimento alimentar, que compreende as compras governamentais de alimentos.*

Assim, a aquisição de alimentos da agricultura familiar está garantida nas diferentes modalidades de compras estabelecidas pelo art. 33 da legislação vigente:

I - **compra com doação simultânea:** compra de alimentos diversos e doação simultânea às unidades receptoras e, nas hipóteses definidas pelo Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil, diretamente aos beneficiários consumidores, com o objetivo de atender a demandas locais de suplementação alimentar de pessoas em situação de IAN;

II - **compra direta:** compra de produtos definidos pelo Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil, com o objetivo de sustentar preços;

III - **incentivo à produção e ao consumo de leite:** compra de leite que, após ser beneficiado, é doado às unidades receptoras e, nas hipóteses definidas pelo Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil, diretamente aos beneficiários consumidores, com o objetivo de atender a demandas locais de suplementação alimentar de pessoas em situação de IAN;

IV - **apoio à formação de estoques:** apoio financeiro para a constituição de estoques de alimentos por organizações fornecedoras, para posterior comercialização e devolução de recursos ao poder público; e

V - **compra institucional:** compra da agricultura familiar, por meio de chamamento público, para o atendimento de demandas de gêneros alimentícios ou de materiais propagativos, por parte de órgão comprador e, nas hipóteses definidas pelo Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil, para doação aos beneficiários consumidores.



O Decreto nº 10.880, de 02 de dezembro de 2021, que regulamenta o Programa Alimenta Brasil, enfatiza a inserção dos indivíduos atendidos pelos **Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição** como beneficiários consumidores do Programa (art. 4º), e ainda, o abastecimento alimentar destes equipamentos, via alimentos adquiridos no âmbito do Programa Alimenta Brasil (art. 8º) (BRASIL, 2021).

## Capítulo 7

# Qualidade e Controle Sanitário dos alimentos

Todo ambiente de manipulação de alimentos esta suscetível a riscos, entre eles, **riscos químicos, físicos e biológicos**, e, assim, deve ter parâmetros de qualidade a serem seguidos. Quais são estes tipos de riscos?

**Risco químico** - são provocados por substâncias químicas presentes em desinfetantes, detergentes, produtos para matar roedores, inseticidas, antibióticos, agrotóxicos, e outros venenos.

**Risco físico** - geralmente são visíveis a olho nu, e são materiais que podem machucar quando ingeridos, como pregos, pedaços de plástico, de vidro ou de ossos e unhas, espinhas de peixe, etc.

**Risco biológico** - causados por microrganismos (bactérias, fungos, bacilos, parasitas, protozoários, vírus, entre outros), sendo a principal causa de contaminação em alimentos.

Assim, os ambientes devem seguir um rigoroso controle sanitário, no seguimento de normas que visem à qualidade sanitária dos alimentos, evitando qualquer tipo de contaminação.

A seguir, apresentamos a principal base legal em relação ao controle higiênico-sanitário dos alimentos, e, ainda, uma série de orientações, contendo os principais documentos e/ou ações esperadas junto ao espaço do Banco de Alimentos.

### **Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997**

*Estabelece os requisitos gerais sobre as condições higiênico sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.*

### **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**

*Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.*

### **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**

*Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*

<b>Documento e/ou Ação esperada</b>	<b>Orientação</b>
Alvará emitido pela Vigilância Sanitária.	Cumprir com o disposto no Decreto-Lei nº 986/1969. A gestão do Banco de Alimentos deve acionar o serviço local de Vigilância Sanitária para a obtenção do diagnóstico a partir da Lista de Verificação do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas, nos termos do artigo 3º e do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.
Manual de Boas Práticas (MBP).	Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (“Documentação”) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Deve ser implementado o MBP e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas.
Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).	Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (“Documentação”) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Devem ser implementados os POPs e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação.
Controle de acesso e circulação de pessoal.	Cumprir com o disposto nos itens 3.7 e 7.9 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 1.2.1 e 4.2.2 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.
Presença ou evidência da presença de controle de pragas e vetores.	Cumprir com o disposto nos itens 4.4 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 1.16.1 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.
Disposição de balanças.	O depósito do Banco de Alimentos deverá dispor de balanças, visando o controle efetivo da quantidade dos gêneros recebidos, principalmente frutas e verduras. Isso pode evitar o superfaturamento, em termos de quantitativo de gêneros entregues.
Armazenamento dos alimentos de forma adequada e organizada e/ou distantes do piso, das paredes e/ou do teto, não permitindo uma adequada higienização, iluminação e circulação de ar.	Cumprir com o disposto nos itens 4.6 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.1.8 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.

Exposição dos perecíveis à temperatura ambiente somente no tempo mínimo necessário ao armazenamento.	Cumprir com o disposto no item 4.9.2 da RDC ANVISA 216/2004.
Planilhas de controle na recepção dos alimentos (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).	Cumprir com o disposto nos itens 8.1.2 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.1.2 e 4.1.3 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.
Armazenamento dos produtos de limpeza separado dos gêneros alimentícios e não há material estranho ou tóxico estocado.	Cumprir com o disposto no artigo 47 e seu parágrafo único do Decreto-Lei nº 986/1969 e nos itens 4.5.4 e 6.2.1 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.3.4 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.
Identificação dos produtos avariados ou com prazo de validade vencido e armazenamento em local separado e de forma organizada.	Cumprir com o disposto nos itens 4.5.3 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.3.8 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.
Existência de equipamentos de armazenamento em cadeia fria (geladeiras e/ou freezers) adequados ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.	Cumprir com o disposto nos itens 4.6 e 8.8.1 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.1.11 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.
Existência de planilhas de registro do monitoramento da temperatura dos equipamentos de armazenamento em cadeia fria.	Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3, 4.8.17, 4.8.20 e 4.11.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.
Transporte de alimentos realizado em veículo apropriado e exclusivo para este fim.	Cumprir com o disposto nos itens 4.7 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.5 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.
Utilização somente de água potável para manipulação de alimentos ou, quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.	Cumprir com o disposto no item 4.4.1 da RDC ANVISA nº 216/2004.

<p>Higienização do reservatório de água em um intervalo máximo de seis meses, com registros da operação.</p>	<p>Cumprir com o disposto no item 4.4.4 da RDC ANVISA nº 216/2004.</p>
<p>Sistema de controle de estoque.</p>	<p>Efetuar controle de estoque por produto adquirido, contemplando todas as entradas e saídas, com as respectivas quantidades e datas.</p> <p>Implementar e manter sistema de controle de estoque, de modo a: (1) registrar todas as entradas e saídas de mercadorias, (2) fornecer a posição atualizada do estoque físico e (3) viabilizar a realização de levantamentos periódicos dos quantitativos recebidos e distribuídos no Banco de Alimentos.</p> <p>Sugere-se que, para o controle de estoque, seja criado um cadastro para cada tipo de alimento e produto com objetivo de definir uma única designação para cada um deles evitando que um mesmo item seja quantificado com diferentes termos e portanto, não sejam identificados e contabilizados corretamente nos registros operacionais.</p>

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em relação a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação, de acordo com o item 4.6.7 da RDC ANVISA nº 216/2004.

Acesse o **Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos** (Guia nº 26/2021 – versão 2), publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa (2021).



## Capítulo 8

# Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

A EAN tem o intuito de promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para assegurar o Direito à Alimentação Adequada e Saudável. Para alcançar um planejamento mais coerente e, concomitantemente, uma melhor articulação entre os sujeitos e instituições com potencial para serem parceiras na promoção da alimentação adequada e saudável nos territórios é preciso considerar os princípios que estão presentes no **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas** (BRASIL, 2012). Tais princípios são responsáveis por nortear as ações de EAN em diversos setores e contextos:

- I - sustentabilidade social, ambiental e econômica;
- II - abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;
- III - valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;
- IV - a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
- V - a promoção do autocuidado e da autonomia;
- VI - a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;
- VII - a diversidade nos cenários de prática;
- VIII - intersetorialidade;
- IX - planejamento, avaliação e monitoramento das ações (BRASIL, 2012).

Acesse o **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**, publicado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (2012):



No contexto de atuação dos Bancos de Alimentos, as ações educativas protagonizam uma importante vertente de fortalecimento da autonomia, da sustentabilidade e da cidadania da rede de atores envolvidos com o trabalho da unidade, seja de parceiros doadores, seja de beneficiários. Assim, os Bancos de Alimentos, enquanto EPSAN que contribuem para a garantia do DHANA têm papel fundamental na discussão e promoção de práticas alimentares com bases saudáveis. Neste sentido, os atuais conceitos de SAN e de alimentação adequada e saudável contribuem para construção de ações baseadas nas práticas que propõem respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação.

Os processos educativos a serem realizados pelo Banco de Alimentos como um estímulo ao desenvolvimento de potencialidades e capacidades dos beneficiários podem transitar por diversas temáticas, utilizando uma grande variedade de metodologias. As ações podem ser realizadas com os Coordenadores/Gestores do Banco de Alimentos, Nutricionistas, Assistentes Sociais, Psicólogos(as), Estagiários(as), Assistentes Administrativo(s) Voluntários(as), outros Bancos de Alimentos, entre outros.

São temas pertinentes: agricultura familiar, produção agroecológica, agricultura urbana e hortas, alimentação adequada e saudável, alimentos orgânicos, aleitamento materno/alimentação complementar, alimentação do escolar, alimentação do trabalhador, aproveitamento integral de alimentos, adequado descarte dos resíduos orgânicos, hortas caseiras e urbanas, reciclagem e reuso de embalagens, entre outros. Já as metodologias podem envolver: atividade lúdica e artística, aula, curso, dinâmica em grupo, exposição, feira e material audiovisual, entre outras. Podendo, assim, envolver um público bem amplo como, por exemplo, os coordenadores(as) das instituições beneficiárias, colaboradores(as) das instituições beneficiárias, famílias e indivíduos cadastrados e beneficiados pelas instituições mediadoras, colaboradores(as) dos Bancos de Alimentos e os parceiros doadores.

## Capítulo 9

# Criação de Redes Locais, Regionais e Brasileira de Bancos de Alimentos

A articulação em rede permite diferentes perspectivas e abordagens de trabalho, como também potencializa as dimensões de estrutura e processos dos integrantes da rede, levando a resultados mais eficazes. Poderão ser envolvidos Bancos de Alimentos sob gestão diversa, como públicos, das Centrais de Abastecimentos (CEASAs), privados e da sociedade civil.

De modo geral, a atuação dos Bancos de Alimentos não necessariamente precisa estar restrita aos limites institucionais e físicos da sua própria existência, enquanto ator singular, mas pode extrapolar para a interação com muitos outros atores distintos, inclusive com outros Bancos de Alimentos. Os vínculos a serem formados podem ser diretos e indiretos, duradouros ou não, mas é preciso reconhecer como o trabalho em rede pode ser extremamente positivo em diversos aspectos.

As atividades, ações e articulações que podem ser realizados em rede são vários e vão desde a troca de estoques operacionais, ampliando a variedade de grupos de alimentos nos Bancos de Alimentos que compõem a rede, por exemplo, até o empréstimo de espaços físicos para armazenamento de doações de alimentos e dos veículos para auxiliar na captação de alimentos em volume maior que o recorrente. Destacam-se a interação estratégica e a mobilização conjunta de potenciais parceiros doadores; o intercâmbio de recursos (financeiros, materiais, operacionais); o trabalho conjunto para reconhecimento e apoio à rede socioassistencial; o somatório de esforços no planejamento e execução de atividades educativas conjuntas; o compartilhamento de materiais técnicos, de gestão e educativos.

Dadas as vantagens referentes à formação de uma rede, é válido elencar ações que devem ser realizadas para que se consiga formar uma rede. De uma maneira geral é imprescindível a organização de reuniões com as unidades interessadas para providenciar um regimento interno sobre o funcionamento da rede; para eleger seus representantes; e para o planejamento e a organização do que será compartilhado: equipe, estrutura física ou logística, informações.

Sugere-se, ainda, que as relações de parceria estabelecidas com outros Bancos de Alimentos sejam realizadas mediante Termos de Cooperação entre Bancos de Alimentos, com modelo a ser desenvolvido pelas partes interessadas. Esse tipo de registro permite maior capacidade analítica e no monitoramento das ações desempenhadas por um ou mais banco de alimentos, além de ser um importante

documento para comprovação do trabalho envolvendo rede de parceira, o que facilita a aprovação em editais de fomento, conquista de novas instituições donatárias e histórico das atividades realizadas para as futuras gestões da diretoria do Banco de Alimentos.

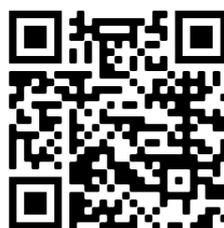
Um importante exemplo de Rede de Bancos de Alimentos é a **Rede de Bancos de Alimentos do Rio Grande do Sul**, criada em 2007, com o objetivo de ampliar as atividades do Banco de Alimentos de Porto Alegre, o primeiro Banco de Alimentos criado no Brasil. A Rede visa a estabelecer a padronização de serviços e o alinhamento da metodologia, levando os benefícios do Banco de Alimentos para todo o Estado.

Atualmente são **23 Bancos de Alimentos** associados no Rio Grande do Sul, abrangendo **29 municípios** e seguindo a mesma sistemática de trabalho, levando alimento, saúde e segurança alimentar para as comunidades carentes. Conheça mais sobre a **Rede de Bancos de Alimentos do Rio Grande do Sul**:

[Rede de Bancos de Alimentos do Rio Grande do Sul](#)



**Rede de  
Bancos de Alimentos  
do Rio Grande do Sul**



Em 2017, pela Portaria nº 17, de 14 de abril de 2017, foi instituída a **Rede Brasileira de Bancos de Alimentos - RBBA**, com a finalidade de fortalecer e integrar Bancos de Alimentos para promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) visando à redução do desperdício de alimentos.

Hoje, a RBBA é instituída pelo **Decreto nº 10.490, de 17 de setembro de 2020**, que reúne Bancos de Alimentos públicos e privados com o objetivo de fortalecer uma atuação conjunta desses equipamentos, visando a reduzir perdas e desperdícios de alimentos e de promover o DHAA.



A adesão à RBBA é voluntária, gratuita e pode ser feita a qualquer tempo pelo representante dos Bancos de Alimentos. Os procedimentos são regulamentados pela **Portaria nº 662, de 11 de novembro de 2021**, a qual estabelece que as unidades pleiteantes deverão apresentar a documentação comprobatória de acordo com a metodologia de funcionamento da unidade.

Acesse e conheça a Legislação vigente, em relação à **Rede Brasileira de Bancos de Alimentos - RBBA:**

**- Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020**

*Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.*

**- Decreto nº 10.490, de 17 de setembro de 2020**

*Institui a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos e o Comitê Gestor da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos.*

**- Convênio ICMS nº 18, de 4 de abril de 2003**

*Dispõe sobre a isenção do ICMS nas operações relacionadas ao Programa de Segurança Alimentar e Nutricional.*

**- Ajuste SINIEF nº 2, de 23 de maio de 2003**

*Dispõe sobre as condições, os mecanismos de controle e os procedimentos a serem observados em relação às doações de mercadorias e de prestações de serviço de transportes alcançadas pela isenção do ICMS prevista no Convênio ICMS 18/03, de 4 de abril de 2003.*

**- Portaria nº 662, de 11 de novembro de 2021, do Ministério da Cidadania**

*Dispõe sobre a adesão à Rede Brasileira de Bancos de Alimentos.*

**- Portaria nº 708, de 11 de novembro de 2021, do Ministério da Cidadania**

*Aprova o Manual Operacional de Doações destinadas ao Programa de Segurança Alimentar e Nutricional e dispõe sobre Selos de Reconhecimento a doadores de alimentos.*

Para conhecer os documentos necessários para adesão à RBBA, acesse:

<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-productiva-rural/rede-brasileira-de-banco-de-alimentos/documentos-para-adesao>



## Considerações finais

Considerando o papel imprescindível dos Bancos de Alimentos para a promoção da SAN e do DHANA, reforça-se a importância de se constituir um serviço de excelência entre os envolvidos com a gestão e a operacionalização desse EPSAN. Espera-se que este Guia Prático para atuação de Nutricionistas responsáveis técnicos de Bancos de Alimentos e outros atores seja capaz de subsidiar e aprimorar a atuação profissional, de modo a gerar bons frutos e resultados por meio da gestão eficiente desse importante equipamento público, capaz de auxiliar na minimização dos impactos da triste realidade da população brasileira em situação de IAN.

# Referências

BELIK, W.; CUNHA, A. R. A. A.; COSTA, L. A. Crise dos Alimentos e Estratégias para a Redução do Desperdício no Contexto de Uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. **Planejamento e Políticas Públicas**, [S. l.], n. 38, p.107-132, jan./jun. 2012.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. **Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos**. Guia nº 26/2021 - versão 2. Brasília: Anvisa, 2021. Disponível em:

<<http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5321364/Guia+de+boas+pr%C3%A1ticas+para+bancos+de+alimentos+nov+modeo+GGREG+15.01.21.pdf/6596a713-d23e-4eb0-8a13-31d3cc7c510e>>. Acesso em 03 nov. 2021.

BRASIL. Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021. Regulamenta o Programa Alimenta Brasil, instituído pela Medida Provisória nº 1.061, de 9 de agosto de 2021.

**Diário Oficial da União** - Seção 1 - 03 dez. 2021, p. 1. Disponível em:

<<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.880-de-2-de-dezembro-de-2021-364265206>>. Acesso em 04 nov. 2021.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 04 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 04 fev. 2010.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Poder Executivo. Brasília, DF, nº 179, 18 set. 2006. Disponível em:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2004-2006/2006/lei/111346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/111346.htm)>. Acesso em 10 nov. 2021.

BRASIL. Lei nº 14.284, de 29 de dezembro de 2021. Institui o Programa Auxílio Brasil e o Programa Alimenta Brasil; define metas para taxas de pobreza; altera a Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993; revoga a Lei nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e dispositivos das Leis nºs 10.696, de 2 de julho de 2003, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 12.722, de 3 de outubro de 2012; e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Poder Executivo. Brasília, DF, nº 246, 30 dez. 2021. Disponível

em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.284-de-29-de-dezembro-de-2021-370918498>>. Acesso em 10 jan. 2022.

BRASIL. Ministério da Cidadania. **Implantar ou modernizar os bancos de alimentos públicos**. Disponível em: <<https://www.gov.br/pt-br/servicos/acessar-os-bancos-de-alimentos>>. Acesso em 22 jun. 2022.

BRASIL. Ministério da Cidadania. Portaria nº 745, de 05 de fevereiro de 2022. Dispõe sobre a Estrutura de Mobilidade no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília, **Diário Oficial da União**, 4 de fev. 2022. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-mc-n-745-de-3-de-fevereiro-de-2022-378025104>>. Acesso em 11 fev. 2022.

BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria Especial do Desenvolvimento Social Secretaria Nacional de Inclusão Social e Produtiva. **Guia Operacional e de Gestão para Bancos de Alimentos**. 1. ed. Brasília: Ministério da Cidadania, 2020. Disponível em: <[https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/guia\\_banco\\_alimentos\\_16-10%20\(1\).pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/guia_banco_alimentos_16-10%20(1).pdf)>. Acesso em 04 nov. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico “Condições Higiênicas--Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.” Brasília, **Diário Oficial da União**, 1º de ago. 1997. Disponível em: <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1997/prt0326\\_30\\_07\\_1997.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1997/prt0326_30_07_1997.html)>. Acesso em 30 nov. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da diretoria colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view>>. Acesso em 12 dez. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da diretoria colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Disponível em: <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)>. Acesso em 20 dez. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 84 p. Disponível em:

<[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf)>. Acesso em 29 out. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997**. Aprova o Regulamento Técnico “Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”. Disponível em:

<[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326\\_30\\_07\\_1997.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html)>. Acesso em 22 jun. 2022.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social - MDS. Serviço Social do Comércio - Sesc Mesa Brasil. Fundação Gaúcha dos Bancos Sociais - Rede de Bancos de Alimentos do Rio Grande do Sul. **Rede Brasileira de Banco de Alimentos**. 2015. 23 p. Disponível em <[https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/RBBA/MINUTA\\_Documento\\_RBBA.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/RBBA/MINUTA_Documento_RBBA.pdf)>. Acesso em 18 nov. 2021.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília, DF: MDS, 2012. 68 p. Disponível em: <[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco\\_EAN.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf)>. Acesso em 22 jun. 2022.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Guia de avaliação de alimentos doados aos Bancos de Alimentos**. Brasília, DF: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2018. 60 p. Disponível em: <[https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/livro%20Guia%20avalia%C3%A7%C3%A3o%20alimentos'-mod13.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20Guia%20avalia%C3%A7%C3%A3o%20alimentos'-mod13.pdf)>. Acesso em 17 nov. 2021.

BRASIL. Secretaria de Governo da Presidência da República. Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão. **Relatório Nacional Voluntário sobre os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável: Brasil 2017**. Brasília: Presidência da República, 2017. 76 p. Disponível em: <[http://www4.planalto.gov.br/ods/publicacoes/relatoriovoluntario\\_brasil2017port.pdf](http://www4.planalto.gov.br/ods/publicacoes/relatoriovoluntario_brasil2017port.pdf)>. Acesso em 10 nov. 2021.

BUENO, P. H. T. Panorama geral das perdas e desperdício de alimentos e soluções para o acesso à alimentação. 2019. 51 f. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Uberlândia, Patos de Minas, 2019.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - CAISAN.

**Rede Brasileira de Bancos de Alimentos.** 2017. Disponível em:

<<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/caisan/rede-brasileira-de-banco-de-alimentos/rede-brasileira-de-banco-de-alimentos>>. Acesso em 12 dez. 2021.

CARVALHO, K. P. et al. Perfil de atuação do nutricionista responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar em Municípios do Estado de Minas Gerais.

**Braz. J. Hea. Rev**, Curitiba, v. 3, n. 6, p. 19875-19893, nov./dez. 2020. DOI:

<https://doi.org/10.34119/bjhrv3n6-361>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.** Disponível em: <[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm)>.

Acesso em 10 dez. 2021.

FAO; ECLAC. **Food systems and COVID-19 in Latin America and the Caribbean:**

How to reduce losses and waste. Bulletin 9. Santiago: FAO, 2020. 23 p. Disponível em:

<<https://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9728en/>>. Acesso em 31 jan. 2022.

HEHNKE, B. et al. Percepção sobre a Segurança Alimentar e Nutricional de instituições cadastradas no Banco de Alimentos de Itapeçerica da Serra. **Cadernos Saúde**

**Coletiva**, v. 29, n. 2, p. 238-245, 2021. DOI: [https://doi.org/10.1590/1414-](https://doi.org/10.1590/1414-462X202129020586)

[462X202129020586](https://doi.org/10.1590/1414-462X202129020586)

LEITE, J. F. et al. Avaliação das condições de armazenamento dos alimentos na central de abastecimento (CEASA) de Palmas - TO. **DESAFIOS - Revista Interdisciplinar da**

**Universidade Federal do Tocantins**, v. 6, n. 1, p. 15-22, mar. 2019. DOI:

<https://doi.org/10.20873/uft.23593652201961p15>

MACHADO, K. S. O.; GENTIL, P. Bancos de alimentos: oportunidades e desafios. *In*:

MELO, E. V. **Perdas e desperdício de alimentos:** estratégias para redução. Brasília:

Câmara dos Deputados, Edições Câmara; 2018. p. 161-180. Disponível em:

<<https://www2.camara.leg.br/a-camara/estruturaadm/altosestudos/pdf/perdas-e-desperdicio-de-alimentos-no-brasil-estrategias-para-reducao>>.

Acesso em 27 jan. 2022.

NASCIMENTO, R. Banco de alimentos como promotor de segurança alimentar e nutricional no município de Foz do Iguaçu. **Revista Competitividade e Sustentabilidade**, [S.l.], v. 7, n. 2, p. 306–320, 2020. DOI: <https://doi.org/10.48075/comsus.v7i2.20941>

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS - ONU. **Transformar nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. Nova York: ONU, 2015. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/wp-content/uploads/2015/10/agenda2030-pt-br.pdf>>. Acesso em 05 jan. 2021.

PAULA, N. F. et al. Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos: a perspectiva de uma nova construção. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.l.], v. 12, n. 2, p. 361-383, mai. 2017. DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2017.22877>

PRADO, F. M. D. Planejamento e controle de estoque: uma análise em um supermercado no interior do Mato Grosso do Sul. 2020. 59 f. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Graduação em Engenharia de Produção) - Universidade Federal de Uberlândia, Ituiutaba, 2020.

REDE INTEGRADA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (REDESAN). **Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional**. RedeSAN - FAURGS - UFRGS - MDS. Porto Alegre: Evangraf, 2011. 80 p. Disponível em: <[https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/equipamentospublicosSANpdf.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/equipamentospublicosSANpdf.pdf)>. Acesso em 05 nov. 2021.

ROSENO, C. M. R.; SANTOS, C. R. B.; PEREIRA, A. S. Bancos de Alimentos como estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional: potencialidades e desafios. **SEMEAR: Revista de Alimentação, Nutrição e Saúde**, v. 3, n. 2, p. 33-35, 2021.

SANTOS, K. L. et al. Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. **Braz. J. Food Technol.**, Campinas, v. 23, e2019134, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.13419>

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO (SESC). Departamento Nacional. **Guia do Programa Mesa Brasil Sesc**. Rio de Janeiro: Sesc, Departamento Nacional, 2016. 172 p. Disponível em: <[https://rfp.sesc.com.br/moodle/pluginfile.php/5848/mod\\_resource/content/2/Guia\\_MBS\\_4\\_11\\_2016\\_Rev2\\_Novo.pdf](https://rfp.sesc.com.br/moodle/pluginfile.php/5848/mod_resource/content/2/Guia_MBS_4_11_2016_Rev2_Novo.pdf)>. Acesso em 02 dez. 2021.

SESC - SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO/DEPARTAMENTO NACIONAL. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana:** Manipulador de alimentos II - Cuidados na Preparação de Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. (Mesa Brasil Sesc - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE. 25 p. Disponível em: <[https://mesabrasil.sescsp.org.br/wp-content/uploads/2019/05/manual\\_manipulador2.pdf](https://mesabrasil.sescsp.org.br/wp-content/uploads/2019/05/manual_manipulador2.pdf)>. Acesso em 20 out. 2020.

SILVA, A. P. F.; SOUSA, A. A. Alimentos orgânicos da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar do Estado de Santa Catarina, Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 26, n. 6, p. 701-714, dez. 2013. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732013000600009>

SILVA, A. P. Indicadores de resultados e desempenho em cadeias de suprimentos humanitárias: uma sistematização para bancos de alimentos. 2020. 82 f. **Dissertação** (mestrado profissional MPGC) – Fundação Getúlio Vargas, Escola de Administração de Empresas de São Paulo, 2020.

SOARES, A. G. et al. **Boas Práticas de Manipulação em Bancos de Alimentos.** Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2006. 32 p. Disponível em: <[https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/boaspratica\\_sbancoalimentos.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/boaspratica_sbancoalimentos.pdf)>. Acesso em 27 nov. 2021.

SOARES, J. P. L. et al. Avaliação das práticas de fabricação de um Banco de Alimentos da região metropolitana de Belo Horizonte - Minas Gerais - Brasil. **Revista Uningá Review**, [S.l.], v. 19, n. 3, p. 14-19, jul./set. 2014.

SOUZA, B. F. N. J. et al. (In)segurança alimentar no Brasil no pré e pós pandemia da COVID-19: reflexões e perspectivas. **InterAm J Med Health**, v. 4, e202101001, 2021. DOI: <https://doi.org/10.31005/iajmh.v4i.160>

TRICHES, R. M.; SCHABARUM, J. C.; GIOMBELLI, G. P. Demanda de produtos da agricultura familiar e condicionantes para a aquisição de produtos orgânicos e agroecológicos pela alimentação escolar no sudoeste do estado do Paraná. **Revista NERA**, v. 19, n. 31, p. 91-110, mai./ago. 2016. DOI: <https://doi.org/10.47946/rnera.v0i31.4095>

# Anexos

1. Exemplo de Manual de Boas Práticas para os Bancos de Alimentos
2. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)
3. Modelo de Termo de parceria entre Bancos de Alimentos e Instituições
4. Planilha de controle de recebimento de alimentos
5. Planilha de controle de estoque
6. Planilha de controle das entregas dos alimentos

# Anexo 1

## Exemplo de Manual de Boas Práticas para os Bancos de Alimentos

(Modelo anexo ao Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos - Guia nº  
26/2021 – versão 2)

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

**Elaborado por:**

Nome	Assinatura/Data
Clique aqui para inserir o nome da pessoa que elaborou o manual.	Clique aqui para inserir a data de elaboração.

**Aprovado por:**

Nome	Assinatura/Data
Clique aqui para inserir o nome da pessoa que aprovou o conteúdo do manual.	Clique aqui para inserir a data de aprovação.

# Apresentação

O Banco de Alimentos público do município de [Clique aqui para inserir o nome do município onde está situado](#) está situado no endereço [Clique aqui para inserir o endereço do banco de alimentos](#).

Inaugurado em [Clique aqui para inserir uma data](#), iniciou suas atividades em [Clique ou toque aqui para inserir uma data](#).

Com o compromisso de reduzir as perdas e desperdícios de alimentos e contribuir com a segurança alimentar e nutricional do público beneficiário, o Banco de Alimentos coleta alimentos que não foram comercializados, mas que ainda estão em boas condições para o consumo, e os entrega às instituições socioassistenciais cadastradas de modo a complementar seus cardápios e alimentar o público atendido. Visando garantir a qualidade dos processos e dos alimentos distribuídos, o Banco de Alimentos elaborou e implantou o Manual de Boas Práticas para Banco de Alimentos que descreve os procedimentos de higiene e de boas práticas operacionais adotados no banco, tendo como base requisitos higiênico-sanitários exigidos pelas legislações sanitárias vigentes.

No Manual de Boas Práticas para Banco de Alimentos estão descritos aspectos relacionados às condições ambientais, requisitos higiênico-sanitários da estrutura física, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia de qualidade dos alimentos transacionados e distribuídos às instituições beneficiárias.

É aplicável a todas as etapas e processos operacionalizados pelo Banco de Alimentos, a saber: coleta, transporte, recebimento, seleção, classificação, triagem, higienização, fracionamento, processamento, embalagem, distribuição e entrega de alimentos.

# Sumário

1. Definições.....	64
2. Identificação e caracterização do Banco de Alimentos.....	65
3. Condições Ambientais – Externas e Internas .....	68
4. Requisitos higiênico-sanitários da estrutura física .....	70
5. Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.....	73
6. Controle da água de abastecimento .....	74
7. Controle integrado de vetores e pragas urbanas .....	75
8. Admissão e capacitação profissional .....	76
9. Controle da higiene e saúde dos manipuladores.....	78
10. Manejo de resíduos.....	79
11. Controle e garantia de qualidade dos alimentos transacionados nos bancos de alimentos – Documentação e Registro .....	80
12. Responsabilidade .....	81

# 1. Definições

Clique ou toque aqui para inserir o texto.

O item “Definições” é o espaço do documento reservado para listagem de conceitos, definições e expressões que fazem parte da rotina técnica e operacional do banco de alimentos.

Para elaboração desse item, é importante e estratégico que o vocabulário, principalmente técnico e operacional, utilizado na elaboração do Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos, seja listado com seus respectivos significados e definições. Essas definições servirão para auxiliar o leitor na compreensão do documento e o seu devido e correto entendimento.

Trata-se de uma padronização do vocabulário técnico e operacional utilizado pelo banco de alimentos, seja baseado na rotina prática do banco, seja baseado na literatura técnica especializada. O presente **Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos** traz em seu conteúdo um Glossário de definições que pode ser consultado e utilizado pelo banco para elaboração do seu próprio item de “Definições” do Manual de Boas Práticas para Banco de Alimentos.

Sugere-se que a lista de definições seja apresentada em ordem alfabética e as definições em si sejam feitas com vocabulário de fácil entendimento e objetivo.

## 2. Identificação e caracterização do Banco de Alimentos

- 2.1. Nome do banco de alimentos: [Clique aqui para inserir a razão social do banco de alimentos](#)
- 2.2. Modalidade do banco de alimentos: [Clique aqui para informar se o banco é público, organização não-governamental, de Central de Abastecimento - Ceasa ou de serviço social autônomo](#)
- 2.3. Tipo operacional do banco de alimentos: [Clique aqui para informar se o banco de alimentos é do tipo Convencional ou Colheita Urbana e/ou Rural e informar também se o banco se caracteriza como uma unidade processadora de alimentos](#)
- 2.4. Endereço, telefone e e-mail: [Clique aqui para informar os dados de contato do banco de alimentos](#)
- 2.5. Responsável Técnico: [Clique aqui para inserir o nome completo, profissão, cargo e número do Registro no Conselho Profissional do responsável técnico pelo seu banco de alimentos](#)
- 2.6. Dias e horários de funcionamento: [Clique aqui para informar os dias da semana e os horários, incluindo turnos, de funcionamento do seu banco de alimentos](#)
- 2.7. Alvará ou licença sanitária: [Clique aqui para informar o órgão emissor do licenciamento, a data de emissão e a data de validade, se houver. \*Observação: Anexar uma cópia do alvará ou licença sanitária do banco ao Manual.\*](#)
- 2.8. Composição do quadro de recursos humanos

QUANTIDADE	FUNÇÃO	REGIME
<a href="#">Clique aqui para informar o número de funcionários que desempenham a função correspondente.</a>  <i>Exemplo: 01</i>	<a href="#">Clique aqui para informar a função.</a>  <i>Exemplos: Coordenador; Nutricionista; Assistente Administrativo; Motorista; Manipulador de alimentos; Serviços gerais.</i>	<a href="#">Clique aqui para informar o regime de trabalho do funcionário.</a>  <i>Exemplos: servidor; CLT; servidor cedido; voluntário.</i>
<a href="#">Clique aqui para informar o número</a>	<a href="#">Clique aqui para informar a função.</a>	<a href="#">Clique aqui para informar o regime de trabalho do funcionário.</a>

<a href="#">Clique aqui para informar o número</a>	<a href="#">Clique aqui para informar a função.</a>	<a href="#">Clique aqui para informar o regime de trabalho do funcionário.</a>
<a href="#">Clique aqui para informar o número</a>	<a href="#">Clique aqui para informar a função.</a>	<a href="#">Clique aqui para informar o regime de trabalho do funcionário.</a>
<a href="#">Clique aqui para informar o número</a>	<a href="#">Clique aqui para informar a função.</a>	<a href="#">Clique aqui para informar o regime de trabalho do funcionário.</a>
<a href="#">Clique aqui para informar o número</a>	<a href="#">Clique aqui para informar a função.</a>	<a href="#">Clique aqui para informar o regime de trabalho do funcionário.</a>
<a href="#">Clique aqui para informar o número</a>	<a href="#">Clique aqui para informar a função.</a>	<a href="#">Clique aqui para informar o regime de trabalho do funcionário.</a>

## 2.9. Características gerais de operacionalização do banco de alimentos

### 2.9.1. Tipos/grupos de alimentos recebidos e distribuídos pelo banco de alimentos

[Clique aqui para listar os tipos ou grupos de alimentos que são transacionados pelo banco de alimentos.](#)

### 2.9.2. Captação de alimentos

a) Origens dos alimentos transacionados e sua respectiva participação média no banco de alimentos

ORIGEM DO ALIMENTO TRANSACIONADO	PERCENTUAL
<a href="#">Clique aqui para informar a modalidade de recebimento de alimentos no banco de alimentos</a>	<a href="#">Clique aqui para informar o percentual médio do volume de aquisição pelo parceiro doador indicado na coluna à esquerda.</a>
Idem	Idem
Idem	Idem
Idem	Idem
<b>TOTAL:</b>	<b>100%</b>

b) Número médio de parceiros doadores [Clique aqui para informar o número médio de parceiros doadores.](#) *Essa informação orienta o planejamento operacional com base no porte de recebimento do banco de alimentos, no entanto, não exige que o Manual seja atualizado a cada alteração do número de*

*parceiros doadores. A atualização do Manual pode ser feita em caso de grande alteração desse quantitativo.*

- c) Dias, horários e forma de coleta dos alimentos [Clique aqui para informar os dias, horários e forma de recebimento dos alimentos pelo banco de alimentos do parceiro doador](#)

#### 2.9.3. Distribuição de alimentos

- a) Tipos de instituições cadastradas e beneficiárias do banco de alimentos: [Clique aqui para informar os tipos de instituições. Exemplos: abrigos, comunidades terapêuticas, creches, escolas estaduais/municipais, instituições de longa permanência, dentre outras](#)
- b) Número médio de instituições beneficiárias: [Clique aqui para informar o número médio. Orienta-se atualizar o Manual em caso de alteração expressiva desse quantitativo](#)
- c) Dias, horários e forma de distribuição dos alimentos: [Clique aqui para informar quando e como o banco de alimentos entrega os alimentos às instituições beneficiárias ou as instituições beneficiárias coletam os alimentos no banco de alimentos](#)

#### 2.9.4. Atividades/etapas operacionais realizadas pelo banco de alimentos:

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Descrever as atividades/etapas. Exemplo: coleta, transporte, recebimento, seleção, classificação, triagem, higienização, fracionamento, processamento, embalagem, distribuição, entrega de alimentos*

# 3. Condições Ambientais - Externas e Internas

## 3.1. Condições Ambientais Externas

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Nesse subitem do Manual, serão descritas as áreas circunvizinhas ao banco de alimentos, como: localização (condições de salubridade e condições urbanas – área industrial, área mista, área de comunidade), as vias de acesso, as condições externas ao imóvel onde o banco de alimentos está instalado, bem como a presença ou não de objetos em desuso e/ou estranhos às atividades do banco de alimentos.*

## 3.2. Condições Ambientais Internas

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Nesse subitem do Manual, serão descritas as condições ambientais internas do banco de alimentos, como: informações sobre ventilação, exaustão, temperatura, umidade, iluminação, poluição sonora, ergonomia, dentre outros, apresentadas separadamente por setor. Exemplos: Setor de recepção, Setor de seleção e triagem, Setor de fracionamento e embalagem de alimentos secos, Setor de estocagem seca, Setor de estocagem com temperatura controlada, Setor de processamento, Setor de expedição, Setor administrativo, Setor de descarte. É indicado anexar ao Manual a planta baixa ou o leiaute do banco de alimentos, facilitando, portanto, a identificação de todos os setores. Exemplo do nível de detalhamento das informações sobre as condições ambientais internas:*

### 3.2.1. Ventilação e exaustão

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Descrever os meios artificiais (exaustores, equipamentos e filtros para climatização) e naturais (aberturas nas paredes – janelas) que asseguram o conforto térmico do banco de alimentos, por setor*

### 3.2.2. Temperatura e umidade

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Descrever a temperatura e umidade média de cada setor*

### 3.2.3. Iluminação

Clique aqui para inserir o texto.

*Descrever o tipo de iluminação (natural ou artificial) e, se possível, o nível de iluminação de cada setor. Se as luminárias forem protegidas contra quebra e explosão, citar no Manual*

### 3.2.4. Poluição sonora

Clique aqui para inserir o texto.

*Descrever a origem e o nível de decibéis (db), por setor. Nesse caso, podem ser descritas as medidas preventivas que garantam a saúde do trabalhador, como o uso de protetor auricular*

## 4. Requisitos higiênico-sanitários da estrutura física

### 4.1. Dimensionamento da edificação

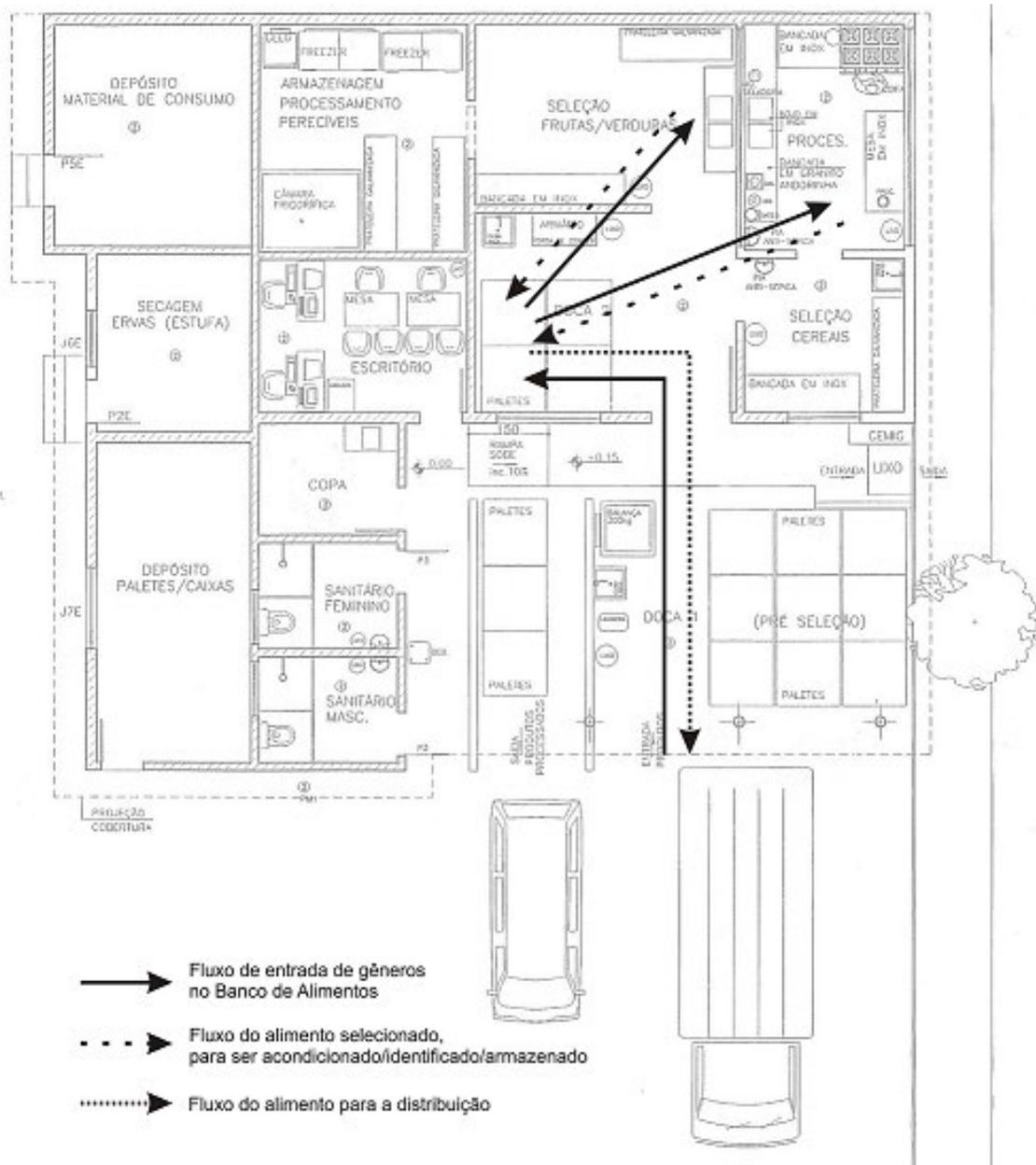
[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Descrever as características gerais do imóvel onde o banco de alimentos está instalado (exemplo: edificação térrea ou de dois ou mais andares), configuração geométrica, área total e de cada setor (em m<sup>2</sup>) e forma de separação dos setores entre si.*

### 4.2. Fluxo do banco de alimentos

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*De modo a facilitar a descrição dos “Requisitos higiênico-sanitários da estrutura física”, reforça-se aqui a importância de anexar ao Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos a planta baixa ou o leiaute do banco de alimentos, verificando e indicando a existência de fluxos cruzados e, se houver, descrevendo as medidas de controle para minimizar os riscos. Exemplo de verificação e indicação de cruzamento de fluxos em bancos de alimentos:*



**Figura 1. Exemplo de planta baixa de um banco de alimentos, com indicação de cruzamento de fluxos.**

#### 4.3. Características e condições da construção e dos materiais de revestimento dos setores do banco de alimentos

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Descrever as características físicas de cada setor do banco de alimentos, a saber: tipo de construção e material de revestimento dos pisos, paredes/divisórias, telhados, tetos, forros, aberturas (ex. portas e janelas), bancadas, ralos, grelhas e canaletas.*

#### 4.4. Instalações elétricas

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Referenciar o tipo e a qualidade da instalação elétrica e a qualificação da mão-de-obra responsável pela manutenção.*

#### 4.5. Instalações hidráulicas

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Referenciar o tipo e a qualidade da instalação hidráulica e a qualificação da mão-de-obra responsável pela manutenção. Sobre cisternas e caixas d'água, descrever a localização e condições gerais da condição e da manutenção. Indicar o sistema de higienização das mãos (citar sobre a localização de lavatórios tanto na área de sanitários e vestiários, quanto nas áreas de produção do banco de alimentos).*

#### 4.6. Instalações sanitárias e vestiários

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Descrever a localização no banco de alimentos, número de sanitários e vestiários por sexo, sanitários e vestiários para pessoas portadoras de deficiência física. Descrever também sobre o suprimento de produtos destinados à higiene pessoal.*

#### 4.7. Serviços básicos de saneamento

##### 4.7.1. Deságue e sistemas de esgotamento sanitário

[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Informar se ligado à rede de esgoto ou forma de tratamento – exemplo: fossa séptica, fossa biodigestora.*

## 5. Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios

5.1. Número, capacidade, tipos e estado de conservação de equipamentos e utensílios  
[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Relacionar os equipamentos e utensílios existentes (quantidade, capacidade, tipo e estado de conservação) e suas especificações (modelo e material) por setor do banco de alimentos. Orienta-se a descrição detalhada, principalmente, do setor de processamento, o qual possui atividades que se aproximam das realizadas por estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.*

5.2. Higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios  
[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Descrever as operações de higienização das instalações, equipamentos e utensílios, discriminando a frequência, o(s) responsável(is) pela atividade, os produtos saneantes utilizados e outros cuidados tomados com a higienização. Ainda, descrever sobre a higienização das caixas de gordura. É imprescindível que as atividades sejam detalhadas por setor, equipamento e utensílio (ou grupo de utensílios).*

5.3. Manutenção das instalações, dos equipamentos e dos utensílios  
[Clique aqui para inserir o texto.](#)

*Descrever a forma e frequência de manutenção das instalações, equipamentos e utensílios, discriminando o(s) responsável(is) pela atividade. No caso específico de equipamentos, orientar sobre montagem e desmontagem e discriminar sobre o programa de manutenção preventiva e calibração (como é feito e registros de controle).*

## 6. Controle da água de abastecimento

Clique aqui para inserir o texto.

*O item “Controle da água de abastecimento” é reservado para descrição sobre o sistema de abastecimento da água e, portanto, orienta-se registrar a capacidade de abastecimento (tamanho do reservatório) e as condições de potabilidade da água. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, informar sobre os testes para garantia da potabilidade.*

*Quando for o caso, descrever, também, sobre os procedimentos para fabricação e armazenamento de gelo utilizado para consumo ou para uso nas atividades de processamento de alimentos.*

*Ainda, sobre os reservatórios de água, descrever características do revestimento, estado de conservação e informações sobre a higienização do reservatório, constando a frequência e os registros da operação.*

## 7. Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Clique aqui para inserir o texto.

*Esse item está reservado para descrever informações sobre:*

- *como é realizado o controle de vetores e pragas (ratos, baratas, formigas, moscas e outros)*
- *quem faz o controle de vetores e pragas (se for empresa especializada terceirizada, informar o nome da empresa com seu respectivo CNPJ, endereço e número de alvará sanitário)*
- *quais os produtos e métodos utilizados*
- *frequência da realização dos procedimentos*
- *quais procedimentos de controle (uso de telas, cuidados na retirada do lixo, cuidados com frestas, cuidados no recebimento de algum produto que possa estar infestado, a exemplo de caixas recebidas pelos parceiros para transporte de alimentos hortifruti)*

*É importante que os registros estejam sempre visíveis e atualizados, de modo a facilitar o controle da frequência dos procedimentos.*

## 8. Admissão e capacitação profissional

Clique aqui para inserir o texto.

*Em função dos diversos profissionais e ocupações que compõem o quadro de recursos humanos do banco de alimentos, recomenda-se que as informações dos procedimentos para admissão e da capacitação profissional sejam descritas separadamente por função/cargo/ocupação.*

### 8.1. Admissão profissional

Clique aqui para inserir o texto.

*Registrar a forma de recrutamento dos candidatos às vagas do quadro de pessoal do banco de alimentos, bem como o formato, critérios de avaliação no processo de seleção e questões relacionadas aos direitos trabalhistas.*

### 8.2. Capacitação profissional

Clique aqui para inserir o texto.

*É fundamental que o banco de alimentos estabeleça um programa contínuo de capacitação e treinamento dos manipuladores de alimentos e demais colaboradores a respeito da manipulação segura dos alimentos em todas as etapas operacionais do banco, tais como:*

- *Microbiologia de alimentos;*
- *Manipulação higiênica de alimentos;*
- *Formas de contaminação dos alimentos;*
- *Boas Práticas;*
- *Doenças transmitidas por alimentos (DTA), dentre outros temas.*

*Para registro desse programa, recomenda-se descrever a frequência de realização, formato, conteúdo e forma de registro da capacitação, incluindo modelo de registro de controle de assiduidade dos participantes (ex.: lista de presença apresentando informação sobre data, hora, nomes e respectivas assinaturas). Ainda, é importante que o banco mantenha os registros das atividades de treinamento e capacitação planejadas e ministradas a todos os manipuladores de alimentos e demais colaboradores.*

### 8.3. Trabalhadores temporários ou voluntários

Clique aqui para inserir o texto.

*Como os bancos de alimentos contam com uma força de trabalho diferenciada, é importante que o seu Manual de Boas Práticas relacione quais as atividades que podem ser*

*executadas pelos trabalhadores temporários e voluntários, que não possuem vínculo contínuo com o banco de alimentos. Além disso, descrever a estratégia de capacitação e treinamento desses trabalhadores com relação à manipulação segura dos alimentos nas etapas operacionais que eles venham a realizar.*

## 9. Controle da higiene e saúde dos manipuladores

Clique aqui para inserir o texto.

*Este item é de extrema importância para o Manual de Boas Práticas do Bancos de Alimentos, uma vez que os manipuladores de alimentos são os principais agentes de contaminação biológica dos alimentos. Por isso, o controle da higiene e saúde dos manipuladores possui um caráter preventivo na ocorrência de doenças transmitidas por alimentos. Nesse sentido, recomenda-se que as condições relativas à admissão, ocupação, capacitação e controle da higiene e saúde dos manipuladores estejam detalhadamente descritas e registradas no Manual.*

### 9.1. Controle da higiene dos manipuladores

Clique aqui para inserir o texto.

*Nesse item, é indicado registrar as orientações e procedimentos sobre a higiene e hábitos pessoais e comportamentais dos manipuladores de alimentos que possam interferir nas condições higiênico-sanitárias do banco (exemplos: lavagem e antissepsia das mãos, equipamentos de proteção individual, uniformes, uso de acessórios e adornos, celulares e outros).*

*Ademais, ressalta-se a importância de descrever o controle da higiene dos visitantes.*

### 9.2. Controle da saúde dos manipuladores

Clique aqui para inserir o texto.

*Nesse item, informações sobre a prevenção, o controle da saúde e os procedimentos em caso de lesões e enfermidades dos manipuladores necessitam estar registrados, como:*

- *levantamento de riscos operacionais;*
- *definição e orientação sobre uso e troca de equipamentos de proteção individual (EPI);*
- *controle da realização de exames médicos;*
- *ações adotadas pelo banco de alimentos visando a promoção da saúde dos manipuladores.*

*Recomenda-se, ainda, que o banco de alimentos mantenha registros sobre realização dos exames médicos admissionais e periódicos de cada manipulador de alimentos.*

## 10. Manejo de resíduos

Clique aqui para inserir o texto.

*Incluir informação sobre a separação de lixo reciclável e tipo de depósito de lixo, forma e frequência de retirada e coleta do lixo. Sobre a separação do lixo orgânico produzido pela operacionalização/triagem do banco de alimentos, citar a forma de coleta e a destinação (exemplo: compostagem e ou alimentação animal).*

# 11. Controle e garantia de qualidade dos alimentos transacionados nos bancos de alimentos - Documentação e Registro

Clique aqui para inserir o texto.

*Nesse item, recomenda-se a descrição detalhada das etapas compreendidas na operacionalização do banco de alimentos, ou seja, a descrição sequencial e organizada das atividades, desde a coleta até a distribuição/entrega dos alimentos às instituições beneficiárias. Essa descrição pode ser feita por meio da elaboração de Procedimento Operacional Padrão (POP) para cada atividade ou etapa, com foco nos critérios higiênico-sanitários, de modo a manter a padronização e segurança do alimento. Além disso, para o controle e a garantia da qualidade dos alimentos transacionados nos bancos de alimentos, recomenda-se indicar em que momentos e de que forma as condições higiênico-sanitárias devem ser registradas. Podem ser utilizados, por exemplo, planilhas ou formulários padronizados e afixados em locais apropriados para fazer os registros necessários (data, horário, temperatura, umidade etc.). Sugere-se, ainda, acrescentar fluxogramas detalhando os processos operacionais relacionados a cada grupo de alimentos transacionado no banco de alimentos.*

# 12. Responsabilidade

Clique aqui para inserir o texto.

*Recomenda-se que o banco de alimentos designe um ou mais profissionais que, independentemente de outras funções, tenham autoridade e responsabilidade estabelecidas para:*

- *Assumir a responsabilidade técnica das atividades de manipulação de alimentos desenvolvidas no banco de alimentos;*
- *Estruturar as Boas Práticas de modo que sejam assegurados a qualidade e a segurança dos alimentos manipulados e o atendimento aos requisitos regulamentares;*
- *Elaborar os documentos do programa de Boas Práticas do Banco de Alimentos (Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados);*
- *Capacitar o pessoal em todos os requisitos do programa de Boas Práticas;*
- *Manter, avaliar e melhorar continuamente o programa de Boas Práticas;*
- *Coordenar e definir as ações para estruturação, implantação e manutenção do programa de Boas Práticas;*
- *Assegurar que as Boas Práticas sejam estabelecidas e mantidas em conformidade com a legislação sanitária vigente e as recomendações dos órgãos de fiscalização;*
- *Responder aos fiscais sanitários a respeito de todas as matérias relacionadas com o programa de Boas Práticas;*
- *Relatar o desempenho do programa de Boas Práticas à gestão do banco de alimentos para revisão e proposição de melhorias.*

# **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS**

## **APÊNDICE A**

### **Planta Baixa do Banco de Alimentos**

# **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS**

## **ANEXO A**

### **Resolução RDC nº 216/2004**

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

## ANEXO B

**Regimento Interno do** [Clique aqui para inserir o nome do seu banco de alimentos.](#)

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

## ANEXO C

### **Procedimentos Operacionais Padronizados do** [Clique aqui para inserir o nome do seu banco de alimentos.](#)

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

## ANEXO D

### Cópia do Alvará ou Licença Sanitária

**do** [Clique aqui para inserir o nome do seu banco de alimentos.](#)

## **Anexo 2**

# **Exemplos de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**

# POP 1 - HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

## 1- OBJETIVO:

Este documento deve descrever a higienização do reservatório regulador de água do estabelecimento, incluindo o método correto de higienização, o princípio ativo do desinfetante utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos utilizados na operação de higienização e outras informações que se fizerem necessárias.

## 2- DESCRIÇÃO:

### 2.1 - Abastecimento de Água:

O estabelecimento utiliza água potável na manipulação de alimentos, e demais ações necessárias, sendo abastecida pela empresa de abastecimento público.

### 2.2 - Processo de Higienização do Reservatório de Água

O reservatório deve ser mantido em bom estado de conservação e limpeza, de forma a não comprometer a qualidade da água, permanecendo tampado, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos.

#### 2.2.1 - Frequência

O estabelecimento deve realizar a higienização do reservatório a cada seis meses ou toda vez em que houver a ocorrência de acidentes como entrada de animais, insetos e folhas.

#### 2.2.2 - Procedimento

A higienização do reservatório de água deve ser planejada para ocorrer quando o estabelecimento não estiver em funcionamento, ou quando não for necessária a utilização de água por cerca de 1 hora.

Deve-se aplicar o procedimento a seguir:

- ✓ Amarrar a boia ou fechar o registro de entrada de água no reservatório;
- ✓ Esvaziar o reservatório até a altura de cerca de um palmo de água;
- ✓ Fechar a saída de água;
- ✓ Escovar as paredes internas e o fundo com água e escova de fibra vegetal ou

sintética (não usar sabão, detergente ou outro produto), desprendendo todo o resíduo e matéria orgânica;

- ✓ Retirar os resíduos do fundo do reservatório com auxílio de um balde e um pano limpo, com cuidado para não danificar as paredes;
- ✓ Abrir os registros de saída e entrada da água;
- ✓ Enxaguar bem as paredes com água limpa, mantendo as torneiras abertas para que não sobrem resíduos nos canos;
- ✓ Fechar a entrada da água;
- ✓ Banhar todo o interior do reservatório com solução de cloro a 500 mg/litro, deixando as torneiras abertas para que esta solução escorra pelos canos;
- ✓ Aguardar 30 minutos;
- ✓ Abrir a entrada da água;
- ✓ Enxaguar com água limpa, mantendo todas as torneiras abertas para enxaguar bem toda a tubulação;
- ✓ Fechar todas as torneiras;
- ✓ Encher o reservatório.

### 2.2.3 - Preparação da Solução Clorada

20 mL (ou 2 colheres de sopa) de água sanitária com **2,5% de cloro ativo** para cada litro de água.

## 3- MONITORAÇÃO:

O estabelecimento utiliza água potável na manipulação de alimentos, e demais ações necessárias, sendo abastecida pela empresa de abastecimento público.

A higienização do reservatório deve ser monitorada através do formulário “Registro de Higienização de Reservatório de Água”, a ser preenchido pelo responsável pela higienização após a realização do procedimento.

## 4- AÇÕES CORRETIVAS:

Em casos especiais, o estabelecimento pode optar pela aquisição de água potável para suprir seu abastecimento por determinado período de tempo.

Quando detectadas falhas na periodicidade ou eficácia da higienização dos reservatórios, os colaboradores responsáveis devem receber novo treinamento para a correta preparação da solução sanitizante e aplicação do procedimento, de acordo com sua descrição.

## **5- VERIFICAÇÃO:**

Nos casos de fonte alternativa, a potabilidade da água deve ser verificada através dos laudos emitidos após análises laboratoriais.

A verificação do cumprimento do procedimento de higienização deve ser realizada pelo diretor através da checagem dos registros efetuados no formulário "Registro de Higienização de Reservatório de Água".

# POP 2 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS

## 1- OBJETIVO:

Este documento deve descrever as informações necessárias para a higienização das instalações, superfícies, equipamentos, móveis e utensílios, incluindo os procedimentos e outras informações que se fizerem necessárias.

## 2- DESCRIÇÃO:

A higiene do ambiente do estabelecimento compreende as operações de higienização da estrutura física (piso, paredes, etc.), dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios, realizadas de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

Como primeira etapa da higienização, deve-se proceder com a limpeza, que consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando água potável e sabão ou detergente.

Em seguida deve-se fazer a sanitização para remover ou reduzir a níveis aceitáveis dos microrganismos, invisíveis a olho nu.

Após aplicação de sanitizantes a base de solução clorada, as superfícies devem ser enxaguadas em água corrente. Nos casos onde for utilizado o álcool 70°, não deve haver enxágue.

Todas as superfícies devem secar naturalmente. Os utensílios e equipamentos devem ser guardados em local apropriado, limpo e seco, protegido contra a poeira e insetos.

Não é recomendado nos procedimentos de higiene ambiental:

- ✓ Varrer a seco nas áreas de manipulação.
- ✓ Usar lã e palha de aço.
- ✓ Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza.
- ✓ Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos utilizados em sanitários.

De maneira geral, os procedimentos de higienização da empresa devem ser realizados:

- ✓ No início do trabalho.
- ✓ Depois de cada uso.
- ✓ Quando começar a trabalhar com outro tipo de alimento.
- ✓ Em intervalos periódicos se os utensílios estiverem em uso constante para o mesmo tipo de alimento (no máximo a cada duas horas).

## 2.1- Produtos e Materiais de Limpeza Utilizados

Todos os produtos de higienização adquiridos pelo estabelecimento devem ser regularizados e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor.

- ✓ Vassouras, rodos, baldes, escovas e outros equipamentos utilizados na higienização do ambiente não devem ser aproveitados para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com os alimentos, para os quais devem ser utilizadas esponjas macias, panos descartáveis.
- ✓ Todos os equipamentos de limpeza devem ser mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados adequadamente, próximos à cozinha.

## 2.2- Preparação das soluções de produtos de higienização

As soluções utilizadas na higienização ambiental devem ser preparadas segundo recomendações descritas nas fichas técnicas ou rótulos dos produtos.

## 2.3- Procedimentos de Limpeza e Sanitização

### 2.3.1- Instalações, equipamentos, móveis e utensílios

As áreas usadas para a manipulação de alimentos devem ser limpas e higienizadas diariamente, quantas vezes forem necessárias e ao final do turno.

### 2.3.2- Louças, copos e utensílios

A higienização manual de louças, copos e utensílios devem ser realizados conforme sequência abaixo:

- ✓ Retirar o excesso de sujeira e/ou recolher os resíduos;
- ✓ Lavar com água e detergente neutro;
- ✓ Enxaguar bem com água corrente;
- ✓ Desinfetar com produto químico ou calor;
- ✓ Enxaguar com água corrente no caso de utilização com produtos químicos, exceto álcool 70°;
- ✓ Secar naturalmente, sem a utilização de panos.

### 2.3.3 - Caixas de gordura

As caixas de gordura devem ser limpas regularmente, conforme a necessidade, através da utilização de produtos apropriados para tal finalidade, seguindo as instruções abaixo:

- ✓ Recolher toda a gordura utilizando uma pá exclusiva para este fim, garantindo a retirada total da gordura, inclusive daquela aderida às paredes e tampas;
- ✓ Esfregar com vassoura ou escova exclusiva para este fim, com água fervente e

produto desengordurante apropriado para esta finalidade;

- ✓ Enxaguar bem, se possível, com água sob pressão;
- ✓ Deixar escoar.

### **3- MONITORAÇÃO:**

Para monitorar o cumprimento das ações descritas neste documento, o estabelecimento deve:

- ✓ Realizar avaliação diária das condições de higiene das instalações, equipamentos e utensílios de trabalho.
- ✓ Fazer registro das operações de higienização de equipamentos e instalações que não são realizados diariamente no formulário “controle de higienização de equipamentos”.

### **4- VERIFICAÇÃO:**

A verificação do cumprimento dos procedimentos de higienização deve ser realizada pelo responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos através de observação visual e checagem dos registros de monitoramento efetuados.

# POP 3 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

## 1- OBJETIVO:

Este documento descreve:

- ✓ Procedimento a ser utilizado para a higienização das mãos, contendo suas etapas, a frequência e os princípios ativos dos antissépticos usados.
- ✓ Procedimentos a serem adotados nos casos em que os manipuladores apresentem lesões ou suspeita de problemas de saúde que possam comprometer a segurança dos alimentos.
- ✓ Programa para a capacitação técnica dos manipuladores.

## 2- DESCRIÇÃO:

### 2.1- Higienização das Mãos

Além dos vestiários, as instalações sanitárias e a área de manipulação de alimentos também deve possuir estação exclusiva para lavagem de mãos, com sabonete antisséptico nas saboneteiras e papel toalha para secagem das mãos.

#### 2.1.1- Manutenção

Os colaboradores devem zelar pelos seguintes cuidados com as estações de lavagem de mãos:

- ✓ Devem ser mantidas em bom estado de conservação e limpeza.
- ✓ Devem ser mantidas permanentemente abastecidas com sabão bactericida e papel toalha descartáveis não recicladas.
- ✓ A lixeira deve possuir sistema de abertura sem a utilização das mãos em perfeito funcionamento.

#### 2.1.2- Princípio Ativo

O princípio ativo do produto a ser utilizado na antissepsia das mãos é o álcool 70%.

#### 2.1.3- Frequência

Todos os colaboradores devem manter as mãos muito bem limpas, fazendo uso regular das estações exclusivas para a lavagem de mãos, com a seguinte frequência:

- ✓ Antes de iniciar o trabalho.

- ✓ Antes de manipular o alimento.
- ✓ Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido.
- ✓ Antes de usar luvas e após tirá-las.
- ✓ Após utilizar os sanitários.
- ✓ Após pegar em dinheiro.
- ✓ Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar.
- ✓ Após comer ou fumar.
- ✓ Após recolher lixo e outros resíduos.
- ✓ Após passar muito tempo em uma mesma atividade.
- ✓ Todas as vezes que interromper um serviço.

### **2.1.4- Procedimento**

A técnica para higienização das mãos deve ter a sequência abaixo:

- ✓ Molhar as mãos e antebraços com água;
- ✓ Lavar com sabonete líquido antisséptico;
- ✓ Massagear bem as mãos e antebraços;
- ✓ Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- ✓ Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;
- ✓ Descartar o papel dentro da lixeira, sem tocá-la com as mãos.

## **2.2- Controle de Saúde dos Colaboradores**

A empresa deve manter um programa de controle médico, realizado através de serviço especializado e regulamentado, prestado por clínica especializada, responsável pela avaliação clínica e exames laboratoriais complementares, de acordo com determinação da legislação.

### **2.2.1- Frequência**

Tais exames devem ser realizados:

- ✓ Na admissão.
- ✓ Na demissão.
- ✓ Periodicamente.
- ✓ No retorno ao trabalho.
- ✓ Na alteração de função.

### **2.2.2- Procedimento para Realização de Exames**

Para a realização dos exames, deve-se:

- ✓ Preencher a ficha de requisição de exames, fornecida pela empresa contratada, de acordo com a função do colaborador;
- ✓ Encaminhar o colaborador aos locais dos exames;
- ✓ Confirmar a realização de todos os exames, junto ao médico responsável;
- ✓ Conferir os resultados dos exames e, quando necessário, tomar as providências indicadas pelo laudo médico para tratamento, devendo o colaborador ser reencaminhado para novos exames;
- ✓ Receber e arquivar o atestado de saúde expedido ao final do processo.

### 2.2.3- Procedimento em Casos de Ferimentos e Lesões

Todos os colaboradores devem seguir as orientações abaixo:

- ✓ Comunicar ao seu supervisor e ao responsável técnico toda vez que manifestar quaisquer problemas de saúde, antes de começar o trabalho para que sejam tomadas as providências cabíveis.
- ✓ Caso apresente algum ferimento, lesão ou infecção na pele, primeiro deve tratar o ferimento, cobrir com bandagem e proteger com luva de látex.

### 2.3- Programa de Capacitação

Todos os colaboradores do estabelecimento que entram em contato com alimentos devem receber na admissão e no dia-a-dia das atividades, as instruções necessárias para cumprir com suas funções de maneira segura e higiênica.

Os manipuladores de alimentos devem ser qualificados tecnicamente nos requisitos mínimos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, através de cursos específicos e periódicos.

O estabelecimento deve manter em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários nos treinamentos de qualificação a que são submetidos, incluindo os responsáveis pelo(s) curso(s), a carga horária e o conteúdo programático.

Os treinamentos devem ser revistos a partir da realização de cursos específicos que abordam especialmente a vivência diária dos manipuladores, incluindo suas principais dificuldades na prática da Segurança dos Alimentos. A manutenção do treinamento deve ser realizada ao longo do ano durante a prática operacional.

## 3- MONITORAÇÃO:

Para monitorar o cumprimento das ações descritas neste documento, o estabelecimento deve:

- ✓ Realizar avaliação diária das condições de saúde e higiene dos colaboradores.
- ✓ Fazer registro de controle de higiene e apresentação pessoal.

- ✓ Fazer o acompanhamento do programa de controle de saúde implementado.
- ✓ Manter atualizados os atestados de realização dos exames médicos.
- ✓ Manter atualizada uma lista de controle dos colaboradores treinados em segurança dos alimentos.

## **4- AÇÕES CORRETIVAS:**

Os colaboradores que não cumprem as determinações de higiene pessoal devem ser instruídos a corrigir imediatamente a não conformidade apresentada e devem estar sujeitos às punições previstas no regimento interno da empresa.

As instalações sanitárias e estações para lavagem de mãos devem ser abastecidas com os produtos para higienização das mãos e descartáveis, sempre que necessário.

Colaboradores que se apresentam para o trabalho com ferimentos devem ser orientados a realizar o procedimento determinado neste documento e aqueles que se apresentarem com lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem tais condições de saúde, podendo ser encaminhados para consulta médica.

Quando detectadas falhas operacionais contínuas, caracterizadas por erros individuais, devem ser realizados treinamentos específicos, abordando os principais temas relacionados às dificuldades apresentadas pelos colaboradores.

## **5- VERIFICAÇÃO:**

A verificação da capacitação técnica e do cumprimento dos procedimentos de higiene e saúde dos manipuladores deve ser realizada pelo responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, através de observação visual e checagem dos controles e registros de monitoramento efetuados pela empresa.

# POP 4 - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

## 1- OBJETIVO:

Este documento deve descrever as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas.

## 2- DESCRIÇÃO:

### 2.1 - Ações Preventivas

Como ações contínuas de organização e higiene com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas, todos os colaboradores devem:

- ✓ Manter as áreas livres de sujidades e resíduos alimentares.
- ✓ Descartar o lixo com frequência e de maneira correta.
- ✓ Manter as latas de lixo limpas, em boas condições e bem cobertas.
- ✓ Lavar, enxaguar e desinfetar as latas de lixo regularmente.
- ✓ Guardar adequadamente os alimentos para não atrair insetos.
- ✓ Manter as áreas internas e seus arredores livres de papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso.
- ✓ Evitar a entrada de caixas de madeira nas áreas de manipulação de alimentos.
- ✓ Limpar e desinfetar as instalações, pois a higienização cuidadosa diminui os suprimentos de alimento e mata os ovos dos insetos.

O estabelecimento deve possuir:

- ✓ Aberturas para áreas externas fechadas ou teladas.
- ✓ Portas e janelas ajustadas ao batente.
- ✓ Ralos sifonados e com sistema de fechamento.
- ✓ Instalações livres de fendas e frestas.
- ✓ Caixas de gordura bem vedadas.

### 2.2 - Tratamento Químico

A empresa especializada deve emitir certificado de garantia do serviço, o qual precisa ser renovado periodicamente e colocado em local de fácil acesso, comprovando a execução do serviço e contendo as informações “estabelecidas em legislação sanitária específica”.

## 2.2.1 - Cuidados durante e após aplicação de pesticidas

Os colaboradores que atuam na limpeza, supervisionados pelo responsável pelas atividades de manipulação, devem tomar os cuidados a seguir durante e após a aplicação dos produtos químicos pesticidas, para evitar a contaminação de produtos, utensílios, louças e equipamentos:

- ✓ Durante a aplicação do produto químico, o piso deve ser mantido seco para otimizar a eficiência do tratamento.
- ✓ Todos os alimentos e utensílios devem ser armazenados em refrigeradores ou armários antes da aplicação dos produtos químicos.
- ✓ Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, todas as superfícies que entrarem em contato com alimentos deverão ser devidamente higienizadas, conforme procedimento descrito no item “Higiene Ambiental”.

## 3- MONITORAÇÃO:

A eficácia do controle integrado de vetores e pragas deve ser monitorada a partir da aplicação do formulário “Registro de Ocorrência de Pragas”, preenchido através dos relatos de observação de pragas e/ou indicações de sua presença, como fezes, produtos danificados, entre outros.

## 4- AÇÕES CORRETIVAS:

O estabelecimento deve comunicar à empresa responsável pelo controle de pragas todas as vezes que houver relatos contínuos de ocorrências de pragas, solicitando ações corretivas como mudança nos produtos aplicados, instalação de equipamentos antipragas ou aumento na frequência de aplicação dos produtos.

Para corrigir quaisquer irregularidades nos documentos de garantia do serviço, o estabelecimento deve solicitar novo certificado que comprove a correta aplicação do controle químico.

## 5- VERIFICAÇÃO:

A verificação deste controle integrado de pragas deve ser realizada pelo responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, através de observação e da checagem do certificado atualizado e dos registros efetuados no formulário “Registro de Ocorrência de Pragas”.

## **Anexo 3**

# **Modelo de Termo de parceria entre Bancos de Alimentos e Instituições - Modelo I**

(Modelo presente no Edital de chamamento público Nº 03/2021 – Processo Eletrônico nº 11260/2021 – Prefeitura do município de Diadema/SP)

# TERMO DE COLABORAÇÃO

Pelo presente instrumento, de um lado o Programa Banco de Alimentos do Município de ....., situado à ....., gerenciado pela Prefeitura Municipal de ....., inscrita no CNPJ nº ....., através da Secretaria ....., neste ato representado pelo Sr. Secretário(a) Municipal, ....., de acordo com as diretrizes da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, estabelecida pelas Leis Municipais nº ....., Lei nº ..... e Lei Nº ....., e de outro lado, a Organização Social ....., CNPJ....., situada à Rua ..... - ...../....., CEP....., neste ato representada(o) pelo(a) Sr.(a) presidente....., firmam o presente Termo de Compromisso de comum acordo, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

## CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem por objetivo cadastrar a Organização Social acima identificada para receber alimentos do Programa Banco de Alimentos do Município de .....

**Parágrafo único** - A distribuição dos alimentos à organização dependerá das doações realizadas pelos Parceiros Doadores ao Programa Banco de Alimentos de ....., e será sempre a título precário e gratuito.

## CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA ORGANIZAÇÃO SOCIAL

2.2. A Organização Social parceira deverá permitir aos técnicos do Programa Banco de Alimentos do Município de ..... o acompanhamento, a supervisão e a fiscalização da distribuição dos alimentos, especialmente, para assegurar a qualidade do Programa, obrigando-se a:

I- Manter atualizada sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, apresentar anualmente cópia deste registro. Quanto ao estatuto e ata de eleição e posse da diretoria que representa a organização, estes documentos deverão ser atualizados sempre que houver alguma alteração.

II- Permitir o acesso de técnicos da Secretaria da Segurança Alimentar e membros do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA às instalações e registros dos beneficiários do Programa, visando o acompanhamento das ações;

III- Comparecer, sempre que convocadas, às formações, eventos, reuniões, treinamentos, oficinas e outras atividades definidas pelo Programa.

IV- Acolher as famílias cadastradas pela equipe do Serviço Social da Secretaria da Segurança Alimentar e as encaminhadas pelos serviços de Proteção no município.

V- Prevenir a duplicidade no atendimento das famílias, responsabilizando-se pelo monitoramento das mesmas, contribuindo para a sua promoção e autonomia.

VI- Orientar e informar antecipadamente às famílias, direta ou indiretamente, sobre todos os critérios estabelecidos pelo Programa Banco de Alimentos de ....., alertando-as para a proibição da comercialização dos produtos, bem como para o consumo dentro do prazo de validade dos mesmos;

VII- Manter em seus arquivos relações nominais das famílias beneficiárias com comprovantes das entregas dos alimentos, devidamente quantificados e assinados, ou do consumo realizado pela própria organização social;

VIII- Distribuir os alimentos, respeitando os prazos de validade afixados em cada produto, bem como a sua adequada manipulação e armazenamento.

IX- Não cobrar qualquer taxa ou assemelhados, mesmo que a título simbólico, pela entrega dos alimentos às pessoas ou famílias cadastradas;

X- Desenvolver em parceria com os setores públicos e privados, atividades socioeducativas e de geração de renda com pessoas ou famílias sob o risco nutricional que não disponham de alimentos suficientes para sua subsistência;

XI- Responsabilizar-se pela coleta dos alimentos junto ao Banco de Alimentos do Município de ..... bem como pelo transporte adequado dos mesmos, sendo responsável pelas despesas decorrentes desta ação;

XII- Comprometer-se pela não utilização dos alimentos na realização de eventos com caráter lucrativo;

XIII- Autorizar a colocação de placa em local visível aos usuários, identificando a parceria da organização com o Programa Banco de Alimentos;

XIV- Conhecer os objetivos e a estrutura de funcionamento do Programa Banco de Alimentos;

XVI- Ter ciência que os critérios para a distribuição dos alimentos poderão ser modificados conforme deliberação do COMSEA;

**Parágrafo único-** Em casos específicos, a organização social compromete-se a informar às famílias de que os alimentos serão distribuídos por um prazo de até 24 meses. Avaliada a necessidade, atestada pela equipe técnica do Serviço Social da Secretaria de ....., esse prazo poderá ser prorrogado, mediante atualização cadastral.

## **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO BANCO DE ALIMENTOS**

3.1. Ao Banco de Alimentos compete:

I- Realizar captação permanente de alimentos;

II- Realizar triagem, seleção e definição da quantidade per capita de alimentos para cada organização;

III- Manter atualizada a documentação das organizações cadastradas no Programa Banco de Alimentos;

IV - Realizar o cadastramento dos usuários nas organizações de atendimento às famílias seguindo os critérios estabelecidos pelo Decreto ..... e regimento interno do Programa Banco de Alimentos;

V - Realizar reuniões informativas e oficinas de formação com as lideranças das organizações, com o objetivo de ampliar o olhar para as ações voltadas à política de segurança alimentar, e realizar a prestação de contas do atendimento às organizações no período recorrente;

VI - Acompanhar a prestação de contas do atendimento das famílias, por meio de verificação da listagem de entrega das doações, após a devolução destas pela organização social, ressaltando que a devolução deverá ser feita em período anterior ao da próxima doação;

VII - Realizar encontros temáticos formativos com temas sobre a educação alimentar, com os usuários das organizações, com objetivo de ampliar o acesso a informações promotoras de saúde e qualidade de vida;

VIII - Visitar periódica e sistematicamente as organizações e/ou as unidades onde estão sendo executados os serviços, seja de atendimento às famílias, seja de produção local de alimentação, para cumprimento do objeto da parceria;

IX - Prestar contas ao Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional – COMSEA, sobre as atividades das organizações cadastradas no que se refere às ações relacionadas a parceria estabelecida, bem como informar a respeito de qualquer descumprimento de regras estabelecidas pela legislação pertinente;

X - Realizar anualmente pesquisa de indicadores de qualidade do serviço ofertado com os beneficiários do Programa Banco de Alimentos a fim de subsidiar na avaliação da parceria celebrada e do cumprimento dos objetivos pactuados.

**Parágrafo único** - Excepcionalmente, poderão ser beneficiadas com quota de alimentos, as famílias inseridas em outros Programas desenvolvidos pela Secretaria de Segurança

Alimentar e pelas Secretarias da Saúde, Assistência Social e Cidadania.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA**

4.1. O presente termo será validado por 05 (cinco) anos, podendo a qualquer tempo e por iniciativa de qualquer das partes, ser rescindido, mediante notificação prévia de no mínimo 60 (sessenta) dias, com as respectivas condições, sanções e delimitações claras de responsabilidades.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO**

5.1. O Monitoramento e Avaliação serão realizados pela Comissão, nomeada através da Portaria ..... de ....., assim constituída:

1. .... (Cargo e Matrícula) e;
2. .... (Cargo e Matrícula).

5.1.1. A comissão contará também com o apoio do COMSEA para acompanhar as atividades das organizações sociais, conforme previsto no Decreto e Regimento Interno do Programa Banco de Alimentos.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DA GESTÃO**

6.1. A Gestão da parceria será de responsabilidade do(a) Sr.(a) ..... – Coordenador(a) do Programa Banco de Alimentos ou a outrem que venha substituí-la na Coordenação do Programa.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES**

7.1. A Organização obriga-se ao cumprimento das cláusulas e condições executórias constantes no presente instrumento, sob a pena de rescisão pelo descumprimento bem como pela exclusão imediata do cadastro, sem prejuízos de outras penalidades previstas em Lei.

**Parágrafo Único-** O não comparecimento de um dos representantes da organização social em reuniões estabelecidas pela equipe técnica da Secretaria de Segurança Alimentar e Programa Banco de Alimentos acarretará na suspensão do atendimento com as doações até que a próxima reunião aconteça.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DO FORO**

8.1. As partes elegem o foro da Comarca de ..... para dirimir as questões eventualmente surgidas em decorrência da execução do previsto neste instrumento, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de pleno acordo, firmam o presente termo em duas vias de igual teor, para todos os fins efeitos de direito.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Secretário/a de .....

\_\_\_\_\_  
Presidente da Organização

Testemunhas:

1 \_\_\_\_\_

Nome legível  
Número de RG

2 \_\_\_\_\_

Nome legível  
Número de RG

# **Modelo de Termo de parceria entre Bancos de Alimentos e Instituições - Modelo II**

(Modelo cedido pelo Banco Municipal de Alimentos de Poços de Caldas-MG, vinculado à Secretaria Municipal de Promoção Social)

## TERMO DE COMPROMISSO DA UNIDADE RECEBEDORA

Eu, ....., responsável legal pela Unidade Recebedora ....., inscrita no CNPJ nº ....., declaro sob as penas da lei conhecer o Programa Banco de Alimentos, instituído no Município de ..... pela Lei nº ....., e seus regulamentos, que estou ciente da Proposta de Participação, com vigência de ..... a ....., onde foram definidos os produtos e volumes de alimentos a serem destinadas a Unidade Recebedora que represento, e que os alimentos destinados e suas respectivas quantidades, constantes da Proposta de Participação, serão utilizados exclusivamente por esta Unidade Recebedora para atendimento aos beneficiários consumidores atendidos.

Durante a vigência da Proposta de Participação conforme disponibilidade da Unidade Executora, e escala de doações pré-definida pela equipe de gestão do Banco de Alimentos, me comprometo a **retirá-los no Banco de Alimentos de .....**

Além do representante legal da Unidade Recebedora, estão autorizadas a receber os alimentos e a assinar o livro de saída, *o qual atesta o recebimento dos produtos constantes na Relação de Produtos Doados*, as seguintes pessoas:

Nome: \_\_\_\_\_ Nº CPF: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_ Nº RG: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_ Nº CPF: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_ Nº RG: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_ Nº CPF: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_ Nº RG: \_\_\_\_\_

### **Dos documentos de necessários para participação no Programa**

Estou ciente da obrigatoriedade de encaminhar anexo a este Termo de Compromisso os documentos abaixo relacionados, sob pena, desta Unidade Recebedora, ser desvinculada do Banco de Alimentos:

- Cópia de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Cópia dos documentos de identificação do Responsável pela entidade (CPF e RG); e
- Relação atualizada das pessoas atendidas pela Entidade (nome, CPF)

### **Dos Direitos**

- Receber os alimentos na quantidade e periodicidade previstos na escala de doações pré-definida pela equipe de gestão do Banco de Alimentos;
- Receber via endereço eletrônico a relação semanal de produtos doados constando os alimentos em quantidades e respectivos valores, assim como o levantamento mensal das doações para fins de prestação de contas a ser enviado pela equipe de gestão do Banco de Alimentos;

### **Das Responsabilidades e Obrigações**

- Retirar os alimentos conforme a programação (data/hora) acordados neste termo, conforme escala de retirada anexa;
- Realizar a conferência dos produtos no momento do seu recebimento na presença do responsável pela entrega;
- Assinar o Livro de Saída sempre que receber os produtos diretamente do Banco de Alimentos, **atestando** que os alimentos foram entregues nas quantidades constantes na Relação de Produtos Doados, bem como a qualidade dos mesmos;
- Acondicionar os alimentos em local adequado, com observância das normas sanitárias exigidas.
- Doar os alimentos exclusivamente aos beneficiários consumidores atendidos por esta Unidade Receptora, sendo expressamente proibida a permuta ou venda;
- Prestar informações necessárias ao acompanhamento e fiscalização do Banco de Alimentos, à Secretaria de Promoção Social aos demais órgãos de controle;
- Guardar em boa ordem todos os documentos relativos às doações recebidas por meio do Banco de Alimentos por pelo menos 10 (dez) anos;
- Manter atualizado o cadastro das pessoas atendidas com alimentos doados pelo Banco de Alimentos;

• **Deixar exposto em lugar visível placa/cartaz com informação de que aquela Unidade Receptora recebe alimentos do Banco de Alimentos de ..... (a ser fornecido pelo próprio Banco de Alimentos);**

• Participar de cursos de educação alimentar nutricional e de capacitação, destinados a difundir técnicas de redução e eliminação de desperdícios e garantia da qualidade sanitária no preparo de alimentos, ou demais atividades relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);

• Responsabilizar-se pela correta higiene e sanitização das caixas plásticas vazadas (tipo CEASA) que deverão ser utilizadas exclusivamente para transportar os produtos e volumes de alimentos destinadas a esta Unidade Receptora;

• **Manter um estoque mínimo de 6 a 8 caixas vazias no Banco de Alimentos para montagem da entrega seguinte;**

• Cumprir o Regimento Interno do Banco de Alimentos de .....

• Comunicar com antecedência quando não houver retirada de alimentos.

### **Das punições**

• A Unidade Receptora que descumprir algumas de suas obrigações ou responsabilidades poderá ser desvinculada e não mais receber os alimentos do Banco de Alimentos;

• A destinação inadequada ou não autorizada dos alimentos recebidos, ou ainda qualquer tipo de fraude será passível de responsabilização administrativa e civil da Unidade Receptora;

• É vedado vincular o ato de doação de alimentos a autoridades ou servidores públicos, de qualquer dos Poderes das três esferas administrativas, bem como a qualquer modalidade de veiculação eleitoral, em consonância com os princípios da impessoalidade e da moralidade, de forma a proteger a probidade administrativa, observada a legislação eleitoral.

### **Disposições Gerais**

O Banco de Alimentos de ..... tem como objetivo a coleta, acondicionamento e armazenamento de produtos e gêneros alimentícios, perecíveis ou não, desde que em condições de consumo humano, assim como a distribuição dos produtos e gêneros arrecadados e/ou adquiridos, para equipamentos sociais vinculados à Administração Municipal e entidades assistenciais privadas regularmente constituídas,

e pessoas ou famílias contempladas pelos programas sociais mantidos pelos governos federal, estadual e municipal.

Constitui ainda o objeto do Banco de Alimentos a promoção de cursos de educação alimentar nutricional e de capacitação, destinados a difundir técnicas de redução e eliminação de desperdícios e garantia da qualidade sanitária no preparo de alimentos.

### **Validade do Termo**

O presente Termo de Compromisso tem validade de ...../...../..... a ...../...../....., podendo ser rescindido por qualquer uma das partes mediante comunicação expressa, com antecedência mínima de 30 dias.

O Banco de Alimentos pode encerrar o presente Termo caso a Unidade Receptora não cumpra com as diretrizes do programa, sendo permitido retorno somente após as adequações necessárias, com a observância da conveniência e oportunidade da administração pública.

Os anexos são parte integrante do presente Termo de Compromisso, independentemente de transcrição, para todos os efeitos legais.

E por ter lido e estando de acordo com os termos apresentados, as obrigações assumidas, e as condições estabelecidas, as partes assinam o presente Termo em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Local e Data.

Unidade Receptora

.....

Rep. Legal:

Banco de Alimentos de

Coordenação

## **Anexo 4**

# **Planilha de controle de recebimento de alimentos**



## **Anexo 5**

### **Planilha de controle de estoque**



## **Anexo 6**

# **Planilha de controle das entregas dos alimentos**



ISBN: 978-65-86489-67-5

CD



9 786586 489675