

ROTEIRO PARA RECEBIMENTO E DOAÇÃO DOS ALIMENTOS



1. Contextualização

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), nº 11.346/2006 cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com objetivo de assegurar o direito humano à alimentação adequada (BRASIL, 2006). O que significa a 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 da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

A OMS afirma que a segurança alimentar e a segurança dos alimentos são interdependentes e estão intrinsecamente ligadas à nutrição e à saúde pública.

Neste sentido, o programa CDA prioriza a compra de alimentos in natura como forma de valorizar a produção de alimentos frescos e o fornecimento de micronutrientes ao público alvo do programa. Mas para garantir maior diversidade na oferta de alimentos, o programa também estimula a aquisição de produtos minimamente processados e processados, restringindo a compra de até 15% de panificados e açucarados.

O Guia alimentar para a População Brasileira classifica os alimentos como **in natura/minimamente processados** (base da dieta), **ingredientes culinários** (para cozinhar), **processados** (conservas) e **ultraprocessados** (evitar, pois são ricos em aditivos e pobres nutricionalmente).

- **In Natura ou Minimamente Processados:** São obtidos diretamente de plantas ou animais (frutas, legumes, ovos, leite) ou sofreram alterações mínimas (limpeza, moagem, pasteurização, congelamento) sem adição de substâncias. Exemplos: arroz, feijão, carnes frescas, frutas, castanhas.
- **Ingredientes Culinários Processados:** Substâncias extraídas de alimentos in natura ou da natureza, usadas para temperar e cozinhar alimentos. Exemplos: óleos, gorduras, sal, açúcar, mel, melado.
- **Processados:** Produtos fabricados com adição de sal, açúcar ou gordura a alimentos in natura, tornando-os mais duráveis e palatáveis. Exemplos: conservas em salmoura, queijos, pães artesanais, frutas em calda.
- **Ultraprocessados:** Formulações industriais com cinco ou mais ingredientes, incluindo aditivos, corantes e aromatizantes, geralmente sem alimentos inteiros reconhecíveis. Exemplos: refrigerantes, biscoitos recheados, salgadinhos de pacote, macarrão instantâneo, nuggets, produtos prontos para consumo.

No programa CDA, ações de Educação alimentar e nutricional (EAN) são obrigatórias com o público atendido com os produtos adquiridos. Recomendamos que deve ser estimulado o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, utilizando ingredientes culinários com moderação, enquanto o consumo de alimentos ultraprocessados deve ser desestimulado.

2. Recebimento dos alimentos

2.1. Estrutura física

A unidade de recebimento e distribuição de alimentos deve dispor de estrutura física para receber e armazenar os alimentos comprados pelo Programa CDA. Sendo assim, o município deve dispor de **equipamentos e condições mínimas**, tais como:

- Área coberta, limpa, organizada e protegida contra poeira, chuva, sol excessivo e presença de animais;
- Piso lavável, impermeável e em bom estado de conservação;
- Iluminação e ventilação adequadas;
- Bancadas ou mesas higienizáveis para conferência e triagem dos alimentos;
- Prateleiras, estrados ou pallets para armazenamento, mantendo os alimentos afastados do piso e das paredes;
- Caixas;
- Equipamentos de refrigeração (geladeira e/ou freezer), quando houver recebimento de alimentos perecíveis que necessitem de controle de temperatura;
- Balança em funcionamento para pesagem dos alimentos, quando necessário.



2.2 Aspectos referentes à integridade dos alimentos

No momento do recebimento, recomenda-se a realização de **avaliação da integridade dos alimentos por meio de observação visual**.

Falhas relacionadas à integridade dos alimentos podem favorecer a ocorrência de **Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)**, sendo, portanto, um critério essencial para a aceitação ou rejeição dos produtos no âmbito do Programa CDA.

A avaliação deve contemplar os **aspectos sensoriais** que caracterizam a integridade do alimento, tais como:

- Aparência geral, incluindo **cor, textura e aspecto visual** compatíveis com o alimento;

- Ausência de sinais de deterioração, mofo, odores estranhos ou contaminação;
- Condições das embalagens, quando houver, observando-se integridade, limpeza e identificação;
- Presença de danos físicos que possam comprometer a segurança sanitária do alimento.

Somente **alimentos aprovados na avaliação** poderão ser recebidos, registrados e destinados à doação no âmbito do Programa CDA.

2.2.1 Alimentos in natura e minimamente processados

Tabela 1 – Hortaliças e Frutas agrupadas: características e orientações

Alimento	Característica	Orientação
Hortaliças folhosas, talos e inflorescências ^(A)	Turgido ³	Aceitar
	Murcha	Rejeitar
	Cor amarelada	Rejeitar
	Cor verde	Aceitar
	Tamanho inferior ou superior ao padrão	Aceitar
	Bolor	Rejeitar
Hortaliças raízes, bulbos, rizomas e tubérculos ^(B)	Murcha (é possível dobrar)	Rejeitar
	Presença de podridão	Rejeitar
	Tamanho inferior ou superior ao padrão	Aceitar
	Bolor	Rejeitar
Hortaliças frutos ^(C) e Frutas ^(D)	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

Agrião murcha



Comparativo



A - Turgida
B - Murcha

Alface murcha



Comparativo



A - Turgida
B - Murcha

Couve murcha



Comparativo



A - Turgida
B - Murcha

Fonte: Guia de Avaliação de alimentos doados aos bancos de alimentos, Ministério do Desenvolvimento Social, 2018.

Batata doce murcha

Exemplos de duas batatas doce murchas. Visualmente isso não é identificado com clareza, porém quando está murcha ela fica mole e com flexibilidade que permite movimentá-la ou até dobrá-la. Seleção por meio do tato: quando está murcha ela fica flexível.



Cenoura murcha

Exemplos de duas cenouras murchas. Visualmente isso não é identificado com clareza, porém quando está murcha ela fica mole e com flexibilidade que permite movimentá-la ou até dobrá-la. Seleção por meio do tato: quando está murcha ela fica flexível.



Fonte: Guia de Avaliação de alimentos doados aos bancos de alimentos, Ministério do Desenvolvimento Social, 2018.



Batata – Podridão

Cebola – Podridão

Cenoura – Podridão



Frutas e Frutos – Cicatriz e broca dentro fruto ou fruta:

Banana – Ferimento com mais de 3 dedos por penca ou 2 dedos por buque



Laranja – Dano por praga (broca dentro do fruto)



Tomate – Dano por praga⁴



⁴ Imagem do tomate cortado apenas para melhor compreensão sobre o dano causado por praga. A seleção de hortaliças e frutas pelo BA é na forma inteira do vegetal (sem cortes). Cortar hortaliças ou frutas é manipulação do alimento e exige estrutura e atendimento as boas práticas específicos desta atividade.





Fonte: Guia de Avaliação de alimentos doados aos bancos de alimentos, Ministério do Desenvolvimento Social, 2018.




Orientações para avaliação dos aspectos para integridade de ovos:

Alimento	Exemplo fotográfico	Característica	Orientações
Ovos		Casca trincada e quebrada	Rejeitar

2.2.1 Alimentos processados

Orientações para avaliação dos aspectos referentes a integridade de laticínios:

Alimento	Exemplo fotográfico	Característica	Orientações
Leite		Leite de procedência irregular, em garrafas reutilizadas e sem identificação de origem	Rejeitar
Requeijão		Aspectos sensoriais ruins	Rejeitar
Queijos		Estufamento	Rejeitar
		Coloração e textura com indicativo de coliformes	Rejeitar

Alimento	Exemplo fotográfico	Característica	Orientações
Carne bovina		Aparência indesejável (Cor marrom escuro)	Rejeitar
		Contaminação visível por Cisticercose (chamado também de "pipuquinha")	Rejeitar
Peixes		Procedência duvidosa (sem registro no serviço de inspeção na rotulagem)	Rejeitar

Classificação	Tipo de alimento	Características
In natura	Carnes bovinas	Vermelhas, com consistência firme e sem escurecimento
	Carnes de aves	Consistência firme, odor e cor característicos
	Peixes	Carne firme e sem odor forte de amônia
	Ovos	Limpos e íntegros (livres de trincas e rachaduras)
	Hortaliças folhosas, talos e inflorescências	Hidratadas e firmes, não murchas, com coloração verde e não amarelada e sem pontos de podridão ou mofo
	Raízes, bulbos e tubérculos	Hidratadas e firmes, não murchas (sem possibilidade de dobrar), ausência de podridão ou bolor
	Frutos e frutas	Íntegros, sem cicatrizes de broca dentro do fruto, não maduros demais, amolecidos, esmagados ou com mau cheiro, ausência de podridão ou bolor
Minimamente processados	Arroz, feijões, lentilha	As embalagens que comportam estes alimentos não podem estar abertas os grãos íntegros e ausência de podridão ou bolor
	Frutas secas	Íntegras, sem mofo, superfície opaca ou granulada
	Leite	Aroma natural de leite, sem odor azedo e aspecto líquido, não viscoso ou granulado e embalagem não pode estar estufada
	Manteiga	Aroma natural e não rancificada
Processados	Conservas e compotas	Coloração original do fruto, calda transparente e não leitosa, sem formação de película na superfície, embalagem não pode estar estufada
	Carnes salgadas ou embaladas e pescados salgados	Cor e odor característico destes produtos e não odor fétido ou cor escura ou esverdeada
	Peixes enlatados	Cor e aroma característico e a embalagem não pode estar estufada
	Queijos e iogurtes	Massa cremosa, sem mofo e embalagens não podem estar estufadas
	Chocolates	Aspecto liso, brilhante, com aroma específicos e cor escura, sem partes opacas ou superfície granulada
	Requeijão, queijos cremosos	Aparência cremosa e não ter formação de substância semelhante ao muco
	Embutidos como linguças, salsichas, presuntos e afins	Cor vermelha ou rosada e não esverdeada, não pode ter camada viscosa na superfície, nem manchas cintilantes como efeito furta-cor

2.2.2 Produtos processados – Orientações sobre rotulagem

Quando o agricultor familiar fornece **produtos processados** para o Programa CDA, é obrigatório que esses alimentos estejam **corretamente rotulados**, garantindo a segurança do alimento e a informação adequada às famílias que irão recebê-lo.

O **rótulo** é tudo o que está escrito ou colado na embalagem do alimento. Ele serve para identificar o produto e orientar sobre seu consumo.

Antes de entregar os alimentos, verifique se a embalagem contém, de forma **clara e legível**, as seguintes informações obrigatórias:

- **Nome do alimento** (exemplo: bolo, doce de fruta, queijo);
- **Lista de ingredientes**, informando tudo o que foi utilizado na preparação;
- **Peso ou volume do produto** (conteúdo líquido);
- **Identificação da origem**, com o nome do produtor, associação ou cooperativa;
- **Endereço do responsável pelo produto**;
- **Número do lote**, que ajuda no controle e na rastreabilidade;
- **Prazo de validade**, dentro do período adequado para consumo;
- **Modo de preparo ou orientações de uso**, quando necessário.

Atenção:

Produtos **sem rótulo**, com **informações apagadas**, **prazo de validade vencido** ou com **embalagem rasgada, estufada ou suja** não poderão ser recebidos pelo Programa CDA.

3. Orientações para entrega, transporte e armazenamento das cestas verdes – Programa CDA

É importante que todos sigam essas orientações para garantir que os alimentos cheguem às famílias **com qualidade e segurança**.

A **retirada das cestas** deve acontecer em **até 1 dias** após a montagem se ela estiver em temperatura ambiente e em **até 3 dias** se for mantida refrigerada. O **transporte** precisa ser feito em **veículo adequado**, limpo e em boas condições, que proteja as cestas contra sol, chuva, sujeira e danos, mantendo a **integridade dos alimentos**.

Quando for necessário **armazenar as cestas antes da entrega às famílias**, devem ser observados os seguintes cuidados:

- O local de armazenamento deve estar **limpo, organizado e sem poeira ou lixo**, evitando a presença de insetos e roedores;
- As cestas devem ser colocadas **sobre estrados ou pallets**, nunca diretamente no chão;
- Os alimentos devem ficar **protegidos do sol**, evitando perda de qualidade;
- As cestas devem ficar **afastadas da parede**, mantendo pelo menos **50 cm de distância**, para facilitar a limpeza, a ventilação e a inspeção;
- As cestas **não devem ser jogadas, arrastadas ou empilhadas de forma inadequada**, para evitar danos aos alimentos;
- As embalagens devem ser **verificadas visualmente** antes do transporte, durante o armazenamento e antes da entrega, observando se há rasgos, umidade, sujeira ou presença de pragas;
- Caso alguma cesta apresente **avaria ou problema**, ela deve ser **separada e identificada**, ficando em local diferente das cestas próprias para distribuição.

Esperamos que esse roteiro seja útil em seu município e caso haja algum alimento que não saibam como receber/armazenar e distribuir é só entrar em contato com a equipe do CDA na SETADES.