

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 obrigatorias 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 |
| | Murcho | Rejeitar |
| | Cor amarelada | Rejeitar |
| | Cor verde | Aceitar |
| | Tamanho inferior ou superior ao padrão | Aceitar |
| | Bolor | Rejeitar |
| Hortaliças raízes, bulbos, rizomas e tubérculos ^(B) | Murcho (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 |



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 movê-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 movê-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.

Cenoura – Podridão



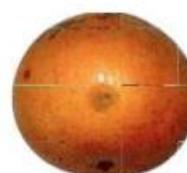
Batata – Podridão
Cebola – Podridão



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 de 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 "pipocinha") | Rejeitar |
| Peixes | | Procedência duvidosa (sem registro no serviço de inspeção na rotulagem) | Rejeitar |

| Classificação | Tipo de alimento | Características |
|--------------------------------|--|---|
| <i>In natura</i> | 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 linguiças, 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 dia** 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.