

A VISA PARA VOCÊ:

Promovendo Saúde



NATAL/RN - 2023

Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN
Sistema de Bibliotecas - SISBI
Catalogação de Publicação na Fonte. UFRN - Biblioteca Setorial do Centro Ciências da Saúde - CCS

A VISA para você [recurso eletrônico]: promovendo saúde /
organização: Gabrielle Santo Tomaz... [et. al.] ;
colaboração: Adriano Carlos de Souza Júnior... [et. al.] ;
apoio: Universidade Federal do Rio Grande do Norte,
Departamento de Nutrição...[et. al.]. - Dados eletrônicos
(1 arquivo : 5.000 KB). - Natal, 2023.

Vários Colaboradores.
Modo de acesso: World Wide Web.

1. Vigilância Sanitária. 2. Rotulagem Nutricional. 3.
Promoção da Saúde. 4. Nutrição. I. Tomaz, Gabrielle Santo. II.
Pequeno, Nila Patrícia Freire. III. Souza, Sônia Maria F. de
Costa. IV. Pereira, Vivianne Barbalho G. V. Souza Júnior,
Adriano Carlos de. VI. Título.

RN/UF/BSCCS

CDU 614.3

Elaborado por Ana Cristina da Silva Lopes - CRB-15/263

A VISA PARA

VOCÊ:

Promovendo Saúde

ORGANIZAÇÃO:

GABRIELLE SANTO TOMAZ, ESTAGIÁRIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE.

NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO, PROFESSORA DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE.

SÔNIA MARIA F. DE COSTA SOUZA, NUTRICIONISTA CHEFE DO NÚCLEO DE ALIMENTOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE NATAL, RN.

VIVIANNE BARBALHO G. PEREIRA, NUTRICIONISTA DO NÚCLEO DE ALIMENTOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE NATAL, RN.

JOSÉ ANTÔNIO DE MOURA, CHEFE DO SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

APOIO:

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO - UFRN
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UFRN
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (SVS) - NATAL/RN
NÚCLEO DE CONTROLE DE ALIMENTOS (NCA) - NATAL/RN

NATAL/RN - 2023

COLABORAÇÃO:

ADRIANO CARLOS DE SOUZA JUNIOR;
AMANA SANTANA DE JESUS;
ANA CAROLINA DE MELO MIZUMOTO;
ANDRESSA SHAINÉ DE ARAÚJO LIMA;
CLÁUDIO MÁRCIO DE MEDEIROS MAIA;
FRANCISCO DE ASSIS G. DE OLIVEIRA;
HIGOR PAIVA DE MENDONÇA ALVES;
JULIANA NEVES BEDA;
LEOPOLDINA MARIA DE M. BATISTA;
MARIA DO CÉU DE LIMA;
MARIANA LARISSA PEREIRA DA CUNHA;
PAULA GABRIELA M. DE OLIVEIRA;
RAÍSA ACÁCIO FRANÇA COSTA;
RENATHA CELIANA DA SILVA BRITO;
ROSÂNGELA BARRETO A. DOS SANTOS;
SIDRACI DOS SANTOS QUEIROZ;
THAÍZA RODRIGUES DE SOUSA;
THAYSE HANNE CÂMARA RIBEIRO DO NASCIMENTO;
VANESSA ALMEIDA NOGUEIRA RAMOS;
DÉBORA SOFIA PEREIRA ARAÚJO



APRESENTAÇÃO



A obra “A VISA para você: Promovendo Saúde”, constitui-se de um trabalho colaborativo realizado durante o estágio de “Nutrição em Saúde Coletiva” da turma de nutrição para o Núcleo de Controle de Alimentos (NCA), que faz parte do Departamento de Vigilância Sanitária (DVS).

O estágio de Nutrição em Saúde Coletiva no DVS ocorre através de uma parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), onde o curso de Nutrição, através da disciplina de “Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva”, a cada período de aulas designa um aluno para desenvolver o estágio no NCA. Cada período de aula tem dois ciclos de estágio, e cada um dura em média dois meses, durante esse período o aluno deve identificar um problema no local de estágio e através do diagnóstico desenvolver um trabalho colaborativo que irá ficar como um material para o local de estágio.

Em meados de 2022, a preceptora de estágio do NCA juntamente com o estagiário do período identificaram uma problemática de falta de informação entre a Vigilância Sanitária e a população do município de Natal, assim, através desse diagnóstico começou-se a ser produzido materiais de informações para divulgar a população. Esses materiais foram feitos pelos estagiários, com a colaboração de todos os funcionários do NCA e com o apoio da UFRN e do Departamento de Nutrição.

Neste novo ciclo de estágio de 2023.2, foi identificado que o NCA precisava ter todos esses materiais de informações agrupados em um único arquivo, para facilitar tanto a organização quanto a divulgação dos mesmos. Assim, foi pensado a criação desse e-book, que além de poder ser útil para o serviço, também pudesse ser publicado para que qualquer pessoa possa ter acesso a essas informações.

SUMÁRIO

| | | |
|--|---|----|
| Rotulagem Geral e Nutricional Higor Paiva de Mendonça Alves; Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento. | RDC nº 727/2022 | 9 |
| | Lei nº 10.674/2005 | 17 |
| | Decreto nº 4680/2003 (transgênicos) | 18 |
| | Portaria nº 2658/2003 | 19 |
| | RDC nº 429/2020 | 20 |
| | Instrução Normativa nº 75/2020 | 26 |
| Rotulagem de Alimentos Embalados Mariana Larissa Pereira da Cunha; Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento. | Rotulagem Geral | 33 |
| | Rotulagem Nutricional | 38 |
| | Rotulagem Nutricional Frontal | 41 |
| Serviços de Alimentação em Eventos de Massa Higor Paiva de Mendonça Alves; Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento. | RDC Nº 656 | 46 |
| | Requisitos Gerais | 46 |
| | Estrutura e Armazenamento | 47 |
| | Utensílios e Higienização | 47 |
| | Temperatura Adequada | 48 |
| Alimentação Saudável na Comunidade Escolar Adriano Carlos de Souza Junior; Ana Carolina de Melo Mizumoto; Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento. | Introdução | 51 |
| | Boas Práticas em Alimentação | 51 |
| | Promoção da Alimentação Adequada e Saudável | 52 |
| Cartilha Para Creches Raísa Acácio França Costa; Vanessa Almeida Nogueira Ramos; Renatha Celiana Da Silva Brito. | Introdução | 57 |
| | Definições | 58 |
| | Documentação Necessária | 59 |
| | Documentações Específicas | 60 |
| | Aspectos Construtivos | 61 |
| | Serviço de Alimentação | 62 |
| Protocolo de Boas Práticas Para o Consumo Seguro de Vegetais Folhosos Andressa Shaine de Araújo Lima; Thaíza Rodrigues de Sousa; Renatha Celiana da Silva Brito; Cláudio Márcio de Medeiros Maia. | Conceitos | 68 |
| | Introdução | 68 |
| | Justificativa | 69 |
| | Objetivos | 70 |
| | Boas Práticas Agrícolas | 71 |
| | Critérios de Seleção dos Fornecedores | 71 |
| | Processos Relacionados à Higienização | 72 |
| | Processos Relacionados à Pós-Higienização | 73 |
| Referências | | 76 |

Elaboração: Higor Paiva de Mendonça Alves;
Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento

ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL



RDC Nº 727/2022

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resultado da revisão e consolidação das RDCs 259/2002; 123/2004; 340/2002; 35/2009; 26/2015; 136/2017; 459/2020 e IN 67/2020. Art. 41. Esta Resolução entra em vigor no dia 1º de setembro de 2022.

PRINCÍPIOS GERAIS PARA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Art. 4º A rotulagem dos alimentos embalados não pode:

I – conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

II – atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas;

III – destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas;

IV – veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas;

V – ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

VI – ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

VII – indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; e

VIII – aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

Art. 5º As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano (Art.5º).

Art. 6º A rotulagem dos alimentos embalados deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem para elaboração ou fracionamento (Art.6º).

Requisitos gerais:

Art. 7º A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, a declaração das seguintes informações:

- I – denominação de venda;
- II – lista de ingredientes;
- III – advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;
- IV – advertência sobre lactose;
- V – nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir;
- VI – advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- VII – rotulagem nutricional;
- VIII – conteúdo líquido;
- IX – identificação da origem;
- X – identificação do lote;
- XI – prazo de validade;
- XII – instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário; e
- XIII – outras informações exigidas por normas específicas.

Art. 9º A declaração da denominação de venda deve:

- I – observar, pelo menos, uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento;
- II – constar no painel principal em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade;
- III – conter a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas empregadas na denominação, quando o alimento for

fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas.

LISTA DE INGREDIENTES

Art. 11. A declaração da lista de ingredientes deve ser realizada por meio da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:" seguida da relação dos ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção.

§ 1º Os ingredientes compostos definidos em normas específicas ou do Codex Alimentarius podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção.

§ 2º Os ingredientes compostos de que trata o §1º desse artigo e que representem menos do que 25% (vinte e cinco por cento) do alimento não precisam ser declarados com a relação, entre parênteses, dos seus ingredientes, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado.

Art. 12. Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações:

- I – nome completo do aditivo alimentar; ou
- II – número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS).

ADVERTÊNCIAS SOBRE ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES

Todas essas advertências devem ser apresentadas em:

- I – caixa alta;
- II – negrito;
- III – cor contrastante com o fundo do rótulo; e
- IV – altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

Art. 13. Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, listados no Anexo III desta Resolução, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso:

- I – “ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”;
- II – “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”;
- III – “ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS”.

O caso dos crustáceos, a declaração das advertências de que trata o caput desse artigo deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso:

- I – “ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)”;
- II – “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)”;
- III – “ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)”.

Art. 14. Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III desta Resolução, deve ser declarada a advertência “ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)”.

§ 2º No caso dos crustáceos, a declaração da advertência que trata o caput desse artigo deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma: “ALÉRGICOS: PODE CONTER CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)”.

ADVERTÊNCIA SOBRE LACTOSE

Art. 18. Os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência “CONTÉM LACTOSE”.

§ 1º No caso das fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, a declaração da advertência é obrigatória quando a quantidade de lactose for maior do que 10 (dez) miligramas por 100 (cem) quilocalorias, considerando o produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante.

§ 2º No caso das fórmulas para nutrição enteral, a declaração da advertência é obrigatória quando a quantidade de lactose for maior ou igual a 25 (vinte e cinco) miligramas por 100 (cem) quilocalorias, considerando o produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante.

NOVA FÓRMULA

Art. 20. Os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações:

- I – “NOVA FÓRMULA”;
- II – “NOVA COMPOSIÇÃO”; ou
- III – “NOVA RECEITA”.

Art. 22. A declaração de que trata o art. 20 desta Resolução deve ser informada por um período mínimo de 90 (noventa) dias nos rótulos dos produtos, contados a partir da data de implementação da alteração de composição.

ADVERTÊNCIAS RELACIONADAS AO USO DE ADITIVOS ALIMENTARES

Art. 25. Os alimentos adicionados de aditivos alimentares edulcorantes que sejam poliois devem conter a advertência “Este produto pode ter efeito laxativo”, em negrito, quando a previsão razoável de consumo diário for superior a 20 (vinte) gramas de manitol, 50 (cinquenta) gramas de sorbitol ou 90 (noventa) gramas de outros poliois que possam ter efeito laxativo.

Art. 26. Os alimentos adicionados do aditivo alimentar edulcorante aspartame devem conter a advertência “Contém fenilalanina”, em negrito.

ROTULAGEM NUTRICIONAL

Art. 27. A **declaração da rotulagem nutricional** deve atender aos requisitos das seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

- I – Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003;
- II – Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003; e
- III – Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.

CONTEÚDO LÍQUIDO

Art. 28. A declaração do conteúdo líquido deve seguir o disposto na Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021, ou outra que lhe vier a substituir.

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Art. 29. A declaração da identificação de origem deve conter:

- I – o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- II – o endereço completo;
- III – o país de origem e município;
- IV – o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente; e
- V – o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de alimentos importados.

Para a identificação da origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões:

- I – “Fabricado em...”;
- II – “Produto ...”; ou
- III – “Indústria ...”.

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

Art. 30. A declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indelével, por meio:

- I – da letra “L” seguida de um código chave; ou
- II – da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano, conforme inciso II do art. 31 desta Resolução.

§ 1º O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

§ 2º O código chave de que trata o inciso I desse artigo deve estar disponível para consulta da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países.

PRAZO DE VALIDADE

Art. 31. A declaração do prazo de validade deve:

- I – ser precedida por uma das seguintes expressões:
 - a) “consumir antes de...”;
 - b) “válido até...”;
 - c) “validade...”;
 - d) “val:...”;
 - e) “vence...”;

- f) “vencimento...”;
- g) “vto:...”;
- h) “venc:...”; ou
- i) “consumir preferencialmente antes de...”.

II – ser seguida da declaração da data de validade, contendo, pelo menos:

- a) o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses; ou
- b) o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

A declaração de que trata o inciso II desse artigo:

I – deve ser realizada em algarismos, em ordem numérica não codificada, exceto pelo mês que pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras; e

II – pode ser substituída:

- a) pela indicação clara do local onde está declarada a data de validade, conforme inciso II desse artigo;
- b) por perfurações ou marcas indeléveis com a data de validade, conforme inciso II desse artigo; e
- c) pela expressão “fim de...”, seguida do ano, no caso de alimentos com prazo de validade vencendo em dezembro.

INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO

Art. 32. No caso de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação ou que possam sofrer alterações após a abertura da embalagem, a declaração de que trata o art. 31 desta Resolução deve ser acompanhada:

I – de informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características do alimento;

II – da indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento; e

III – do tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições.

No caso dos alimentos congelados:

I – deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação; e

II – pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões “validade a – 18° C (freezer): ...”, “validade a – 4° C (congelador): ...”, e “validade a 4° C (refrigerador):...”, seguida da declaração da data de validade, conforme inciso II do art. 31 desta Resolução.

Art. 35. Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso:

- I – “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”;
- e
- II – “Manter os ovos preferencialmente refrigerados”.

INFORMAÇÕES FACULTATIVAS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS EMBALADOS

Art. 36. A rotulagem dos alimentos embalados pode conter a declaração de outras informações ou representações gráficas, desde que não contrariem o disposto nesta Resolução.

As denominações de qualidade somente podem ser declaradas, quando:

- I – tenham sido estabelecidas especificações correspondentes para determinado alimento em norma específica;
- II – forem facilmente compreensíveis e não induzirem o consumidor ao engano; e
- III – constarem do painel principal do alimento.

Art. 37. Declarações de advertências sobre alimentos que causam alergias alimentares não previstas no Anexo III desta Resolução podem ser realizadas, desde que sejam atendidos os requisitos estabelecidos na Seção IV do Capítulo III desta Resolução. 23 de dezembro pra correção do rótulo.

LEI Nº 10.674/2005

Art. 1º Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

§ 1º A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

§ 2º As indústrias alimentícias ligadas ao setor terão o prazo de um ano, a contar da publicação desta Lei, para tomar as medidas necessárias ao seu cumprimento.

Art. 2º (VETADO)

Art. 3º (VETADO)

Art. 4º A Lei no 8.543, de 23 de dezembro de 1992, continuará a produzir efeitos até o término do prazo de que trata o § 2º do art. 1º desta Lei. (Incluído pela Lei nº 10.700, de 9.7.2003).

DECRETO Nº 4680/2003 (TRANSGÊNICOS)

Art. 1º Este Decreto regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.

Art. 2º Na comercialização de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto.

§ 1º Tanto nos produtos embalados como nos vendidos a granel ou in natura, o rótulo da embalagem ou do recipiente em que estão contidos deverá constar, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo a ser definido mediante ato do Ministério da Justiça, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico".

§ 2º O consumidor deverá ser informado sobre a espécie doadora do gene no local reservado para a identificação dos ingredientes.

§ 3º A informação determinada no § 1º deste artigo também deverá constar do documento fiscal, de modo que essa informação acompanhe o produto ou ingrediente em todas as etapas da cadeia produtiva.

Art. 3º Os alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos no art. 2º, a seguinte expressão: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" ou "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico".

Art. 6º À infração ao disposto neste Decreto aplicase as penalidades previstas no Código de Defesa do Consumidor e demais normas aplicáveis.

PORTARIA Nº 2658/2003

Símbolo Transgênico: É a denominação abreviada do símbolo objeto do presente regulamento técnico.

Painel Principal: Área visível em condições usuais de exposição, onde estão escritas em sua forma mais relevante a denominação de venda, a marca e/ou o logotipo se houver. A tipologia utilizada para grafia da letra T deverá ser baseada na família de tipos: Frutiger, bold e em caixa alta.

DIMENSÕES MÍNIMAS:

4.1 A área a ser ocupada pelo símbolo transgênico deve representar, no mínimo, 0,4% (zero vírgula quatro por cento) da área do painel principal, não podendo ser inferior a 10,82531mm² (ou triângulo com laterais equivalentes a 5mm).

Tem o objetivo de definir a forma e as dimensões mínimas do símbolo que comporá a rotulagem tanto dos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal embalados como nos vendidos a granel ou in natura, que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, na forma do Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003.



Representação gráfica do símbolo de transgênicos.

RDC Nº 429/2020 (Com Nº 729/2022 - Art. 9º Esta Resolução entra em vigor no dia 9 de outubro de 2022)

Dispõe sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Disposições preliminares

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

Esta Resolução não se aplica às águas envasadas, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 717, de 1º de julho de 2022.

Art. 5º A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de:

I - valor energético;

II - carboidratos;

III - açúcares totais;

IV - açúcares adicionados;

V - proteínas;

VI - gorduras totais;

VII - gorduras saturadas;

VIII - gorduras trans;

IX - fibra alimentar;

X - sódio;

XI - qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde;

XII - qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Portaria SVS/MS nº31, de 1998, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e

XIII - qualquer substância bioativa adicionada ao alimento.

Art. 6º A tabela de informação nutricional pode conter a declaração das quantidades de:

- I - vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos, desde que suas quantidades, por porção, sejam iguais ou superiores a 5% dos respectivos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e
- II - outros nutrientes naturalmente presentes nos alimentos.

Art. 7º A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada de forma numérica observando:

- I - as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidas no Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e
- II - as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão definidas no Anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

§ 1º O valor energético e o percentual de valores diários (%VD) devem ser declarados em números inteiros, seguindo as regras para arredondamento.

§ 2º A declaração de que trata o inciso II não se aplica aos seguintes produtos:

- I - fórmulas infantis;
- II - fórmulas para nutrição enteral;
- III - produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial; e
- IV - produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.

Art. 8º A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por:

- I - 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros (ml), para líquidos; e
- II - porção do alimento definida no Anexo V da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 e medida caseira correspondente.

Art. 11º As medidas caseiras declaradas devem ser as mais apropriadas para as características do produto, observando os seguintes requisitos:

- I - quando forem empregados utensílios, devem ser utilizados os utensílios dosadores disponibilizados no alimento, quando houver, ou os utensílios domésticos e suas capacidades definidos no Anexo VII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;
- II - no caso de embalagens individuais, a medida caseira é a embalagem;

III - nos demais casos, devem ser empregadas unidades, fatias, pedaços, frações, rodela ou outras formas similares; e

IV - para expressar quantidades não inteiras de medida caseira, deve ser usada a fração irredutível correspondente.

Art. 12º A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada adicionalmente em %VD, determinado com base nos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, e com base nas quantidades de nutrientes arredondados declarados na porção do alimento.

A declaração não se aplica aos seguintes produtos:

I - fórmulas infantis;

II - fórmulas para nutrição enteral;

III - produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial;

IV - produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação; e

V - bebidas alcoólicas cuja declaração da informação nutricional seja realizada apenas por 100 ml.

Art. 14º A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes.

§ 1º a tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.

Art. 15º A declaração da tabela de informação nutricional deve seguir um dos modelos definidos no Anexo IX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Art. 16º A formatação da tabela de informação nutricional deve:

I - empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco;

II - observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida definidos no Anexo XI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;

III - empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes;

IV - usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado; e

V - seguir os requisitos específicos para formatação padrão definidos no Anexo XII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

Art. 18º A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, os limites de que trata o caput devem ser aplicados com base no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, sem considerar o valor nutricional dos ingredientes adicionados.

Art. 21º A declaração da rotulagem nutricional frontal deve:

- I - ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco;
- II - estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;
- III - ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;
- IV - seguir um dos modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso;
- V - observar os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;

DAS ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Art. 24º A declaração de alegações nutricionais nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor é voluntária, desde que sejam:

- I - utilizados os termos autorizados para veiculação dos atributos nutricionais estabelecidos no Anexo XIX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;
- II - atendidos os critérios de composição e de rotulagem para declaração das alegações nutricionais estabelecidos nesta Resolução e nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e
- III - mantidas as propriedades nutricionais alegadas até o final do prazo de validade do produto, considerando a forma de preparo do alimento indicada pelo fabricante no rótulo.

§ 1º As alegações nutricionais não podem ser veiculadas nas bebidas alcoólicas.

Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais definidos nos Anexos XX e XXI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante, considerando os seguintes critérios:

I - no caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "baixo", "muito baixo", "não contém" ou "sem adição de", deve ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo; e

II - no caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "fonte" ou "alto teor", não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

Art. 28. Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais comparativas definidos no Anexo XX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 devem ser atendidos em relação ao alimento de referência do mesmo fabricante.

Art. 30º Nos casos em que haja declaração da rotulagem nutricional frontal, as alegações nutricionais e as expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não podem estar localizadas na metade superior do painel principal, nem utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal.

DA DETERMINAÇÃO DO CONTEÚDO DE CONSTITUINTES DA ROTULAGEM NUTRICIONAL

Art. 31º Os valores nutricionais declarados devem ser aqueles que melhor representem suas quantidades no alimento, considerando:

I - as propriedades intrínsecas das substâncias;

II - sua presença natural ou adicionada;

III - a variabilidade sazonal no teor nutricional do alimento ou de seus ingredientes;

IV - as características do processo de produção do alimento;

V - a precisão dos métodos utilizados para quantificação nutricional;

VI - o prazo de validade do alimento; e

VII - os valores de tolerância para fins de fiscalização estabelecidos no art. 33 desta Resolução.

Art. 32º A determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias:

- I - análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados;
- II - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores; ou
- III - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos alimentos e ingredientes presentes em tabelas de composição de alimentos ou outras bases de dados.

Art. 33º Para fins de fiscalização, aplicam-se as seguintes tolerâncias:

- I - as quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol do alimento não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo; e
- II - as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento não podem ser inferiores a 20% do valor declarado.

Art. 37º Não é permitido o uso de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde.

A quantidade de probióticos adicionados à fórmula deve ser declarada na rotulagem do produto da seguinte forma:

8.1.3. Os alimentos para dietas com restrição de lactose que atendam a classificação estabelecida no item 4.1.1.4.1 devem trazer a declaração "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", próxima à denominação de venda do alimento.

8.1.4. Os alimentos para dietas com restrição de lactose que atendam a classificação estabelecida no item 4.1.1.4.2 devem trazer a declaração "baixo teor de lactose" ou "baixo em lactose", próxima à denominação de venda do alimento."

(NR)

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020 (Com a RDC Nº 429/2020)

Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 24 (vinte e quatro) meses de sua publicação (Publicada no DOU nº 195, de 9 de outubro de 2020).

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

O Anexo I define a lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária, desde que atendidos aos requisitos estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 2020.

ANEXO I

**LISTA DE ALIMENTOS CUJA DECLARAÇÃO DA TABELA DE
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL É VOLUNTÁRIA, DESDE QUE
ATENDIDOS OS REQUISITOS ESTABELECIDOS NA
RESOLUÇÃO - RDC Nº 429, de 2020.**

| |
|--|
| 1. Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm ² . |
| 2. Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor. |
| 3. Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento. |
| 4. Bebidas alcoólicas. |
| 5. Gelo destinado ao consumo humano. |
| 6. Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme anexo IV desta Instrução Normativa. |
| 7. Vinagres, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme anexo IV desta Instrução Normativa. |
| 8. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme anexo IV desta Instrução Normativa. |
| 9. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme anexo IV desta Instrução Normativa. |

O Anexo II define os valores diários de referência (VDR) para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral.

ANEXO II
VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS
ALIMENTOS EM GERAL.

| Constituintes | VDR (unidade) |
|---------------------------|----------------------|
| Valor energético | 2.000 kcal |
| Carboidratos | 300 g |
| Açúcares adicionados | 50 g |
| Proteínas | 50 g |
| Gorduras totais | 20 g |
| Gorduras saturadas | 2 g |
| Gorduras monoinsaturadas | 20 g |
| Gorduras poli-insaturadas | 20 g |
| Ômega 6 | 18 g |
| Ômega 3 | 4.000 mg |
| Fibras Alimentares | 25 g |
| Sódio | 2.000 mg |
| Vitamina A | 800 µg de RAE |
| Vitamina D | 15 µg |
| Vitamina E | 15 µg |
| Vitamina K | 120 µg |
| Vitamina C | 100 mg |
| Tiamina | 1,2 mg |
| Riboflavina | 1,2 mg |
| Niacina | 15 mg de NE |
| Vitamina B6 | 1,3 mg |
| Biotina | 30 µg |
| Ácido fólico | 400 µg de DFE |
| Ácido pantotênico | 5 mg |
| Vitamina B12 | 2,4 µg |
| Cálcio | 1.000 mg |
| Cloreto | 2.300 mg |
| Cobre | 900 µg |
| Cromo | 35 µg |

| | |
|------------|----------|
| Ferro | 14 mg |
| Flúor | 4 mg |
| Fósforo | 700 mg |
| Iodo | 150µg |
| Magnésio | 420 mg |
| Manganês | 3 mg |
| Molibdênio | 45 µg |
| Potássio | 3.500 mg |
| Selênio | 60 µg |
| Zinco | 11 mg |
| Colina | 550 mg |

O Anexo III define as regras para arredondamento e para expressão das quantidades na tabela de informação nutricional.

ANEXO III

REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DAS QUANTIDADES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

| Faixa das quantidades nutricionais | Regras para arredondamento das quantidades nutricionais | Forma de expressão das quantidades nutricionais |
|---|---|--|
| Valores maiores ou iguais a 10 | Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade. | Declarar os valores em números inteiros |
| Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1 | Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredonda a primeira casa decimal para cima em 1 unidade. | Quando a primeira casa decimal for 0, declarar os valores em números inteiros. Para os demais casos, declarar os valores com um dígito decimal. |
| Valores menores do que 1 expressos em gramas (g) | Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredonda a primeira casa decimal para cima em 1 unidade. | Declarar os valores com um dígito decimal |
| Valores menores do que 1 expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg) | Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal inalterada. Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredonda a segunda casa decimal para cima em 1 unidade. | Quando a segunda casa decimal for 0, declarar os valores com um dígito decimal. Para os demais casos, declarar os valores com dois dígitos decimais. |

Existem outros anexos com orientações específicas para a correta rotulagem:

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>ANEXO IV</p> <p>QUANTIDADES NÃO SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES E SUA FORMA DE EXPRESSÃO NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> | <p>ANEXO V</p> <p>TAMANHO DAS PORÇÕES DOS ALIMENTOS PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL.</p> | <p>ANEXO VI</p> <p>PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DO NÚMERO DE PORÇÕES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> | <p>ANEXO VII</p> <p>TIPOS DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS E SUAS CAPACIDADES PARA DECLARAÇÃO DA MEDIDA CASEIRA DOS ALIMENTOS NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> |
| <p>ANEXO VIII</p> <p>VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS NÃO CONTEMPLADOS NO § 6º DO ART. 8º DA RESOLUÇÃO - RDC Nº 429, DE 2020, QUE TENHAM INDICAÇÃO PARA GRUPOS POPULACIONAIS ESPECÍFICOS NO SEU RÓTULO E DOS SUPLEMENTOS ALIMENTARES.</p> | <p>ANEXO IX</p> <p>MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> | <p>ANEXO X</p> <p>REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> | <p>ANEXO XI</p> <p>NOMES DOS CONSTITUINTES OU SEUS NOMES ALTERNATIVOS E AS RESPECTIVAS ABREVIÇÕES., ORDEM, IDENTIFICAÇÃO E UNIDADES DE MEDIDA PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> |
| <p>ANEXO XII</p> <p>REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> | <p>ANEXO XIII</p> <p>MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.</p> | <p>ANEXO XIV</p> <p>REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DO MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> | <p>ANEXO XV</p> <p>LIMITES DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL</p> |
| <p>ANEXO XVI</p> <p>LISTA DE ALIMENTOS CUJA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL É VEDADA.</p> | <p>ANEXO XVII</p> <p>MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.</p> | <p>ANEXO XVIII</p> <p>REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.</p> | <p>ANEXO XIX</p> <p>TERMOS AUTORIZADOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS</p> |
| <p>ANEXO XX</p> <p>CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM QUE DEVEM SER ATENDIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS</p> | <p>ANEXO XXI</p> <p>PERFIL DE AMINOÁCIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS DE PROTEÍNA.</p> | <p>ANEXO XXII</p> <p>FATORES DE CONVERSÃO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO DOS ALIMENTOS.</p> | <p>ANEXO XXIII</p> <p>FATORES DE CONVERSÃO DE NUTRIENTES PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS.</p> |

**BAIXE A CARTILHA
ROTULAGEM GERAL
E NUTRICIONAL COM
O QR CODE ABAIXO**



Elaboração: Mariana Larissa Pereira da Cunha;
Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento

ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS



ROTULAGEM GERAL

A rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

O QUE NÃO PODE?

- A rotulagem dos alimentos embalados não pode conter informações potencialmente falsas, incorretas ou insuficientes em relação a verdadeira natureza do produto.
- Não pode relacionar efeitos ou propriedades que o produto não possui, ou não tem capacidade de causar, de fato, como por exemplo: "chá emagrecedor".
- Não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas.
- Não pode aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

O QUE DEVE TER OBRIGATORIAMENTE?

A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, a declaração das seguintes informações:

- Denominação de venda;
- Lista de ingredientes;
- Principais alimentos que causam alergia que podem conter no produto;
- Advertência sobre lactose e aditivos alimentares;
- Rotulagem nutricional;
- Conteúdo líquido;
- Identificação de origem;
- Lote e prazo de validade;
- Instruções de conservação e preparo e uso do alimento se necessário.

E A DECLARAÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE VENDA (NOME DO PRODUTO)?

A declaração da denominação de venda deve observar, pelo menos, uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento; deve conter a expressão "tipo", quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de outros lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas.

Pode conter palavras ou frases adicionais para evitar que o consumidor seja induzido a erro com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento.

TEM QUE TER INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO?

No caso de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação ou que possam sofrer alterações após a abertura da embalagem, deve ser acompanhada de informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características do alimento, da indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e do tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições.

No caso dos alimentos congelados deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação e pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões “validade a – 18o C (freezer): ...”, “validade a – 4o C (congelador): ...”, e “validade a 4o C (refrigerador):...”, seguida da declaração da data de validade.

A declaração das instruções sobre o preparo e uso do alimento deve garantir o uso correto do produto pelo consumidor, incluindo sua reconstituição, descongelamento ou tratamento a ser aplicado. As carnes suínas cruas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem conter a declaração das instruções de preparo, uso e conservação.

Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde” e “Manter os ovos preferencialmente refrigerados”.

COMO IDENTIFICAR O LOTE?

A declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indelével, por meio:

- I – da letra “L” seguida de um código chave; ou
- II – da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano.

O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

Este código chave deve estar disponível para consulta da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o intercâmbio entre os países.

E SOBRE A VALIDADE?

A declaração do prazo de validade deve ser precedida por uma das seguintes expressões:

- “consumir antes de...”;
- “válido até...”;
- “validade...”;
- “val:...”;
- “vence...”;
- “vencimento...”;
- “vto:...”;
- “venc:....”;
- “consumir preferencialmente antes de...”.

Deve ser seguida da declaração da data de validade, contendo, pelo menos:

- a) o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses; ou
- b) o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses, deve ser realizada em algarismos, em ordem numérica não codificada, exceto pelo mês que pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras.

COMO IDENTIFICAR A ORIGEM?

A declaração da identificação de origem do produto deve conter:

- I – o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- II – o endereço completo;
- III – o país de origem e município;
- IV – o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente; e
- V – o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de alimentos importados.

E SE MEU ALIMENTO FOR TRANSGÊNICO?

Na comercialização de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto.

COMO AVISO QUE É?

Tanto nos produtos embalados como nos vendidos a granel ou in natura, o rótulo da embalagem ou do recipiente em que estão contidos deverá constar, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo a ser definido mediante ato do Ministério da Justiça, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico".

E SE OS ANIMAIS DA MATÉRIA PRIMA FOREM ALIMENTADOS COM TRANSGÊNICOS?

Os alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, deverão conter a seguinte expressão: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" ou "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico".

PRECISO AVISAR SE TIVER E SE NÃO TIVER?

Aos alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados será facultada a rotulagem "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos", desde que tenham similares transgênicos no mercado brasileiro.

SE EU NÃO TIVER CERTEZA SE TEM OU NÃO?

As expressões "pode conter soja transgênica" e "pode conter ingrediente produzido a partir de soja transgênica" deverão, conforme o caso, constar do rótulo, bem como da documentação fiscal, dos produtos a que se refere o caput, independentemente do percentual da presença de soja transgênica, exceto se:

I - a soja ou o ingrediente a partir dela produzido seja oriundo de região excluída pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do regime de que trata a

Medida Provisória nº 113, de 26 de março de 2003, de conformidade com o disposto no § 5º do seu art. 1º;

II - a soja ou o ingrediente a partir dela produzido seja oriundo de produtores que obtenham o certificado de que trata o art. 4º da Medida Provisória nº 113, de 2003, devendo, nesse caso, ser aplicadas as disposições do art. 4º deste Decreto.

ENTÃO COMO APRESENTO CLARAMENTE QUE TEM?

A apresentação gráfica na forma de símbolo para alimentos transgênicos foi regulamentada pela Portaria 2658 de 2003.



PRECISO AVISAR SE TEM OU NÃO GLÚTEN SEMPRE?

Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

As indústrias alimentícias ligadas ao setor terão o prazo de um ano, a contar da publicação desta Lei, para tomar as medidas necessárias ao seu cumprimento.

E SE MEU PRODUTO TIVER LACTOSE?

Os alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda devem conter a advertência "**CONTÉM LACTOSE**".

Tal advertência deve ser apresentada no rótulo de alimento da mesma forma orientada acima, não podendo estar localizada em alguma parte de lacre ou escondida.

MAIS ALGUMA COISA IMPORTANTE QUE EU PRECISO SABER?

A rotulagem dos alimentos embalados pode conter a declaração de outras informações ou representações gráficas que não tenham sido apresentadas nesta cartilha, desde que não contrariem o disposto na Resolução em questão!

As denominações de qualidade somente podem ser declaradas, quando tenham sido estabelecidas especificações correspondentes para determinado alimento em norma específica, quando forem facilmente compreensíveis e quando não induzirem o consumidor ao engano e constarem do painel principal do alimento.

ADVERTÊNCIAS NECESSÁRIAS?

Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam **alergias alimentares**, como trigo, centeio, cevada, aveia, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leites, castanhas, avelãs, amêndoa, nozes, pecãs, pistaches e pinoli, devem conter advertências como: "**ALÉRGICOS: CONTÉM**" seguido do nome, ou "**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE**", ou "**ALÉRGICOS: CONTÉM (seguido do nome) E DERIVADOS**".

Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por esses alérgenos, deve ser declarada a advertência "**ALÉRGICOS: PODE CONTER...**" seguido do nome.

Todas essas advertências devem ser apresentadas em:

I – caixa alta;

II – negrito;

III – cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV – altura mínima de 2 (dois) mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

ROTULAGEM NUTRICIONAL

A declaração da tabela de informação nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

O QUE PRECISA TER NA TABELA NUTRICIONAL?

I - valor energético;

II - carboidratos;

III - açúcares totais;

IV - açúcares adicionados;

V - proteínas;

VI - gorduras totais;

VII - gorduras saturadas;

VIII - gorduras trans;

IX - fibra alimentar;

X - sódio;

XI - qualquer outro nutriente ou substância bioativa;

XII - qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento;

XIII - qualquer substância bioativa adicionada ao alimento.

ONDE DEVE ESTAR LOCALIZADA AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS?

A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes, não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.

O QUE MAIS PODE TER NO MEU RÓTULO NUTRICIONAL?

I - vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos, desde que suas quantidades, por porção, sejam iguais ou superiores a 5% dos respectivos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN no 75, de 2020; e

II - outros nutrientes naturalmente presentes nos alimentos.

COMO DECLARO AS MEDIDAS CASEIRAS NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL?

As medidas caseiras declaradas devem ser as mais apropriadas para as características do produto, observando os seguintes requisitos:

I - quando forem empregados utensílios, devem ser utilizados os utensílios dosadores disponibilizados no alimento, quando houver, ou os utensílios domésticos e suas capacidades definidos no Anexo VII da Instrução Normativa - IN no 75, de 2020;

II - no caso de embalagens individuais, a medida caseira é a embalagem;

III - nos demais casos, devem ser empregadas unidades, fatias, pedaços, frações, rodela ou outras formas similares; e

IV - para expressar quantidades não inteiras de medida caseira, deve ser usada a fração irredutível correspondente.

COMO DEVE SER A FORMATAÇÃO DA MINHA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL?

A formatação da tabela de informação nutricional deve:

- I - empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco;
- II - observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida definidos no Anexo XI da Instrução Normativa - IN no 75, de 2020;
- III - empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes;
- IV - usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado; e
- V - seguir os requisitos específicos para formatação padrão definidos no Anexo XII da Instrução Normativa - IN no 75, de 2020.

COMO DETERMINO OS VALORES NUTRICIONAIS?

Os valores nutricionais declarados devem ser aqueles que melhor representem suas quantidades no alimento, considerando:

- I - as propriedades intrínsecas das substâncias;
- II - sua presença natural ou adicionada;
- III - a variabilidade sazonal no teor nutricional do alimento ou de seus ingredientes;
- IV - as características do processo de produção do alimento;
- V - a precisão dos métodos utilizados para quantificação nutricional;
- VI - o prazo de validade do alimento; e
- VII - os valores de tolerância para fins de fiscalização estabelecidos no art. 33 desta Resolução.

COMO REALIZO A DETERMINAÇÃO DOS VALORES NUTRICIONAIS?

A determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias:

- I - análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados;
- II - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores; ou
- III - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos alimentos e ingredientes presentes em tabelas de composição de alimentos ou outras bases de dados.

QUAIS AS TOLERÂNCIAS PARA OS VALORES NUTRICIONAIS?

Para fins de fiscalização, aplicam-se as seguintes tolerâncias :

I - as quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol do alimento não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo;

II - as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento não podem ser inferiores a 20% do valor declarado.

ALGO A MAIS QUE SEJA IMPORTANTE QUE EU PRECISO SABER?

1. Não é permitido o uso de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde.
2. O termo light autorizado para veiculação dos atributos nutricionais não precisa ser traduzido.
3. As alegações nutricionais devem estar redigidas em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.
4. No caso de existirem textos em outros idiomas relacionados às alegações nutricionais que não cumpram com os critérios definidos nesta Resolução, estes não podem estar visíveis no rótulo.
5. No caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "baixo", "muito baixo", "não contém" ou "sem adição de", deve ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.
6. No caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "fonte" ou "alto teor", não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da Instrução Normativa - IN no 75, de 2020.

QUAIS AS EXCESSÕES QUE SE TORNA OPCIONAL A ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL?

A declaração é opcional para os seguintes produtos:

- I - alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm²;
- II - alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e
- III - alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.

COMO DEVE SER FEITA A DECLARAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL?

A declaração da rotulagem nutricional frontal deve:

- I - ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco;
- II - estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;
- III - ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;
- IV - seguir um dos modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN no 75, de 2020, conforme o caso;
- V - observar os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN no 75, de 2020;

COMO APRESENTO?

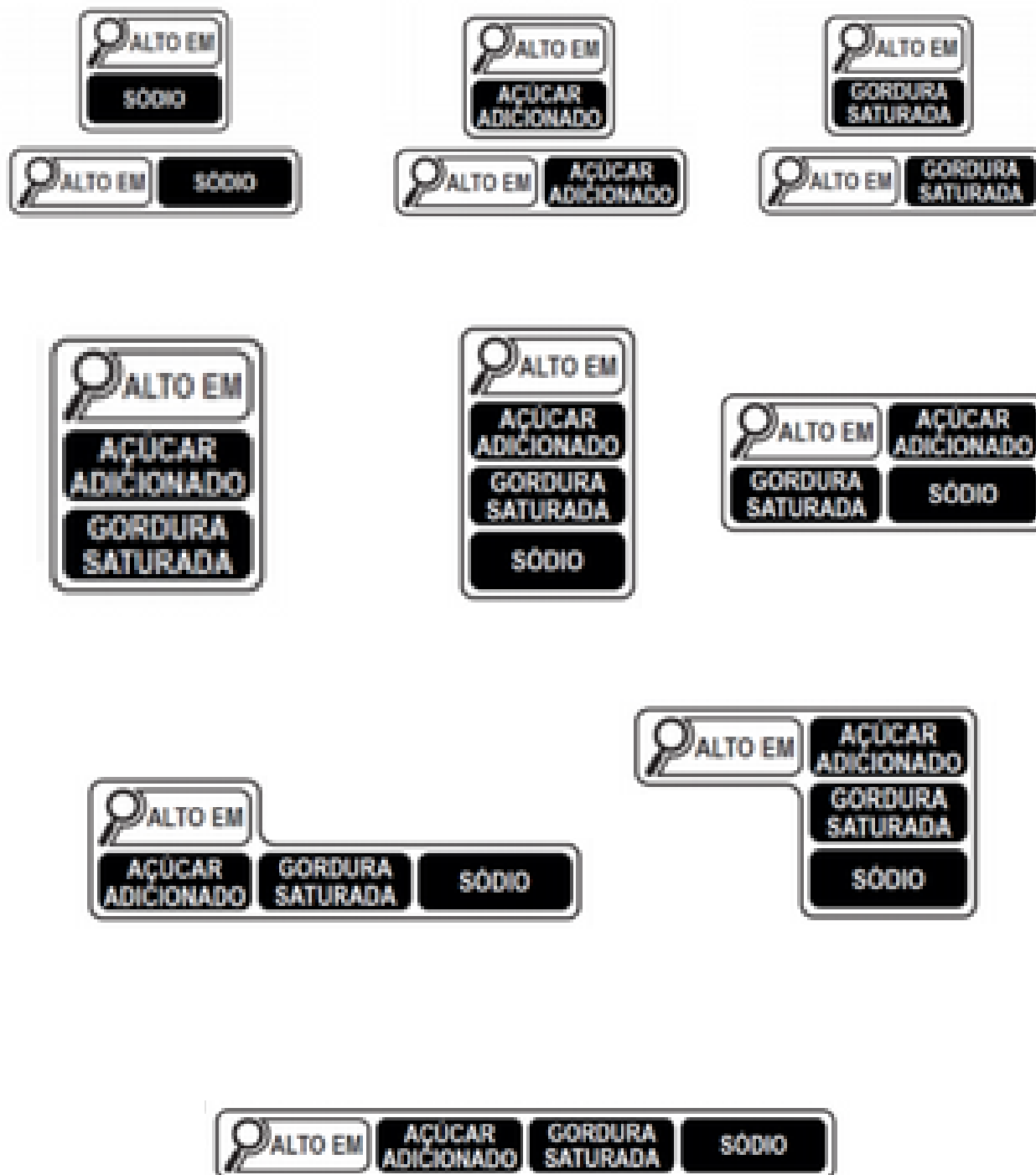
As alegações nutricionais devem estar redigidas em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

No caso de existirem textos em outros idiomas relacionados às alegações nutricionais que não cumpram com os critérios definidos nesta Resolução, estes não podem estar visíveis no rótulo.

O termo light autorizado para veiculação dos atributos nutricionais estabelecidos no Anexo XIX da Instrução Normativa - IN no 75, de 2020, não precisa ser traduzido.

A forma de apresentação anexada à Legislação está apresentada a baixo.

A forma de apresentação anexada à Legislação está apresentada a baixo.



**BAIXE A CARTILHA
ROTULAGEM DE
ALIMENTOS
EMBALADOS COM O
QR CODE ABAIXO**



Elaboração: Higor Paiva de Mendonça Alves;
Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM EVENTOS DE MASSA



RDC Nº 656, DE 24 DE MARÇO DE 2022

Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

Eventos, públicos ou privados, que envolvam diariamente um contingente superior a 1.000 (um mil) pessoas e onde for realizada alguma das seguintes atividades da manipulação de alimentos:

- I - recebimento;
- II - preparo;
- III - acondicionamento;
- IV - armazenamento;
- V - transporte;
- VI - distribuição;
- VII - exposição ao consumo;
- VIII - comercialização.

Esta Resolução não desobriga a aplicação de outros atos normativos expedidos pelos órgãos estaduais, distritais e municipais de vigilância sanitária, visando a abranger requisitos à prestação de serviços de alimentação em eventos de massa inerentes às condições locais.

REQUISITOS GERAIS

Para avaliação prévia da documentação, os organizadores de eventos, as empresas ou os empresários por eles contratados devem protocolar junto ao órgão de vigilância sanitária local, em até trinta dias antes do início do evento.

O organizador do evento é responsável por impedir a participação no evento dos prestadores de serviços que não estejam regularizados perante a vigilância sanitária.

Cada instalação e serviço relacionado à manipulação de alimentos em eventos deve possuir, no mínimo, 1 (um) responsável capacitado em Boas Práticas.

As áreas internas e próximas às instalações e aos serviços relacionados à manipulação de alimentos não deve apresentar acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos

Os funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, não podem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

Os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem coletar e manter amostras dos alimentos preparados que forem ofertados aos consumidores.

Não é permitida a reutilização de restos e sobras de alimentos durante os eventos de massa.

ESTRUTURA E ARMAZENAMENTO

Os requisitos sanitários estabelecidos: RDC nº 216/2004 e RDC nº 218/2005, ou outras que vierem a lhes suceder, e nas demais normas pertinentes, são aplicáveis às instalações e aos serviços que funcionem regularmente.

ESTRUTURAS PROVISÓRIAS

Cabe aos **organizadores de eventos**, as **empresas** ou os **empresários** por eles contratados, e os **responsáveis pelas instalações** e pelos serviços relacionados à **manipulação de alimentos**.

OBRIGATÓRIO SEGUIR

Requisitos específicos de **Boas Práticas** estabelecidos na Resolução, além daqueles definidos em **legislação local**, particularmente sobre a restrição dos tipos de alimentos a serem comercializados. Condições adequadas de higiene e conservação, e permitir fácil limpeza.

Alimentos prontos devem ser armazenados separadamente dos alimentos semiprontos e crus.

As bebidas não devem ser armazenadas em contato direto com o piso.

UTENSÍLIOS E HIGIENIZAÇÃO

As instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos em eventos devem dispor de equipamento e estrutura para a higiene das mãos dos manipuladores.

- Sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico
- Toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

Na impossibilidade de dispor de equipamento ou estrutura acessível para a higiene das mãos dos manipuladores, é permitida apenas a oferta e o comércio de **alimentos embalados e prontos para o consumo**.

Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas, tais como pratos, copos e talheres, devem estar limpos, em bom estado de conservação e ser armazenados em local protegido.

As frutas, os legumes e os vegetais a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial.

TEMPERATURA ADEQUADA

Os alimentos pré-preparados e preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado e devem ser transportados em temperatura adequada, a ser conferida na recepção.

As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, somente as porções que serão completamente utilizadas.

O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius)

Em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção, ou ainda segundo orientações do fabricante.

**BAIXE A CARTILHA
SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO EM
EVENTOS DE MASSA
COM O QR CODE
ABAIXO**



Elaboração: Adriano Carlos de Souza Junior;
Ana Carolina de Melo Mizumoto;
Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA COMUNIDADE ESCOLAR



INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, o Brasil migrou de um contexto de intensa desnutrição e deficiências de micronutrientes em crianças, para um perfil preocupante de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que atinge especialmente as crianças e adolescentes;

Desta forma, uma alimentação saudável e adequada detém um papel importante na promoção da saúde da população brasileira.

Considerando o caráter intersectorial da promoção da saúde, a escola é um espaço propício à formação de hábitos saudáveis, podendo colaborar para a melhorar os padrões de alimentação e nutrição das crianças e jovens, e com isso, e contribuir para a promoção da saúde.

BOAS PRÁTICAS EM ALIMENTAÇÃO

As escolas devem estar adequadas quanto às boas práticas para os serviços de alimentação, conforme definido nos regulamentos, como forma de garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos e das refeições.

- Reduzir os riscos de proliferação microbiana
- Evitar contaminação cruzada

Por isso, a VISA, juntamente com estudantes da UFRN, estão elaborando um Checklist para apoiar as escolas na implementação da promoção da alimentação adequada e saudável.

Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores e pragas urbanas e animais domésticos. É imprescindível que seja feito o controle integrado a fim de prevenir o surgimento de vetores e pragas urbanas.

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico sanitárias apropriadas.

Banheiros para alunos, funcionários/professores e adaptados para portadores de necessidades especiais, separados por sexo.

- Vasos sanitários e lavatórios íntegros;
- Material para higienização e secagem das mãos (sabonete antiséptico inodoro e papel toalha);
- Lixeiras com tampa e pedal (sem contato manual);

Os colaboradores devem estar aparentemente saudáveis, sem sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos. Além disso, devem ser capacitados periodicamente em Higiene Pessoal e Manipulação Higiênica de Alimentos.

CANTINAS, COZINHAS E REFEITÓRIOS

Matérias- primas bem selecionadas, armazenadas em local adequado, (sobre paletes, e ou prateleiras equipamentos de refrigeração/congelamento).

- Tratamento térmico - mínimo 70°C
- Refrigeração (Inferior a 5°C)

A água utilizada no abastecimento deve ter potabilidade atestada e ser corrente, apresentando um reservatório limpo, íntegro, higienizado periodicamente (preferencialmente a cada 6 meses).

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

A escola deve definir estratégias, em conjunto com a comunidade escolar, para favorecer escolhas saudáveis.

- Realizar atividades educativas com os funcionários e alunos sobre o tema.
- Executar essas atividades em parcerias com empresas, universidades, ONG'S.

Reforçar a abordagem da promoção da saúde e da alimentação saudável nas atividades curriculares da escola.

- Inserir o tema da promoção da alimentação saudável nos componentes curriculares;
- Utilizar e divulgar o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Desenvolver estratégias de informação às famílias dos alunos para a promoção da alimentação saudável, enfatizando sua co-responsabilidade e a importância de sua participação neste processo

- Promover atividades e encontros entre pais e mestres para discutir a promoção da alimentação saudável.
- Utilizar meios de comunicação (site e revistas escolares) para divulgar da importância da alimentação saudável;

É importante que a escola possua registro atualizado de todas as atividades realizadas.

Os profissionais envolvidos com a alimentação na escola devem ser capacitados com base nas normas vigentes.

Nutricionista >> Educação continuada e permanente dos profissionais envolvidos com a alimentação.

A escola também deve...

- Restringir a publicidade de alimentos não saudáveis;
- Dispor da composição nutricional dos alimentos e preparações oferecidos na escola;
- Proibir a comercialização de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal;
- Existir opções para comercialização de frutas, saladas de frutas, salada de vegetais, sanduíches integrais, sucos de frutas, entre outros;
- Comercializar alimentos com baixo teor de gorduras, açúcares e sal.

Realizar o monitoramento do estado nutricional dos escolares

- Avaliação nutricional dos estudantes.
- Registrar dados sobre o perfil nutricional dos escolares (baixo peso, peso adequado, sobrepeso, obesidade, alergias e intolerâncias alimentares).

Desenvolver um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando o monitoramento do estado nutricional dos escolares.

Ênfase em ações de diagnóstico, prevenção e controle dos distúrbios nutricionais.



Dicas de programas: Semana da alimentação saudável, Dia da fruta, Dia do Piquenique.

Auxiliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis por meio de estratégias que estimulem essas escolhas.

- Cantina saudável
 - Ofertar lanches mais saudáveis e atrativos evitando a utilização de alimentos industrializados. Ex: Salada de frutas, sanduíches naturais.
 - Não comercializar alimentos industrializados Ex: Biscoito recheado, salgadinhos, pizza.
- Hortas e pomares no ambiente escolar.
 - Estruturar uma horta na instituição para estimular o conhecimento e consumo de frutas e vegetais.
 - Estimular a prática do plantio e colheita realizando parcerias com outras instituições.

- Oficinas culinárias com degustação e/ou livro de receitas.
 - Despertar o prazer na prática de preparo do próprio alimento.
 - Elaborar receitas saudáveis e práticas junto aos alunos.



Não conhece o LabNutrir?

Acesse:

www.nutrir.com.vc/blog



**Folder - Escolhas
Saudáveis nas escolas
l1nq.com/0ZqYf**



**Cartilha - Aprender,cozinhar e
amar os alimentos saudáveis
l1nq.com/tKRjv**



No final da cartilha original estão disponíveis algumas dicas de receitas práticas e saudáveis para execução no ambiente escolar.

**BAIXE A CARTILHA
ALIMENTAÇÃO
SAUDÁVEL NA
COMUNIDADE
ESCOLAR COM O
QR CODE ABAIXO**



Elaboração: Raísa Acácio França Costa;
Vanessa Almeida Nogueira Ramos;
Renatha Celiana Da Silva Brito

CARTILHA PARA CRECHES



INTRODUÇÃO

Segundo o artigo número 29 da Lei de Diretrizes e Bases (LDB), nº 9.394/96 entende-se como a educação infantil, primeira etapa da educação básica, tem como finalidade o desenvolvimento integral da criança de até 5 (cinco) anos, em seus aspectos físico, psicológico, intelectual e social, complementando a ação da família e da comunidade.

Segundo o Art. 4º do estatuto da criança e do adolescente(ECA) é um dever da família, da comunidade, da sociedade em geral e do poder público assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos referentes à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao esporte, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária das crianças e adolescentes.

Hoje a escola tem sido inserida na rotina da criança cada vez mais cedo, sendo um ambiente que complementa ao ambiente familiar, as crianças têm contato com profissionais da instituição de ensino, além de outras crianças. O ambiente escolar é um elemento fundamental para implementação de uma educação de qualidade que atenda pontos básicos, como: integração entre o ambiente físico e as práticas pedagógicas, a relação com a comunidade e a observação dos princípios de sustentabilidade. O novo ambiente de interação das crianças com pessoas fora do seu contexto familiar possibilita uma situação que facilita a propagação de doenças infectocontagiosas. Dessa forma, medidas que proporcione um ambiente seguro e agradável para o desenvolvimento das crianças precisam ser asseguradas.

O atendimento em Creches e Pré-Escolas: É um direito da criança, um dever do estado e uma opção da família (Constituição Federal 1988, e Estatuto da Criança e do Adolescente1990 e Lei de Diretrizes e Bases da Educação – LDB 9.394/1996)

A presente cartilha tem como objetivo orientar os proprietários e responsáveis por estabelecimentos que oferecem os serviços de creche e pré-escola. Orientando em relação a legislações e requisitos mínimos para construções e ambientes escolares, instalação e funcionamento de estabelecimentos de educação infantil, assim como fixar medidas de segurança para a criança que convive nesses ambientes de forma segura e para condições de trabalho adequadas às necessidades dos funcionários, que permitam um local seguro também para eles.

DEFINIÇÕES

- **CRECHE:** Instituição social, dentro de um contexto de socialização complementar ao da família, que deve proteger e propiciar cuidados diurnos integrais de higiene, alimentação, educação e saúde, em um clima afetivo, estimulante e seguro, a crianças saudáveis de zero a três anos. De acordo com a Portaria GM/MS nº 321/88 as creches são classificadas como de pequeno (até 50 crianças), de médio (51 a 100 crianças) e de grande porte (101 a 200 crianças). Atendendo crianças na faixa etária de 3 meses a 4 anos de idade.
- **ALMOXIFADO:** Local destinado para guardar/armazenar material de reserva, devendo ter área compatível com as necessidades e dimensões da instituição.
- **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL:** Uma alimentação que seja disponível em qualidade e quantidade suficientes e de forma regular e permanente. Tendo acesso a alimentos que se adequem às suas necessidades nutricionais, respeitando características culturais. Tendo como base alimentos com o mínimo de processamento (alimentos in natura ou minimamente processados), com grande oferta de variedade nutricional e evitando e restringindo sempre que possível alimentos processados e ultraprocessados.
- **ADEQUAÇÃO DOS ALIMENTOS:** Garantia de que os alimentos são aceitáveis para o consumo humano de acordo com o uso a que se destinam.
- **BERÇÁRIO:** Local de acomodação destinado para crianças na faixa etária de 3 a 12 meses de idade, onde deve ter os equipamentos adequados para conforto das crianças de acordo com a faixa etária.
- **COZINHA:** Local destinado a manipulação dos alimentos (pré-preparo, preparo, cocção e distribuição) que será ofertado às crianças da creche, na faixa etária de 1 a 4 anos de idade e também para os funcionários da instituição. Devendo dentro do local ter um fluxo adequado que previne a contaminação cruzada, provendo assim um alimento seguro e saudável.
- **SOLÁRIO:** Área sem cobertura destinada a atividades extra sala e para banhos de sol de bebês.
- **REFEITÓRIO:** Área destinada exclusivamente para a alimentação das crianças da instituição. Deve ser anexo, se possível, a cozinha e sem ligação com os banheiros.

- **FRALDÁRIO:** Área destinada a troca de fraldas e higiene das crianças que ainda não usam sanitários, devendo este não ter ligação com cozinha, refeitório ou lactário.
- **LACTÁRIO:** Uma área específica e restrita que se destina a manipulação de fórmulas infantis, devendo também neste local ocorrer a limpeza, esterilização e guarda das mamadeiras. Neste local também pode ocorrer manipulação de leite integral ofertado em mamadeiras para as crianças da instituição. Os utensílios devem ser devidamente higienizados e seguindo padrões sanitários. Deve ser localizado próximo ao berçário, mas não dentro dele, para assim evitar qualquer contaminação cruzada.
- **SALA DE ATIVIDADES:** Área destinada à realização de atividades para as crianças de 1 a 4 anos , onde deve ter equipamentos apropriados à faixa etária das crianças.
- **SALA DE REPOUSO:** Local destinado para repouso/descanso de crianças de 1 a 2 anos da instituição, devendo ter colchões ou colchonetes que permitam conforto e segurança para as crianças e de acordo com sua faixa etária.
- **DESPENSA:** Local destinado para guardar apenas materiais de gêneros alimentícios.
- **LIMPEZA:** Remoção de terra, resíduos alimentares, sujidades, gordura ou outro material indesejável.
- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA:** Local destinado para guardar e armazenar utensílios utilizados na limpeza da instituição e também os materiais de limpeza. É importante que os utensílios sejam identificados e separados para uso em áreas específicas, por exemplo, vassoura exclusiva para cozinha e outra para os banheiros.
- **HIGIENE DOS ALIMENTOS:** Todas as condições e medidas necessárias que garantam a segurança e a adequação dos alimentos em todas as etapas da manipulação dos alimentos.
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Toda pessoa que manipula diretamente os alimentos, embalados ou não, os equipamentos e utensílios utilizados nos alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos, da qual se espera que cumpra os requisitos de higiene dos alimentos.

- **SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:** Garantia de que os alimentos não causem danos a quem o consumir, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.
- **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS:** É um documento que irá constar a descrição do trabalho executado na unidade, com os passos para a realização correta, nele deve constar informações que coincidam com as atividades do local. Nele deve ter informações gerais desde os procedimentos para a limpeza, quais as medidas de controle de praga, qual a fonte de água utilizada para limpeza e para preparo de refeições, limpeza das mamadeiras, frequência e quais os treinamentos e capacitações que os funcionários passaram, é um documento geral e abrangente que busca sempre a promoção da saúde à partir da produção de alimentos seguros.
- **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO (POP):** Documento que descreve o passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento, devendo estas etapas serem seguidas rigorosamente. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los.
- Para creches onde ocorra manipulação de alimentos é obrigatório os seguintes POPs: 1) Limpeza das instalações, equipamentos e móveis; 2) Controle de vetores e pragas; 3) Limpeza do reservatório de água; 4) Higiene e saúde dos manipuladores. Podendo ser adotados outros, a depender da necessidade e especificidade do serviço

DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

GERAIS:

Devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) é importante que os os POP conttenham as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades, os mesmos devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. Devem ser implementados Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higienização do reservatório;
- Higiene e saúde dos manipuladores.

Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

Recomenda-se ainda que haja um POP de higienização de mamadeiras e outro manipulação das fórmulas infantil.

ESPECÍFICAS

- Alvará dos Bombeiros;
- Alvará Vigilância Sanitária;
- Licença de funcionamento expedida pelo Órgão da Educação;
- Cartão CNPJ;

- Funcionários capacitados conforme a Lei 13.722, de 2018, com reciclagem anual.

Recomenda-se ainda que o estabelecimento possua cópias dos documentos das crianças (cópia cartão de vacina, ficha com dados da criança e responsáveis, informações sobre possíveis alergias da criança, cópia de documentos, incluindo cartão SUS)

ASPECTOS CONSTRUTIVOS

EDIFICAÇÕES:

É importante que o projeto, a edificação e as reformas das unidades de Educação Infantil busquem: a relação harmoniosa com o entorno, garantindo conforto ambiental dos seus usuários (conforto térmico, visual, acústico, olfativo/qualidade do ar) e qualidade sanitária dos ambientes; o emprego adequado de técnicas e de materiais de construção, valorizando as reservas regionais com enfoque na sustentabilidade; o planejamento do canteiro de obras e a programação de reparos e manutenção do ambiente construído para atenuar os efeitos da poluição (no período de construção ou reformas): redução do impacto ambiental; fluxos de produtos e serviços; consumo de energia; ruído; dejetos, etc. a adequação dos ambientes internos e externos (arranjo espacial, volumetria, materiais, cores e texturas) com as práticas pedagógicas, a cultura, o desenvolvimento infantil e a acessibilidade universal, envolvendo o conceito de ambientes inclusivos.

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

De acordo com as normas vigentes para serviços de manipulação, os quais englobam ambientes onde são desenvolvidas atividades relacionadas ao recebimento, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, devem apresentar:

- Portas e as janelas que estejam ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providos de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

- As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

Sobre o dimensionamento e organização espacial, o **refeitório** deve apresentar uma área mínima de 1,20m² por criança (Permitido revezamento de grupos), além disso, o refeitório deve estar disposto anexo à cozinha.

Devem existir **lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação**, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir.

Com relação aos manipuladores, eles devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

Os manipuladores de alimento devem **usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba**. As unhas devem estar curtas e **sem esmalte ou base**. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

O fluxo relacionado a entrada, manipulação, preparo e saída do alimento, as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um **fluxo ordenado e sem cruzamentos (Ex. cruzamento entre alimentos recebidos e alimentos já preparados)**, em todas as etapas da preparação de alimentos, e aptas a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

É importante que as áreas internas e externas do estabelecimento **estejam livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente**, não sendo permitida a presença de animais.

O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve contar com barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada, o que pode ser feito usando termômetro de espeto ou termômetro de infravermelho, que também devem estar bem conservados e limpos, para o termômetro infravermelho devem estar calibrados, mantendo o registro da empresa que realiza a calibragem.

As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como **produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento**, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens **devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras**. Os paletes, estrados e ou prateleiras **devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável**. Quando aplicável, **os alimentos a serem consumidos crus** devem ser **submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial**.

Os produtos utilizados na higienização dos alimentos **devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde** e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à **inspeção e aprovados na recepção**. **As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras**. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

Deve ser utilizada **somente água potável para manipulação de alimentos**. O reservatório de água **deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica**. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. **O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos os registros da operação**.

Caso o alimento seja preparado em um outro local ou por empresa terceirizada o armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico sanitária. A temperatura do alimento deve ser monitorada durante essas etapas.

Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

**BAIXE A CARTILHA
PARA CRECHES COM
O QR CODE ABAIXO**



Elaboração: Andressa Shaine de Araújo Lima;
Thaíza Rodrigues de Sousa;
Renatha Celiana da Silva Brito;
Cláudio Márcio de Medeiros Maia

PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS PARA O CONSUMO SEGURO DE VEGETAIS FOLHOSOS



CONCEITOS

Os conceitos abaixo são apresentados, de acordo com a descrição proposta pela RDC nº 216/2004, para melhor compreensão durante a execução do protocolo.

- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- **Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- **Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

INTRODUÇÃO

A contaminação dos alimentos pode ocorrer em toda a cadeia de produção e comercialização, abarcando desde o plantio, considerando a condição sanitária da área de cultivo, o uso de fertilizantes e a qualidade da água utilizada para irrigação e lavagem; o armazenamento e transporte, podendo expor o alimento ao contato com moscas, ratos e animais domésticos; a manipulação, com higienização inadequada; até o consumo (LUIZ, 2017).

Vale salientar que falhas na etapa pós-colheita podem promover, também, contaminação cruzada de produtos íntegros, se fazendo imprescindível a aplicação de Boas Práticas de Manipulação e monitoramento de pontos críticos para contaminação (MALDONADE et al., 2019).

Os agentes etiológicos relacionados às Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são toxinas, bactérias, vírus, substâncias tóxicas e parasitas (LI et al., 2020). Dentre os principais parasitas causadores de DTA, tem-se os protozoários e os helmintos.

Alguns fatores que contribuem para a emergência dessas doenças são: o crescente aumento das populações; a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos; o processo de urbanização desordenado; a necessidade de produção de alimentos em grande escala; e o deficiente controle dos órgãos públicos e privados no tocante à qualidade dos alimentos ofertados às populações (BRASIL, 2010).

No grupo dos protozoários, o *Cryptosporidium* spp e a *Entamoeba histolytica* são primariamente transmitidos por alimentos frescos, em que a amebíase caracteriza-se como a segunda maior causadora de morte por doença parasitária (FAO/WHO, 2014).

No grupo dos helmintos, o *Ascaris lumbricoides* é um dos mais conhecidos, com ovos resistentes à diversas condições ambientais, além do *Strongyloides stercoralis* e *Ancylostoma duodenale* (FAO/WHO, 2014).

O consumo de alimentos in natura e minimamente processados é muito valorizado devido ao benefício à saúde. No entanto, o consumo de vegetais crus mal higienizados pode expor os indivíduos, por exemplo, ao risco de infecção por parasitas (LUIZ, 2017).

As infecções parasitárias podem ocasionar diarreia, distensão e dor abdominal, flatulência, náuseas e vômitos, anorexia, febre, perda de peso, distúrbio de má absorção e fadiga (LI et al., 2020).

JUSTIFICATIVA

Entre 2017 e 2018, o Núcleo de Controle de Alimentos, do Setor de Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde do Natal-RN, através do Programa Municipal do Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos, constatou a presença de formas contaminantes de protozoários e helmintos em todas as amostras de vegetais folhosos coletadas em restaurantes *self-service* do município.

Em função da pandemia da Covid-19, novas avaliações só puderam ser realizadas no ano de 2022, em que, novamente, foram detectadas presença de ovos, cistos e larvas de protozoários e helmintos em todas as amostras coletadas de folhosos, indo de encontro com as Boas Práticas para o consumo seguro de vegetais folhosos.

Na desinfecção, são utilizados sanitizantes químicos aprovados por autoridade competente, sendo o hipoclorito de sódio o principal produto utilizado nas unidades de alimentação e nutrição devido ao seu baixo custo e amplo espectro de atuação (MAIA, 2022).

Contudo, a desinfecção de folhosos com imersão em água clorada não demonstrou comprovação completa para a descontaminação parasitária, como evidenciado por estudos que verificaram a presença de parasitas intestinais nos vegetais mesmo após realizar esse procedimento (SALAVATI, 2017).

Aspectos que influenciam a persistência da contaminação parasitária nos folhosos são a grande superfície de contato deste alimento e sua maior rugosidade, o que permite alta aderência dos parasitas às folhas, além de resistência à ação dos sanitizantes, os quais não conseguem inibir completamente o processo de embrionamento de ovos e cistos, e dificuldade de penetração dos agentes químicos. Não se desconsidera, no entanto, a importância de utilizar a solução clorada adequadamente, como etapa fundamental da desinfecção, uma vez que esta é comprovadamente eficaz na descontaminação microbiológica.

Dessa forma, evidencia-se a necessidade da construção de um protocolo de Boas Práticas para o consumo seguro de vegetais folhosos para os serviços de alimentação, visando reduzir o risco da presença de parasitas nesses alimentos.

O presente protocolo foi elaborado em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) e com o Laboratório Central Dr. Almino Fernandes (LACEN-RN).

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

Elaborar protocolo de Boas Práticas para o consumo seguro de vegetais folhosos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- *Incentivar as Boas Práticas Agrícolas;*
- *Delinear os critérios de seleção dos fornecedores;*
- *Orientar quanto aos processos relacionados à higienização;*
- *Orientar quanto aos processos relacionados à pós-higienização.*

BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS

Um ponto particularmente crítico para a contaminação parasitária em folhosos ocorre durante a produção no campo. O contato indevido de animais e fezes de animais no campo, bem como a utilização de água contaminada ou residuais para a irrigação, pode predispor à contaminação parasitária.

Dessa forma, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Anástecimento (MAPA), através da sua Portaria nº 337/2021, estabelece que as Boas Práticas Agrícolas englobam princípios, normas e recomendações técnicas com o objetivo de tornar a produção, o processamento e o transporte de produtos vegetais mais seguro e que estes alimentos não proporcionem malefícios à saúde humana ou ao meio ambiente.

Dentro dos requisitos mínimos de reconhecimento de adoção das Boas Práticas Agrícolas na etapa primária da cadeia produtiva agrícola voltados para os pontos em questão, estão os pontos de nutrição de plantas, fertilidade e conservação do solo e de uso racional e qualidade da água. Ou seja, é imprescindível que os produtores se certifiquem da qualidade da água utilizada para a irrigação e utilizem fertilizantes adequados para que forneçam alimentos seguros (MAPA, 2021).

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS FORNECEDORES

O processo de seleção de fornecedores é um ponto-chave para a qualidade da matéria-prima. É imprescindível analisar as seguintes condições sobre os folhosos, de acordo com o preconizado pela RDC nº 216/2004, pela Portaria MAPA nº 337/2021 e pela Portaria MAPA nº 52/2021, e de acordo com achados do estudo de Maia (2022):

- Produtor possui Programa de Boas Práticas Agrícolas reconhecido pelo MAPA;
- Veículo de transporte apresenta condições de higiene e conservação adequadas;
- Veículo de transporte se encontra isento da presença de insetos, animais ou outras pragas urbanas;
- Os vegetais são transportados utilizando paletes e caixas plásticas (PVC) de fácil higienização;

- No armazenamento e transporte, os produtos orgânicos deverão ser devidamente acondicionados e identificados, assegurando sua separação dos materiais não orgânicos;
- Os folhosos possuem identificação por meio de etiquetas impressas, códigos de barras, QR Code ou outro sistema que permita a identificação dos produtos vegetais frescos para a rastreabilidade do produto e facilite a visita técnica ao fornecedor;
- Embalagens primárias se encontram íntegras;
- Características organolépticas do alimento preservadas.

A rastreabilidade de vegetais engloba um conjunto de procedimentos que registra as informações ao longo de toda a cadeia produtiva, permitindo acompanhar a movimentação do produto (MAPA, 2021). É possível identificar problemas na cadeia produtiva, uma vez que possui informações sobre o plantio, a colheita e os produtos químicos utilizados; características nutricionais do alimento; informações de armazenamento; origem e trajeto percorrido; e certificações e selos de qualidade (MAPA, 2021).

PROCESSOS RELACIONADOS À HIGIENIZAÇÃO POTABILIDADE DA ÁGUA

Conforme dispõe a RDC n° 216/2004 e a Portaria GM/MS n° 888/2021:

- Para a limpeza dos folhosos, deve ser utilizada água potável, com reservatório íntegro e higienizado com intervalo máximo de 6 meses;
- Quando o estabelecimento dispor de solução alternativa para abastecimento de água, é imprescindível atestar a potabilidade desta de forma semestral, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica;
- Toda água para consumo humano fornecida coletivamente deverá passar por processo de desinfecção ou adição de desinfetante para manutenção dos residuais mínimos.

Ainda, a Portaria GM/MS n° 888/2021 dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

LIMPEZA

Pontos a se atentar nesta etapa são:

- Não realizar desinfecção de folhosos na mesma cuba em que foi realizada a limpeza, devido existência de sujidades provenientes da etapa anterior que podem promover a recontaminação dos folhosos;
- Estabelecer barreira física ou técnica entre as etapa de limpeza e desinfecção;
- Caso seja necessário utilizar a mesma cuba e bancada, realizar a higienização destas entre cada etapa;
- Não utilizar a mesma cuba de higienização para realizar lavagem de mãos, sendo necessário um lavatório exclusivo para a lavagem de mãos dos colaboradores;
- Realizar a adequada antissepsia das mãos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico antes, após e em qualquer momento de necessidade durante a higienização dos folhosos;

DESINFECÇÃO

- Realizar diluição do **hipoclorito de sódio na concentração de 200ppm a 250ppm** (1 colher de sopa cheia de hipoclorito de sódio a 2%-2,5% diluído em 1L de água) próximo ao momento da desinfecção, com completa imersão dos folhosos por 15 minutos na solução clorada, seguida de lavagem folha a folha em água corrente;
- Descarte da diluição após o uso (não realizar reaproveitamento);
- Caso a solução de hipoclorito de sódio seja a 1%, realizar a diluição da seguinte forma: 2 colheres de sopa cheias de hipoclorito em 1L de água;
- Se utilizar algum sanitizante comercial (com registro na Anvisa) seguir recomendações propostas pelo fabricante e **atestar a concentração de 200ppm a 250ppm**.

PROCESSOS RELACIONADOS À PÓS-HIGIENIZAÇÃO

Após a higienização, é importante assegurar padrões de Boas Práticas para reduzir o risco de contaminação cruzada ou mesmo a recontaminação dos folhosos.

Assim, é necessário:

- Acondicionar os folhosos higienizados protegidos em seções diferenciadas dos folhosos não higienizados, estabelecendo barreira física entre estes;

- Os locais de armazenamento devem ser limpos e organizados, prevenindo a exposição à contaminantes, e os alimentos devem ser acondicionados em embalagens com identificação;
- Adequada antissepsia das mãos dos manipuladores logo antes de se iniciar a manipulação destes alimentos, bem como durante o processo de manipulação (caso haja interrupção da função e/ou contato com outras superfícies);
- Adequada higienização de móveis, equipamentos e utensílios, os quais terão contato com os folhosos durante a sua manipulação;
- Na área de exposição dos folhosos: o funcionário responsável pela manipulação deve ser diferente do funcionário responsável pelo recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, e devem adotar procedimentos para minimizar o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis.

**BAIXE PROTOCOLO DE
BOAS PRÁTICAS PARA
O CONSUMO SEGURO DE
VEGETAIS FOLHOSOS
COM O QR CODE
ABAIXO**





REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto nº N° 4.680, de 24 de abril de 2003.** Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. [S. l.], 24 abr. 2003. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/DEC00004680.pdf>. Acesso em: 11 abr. 2023.

BRASIL. **Instrução Normativa nº N° 75, de 8 de outubro de 2020.** Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. [S. l.], 8 out. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>. Acesso em: 11 abr. 2023.

BRASIL. **Lei nº N° 10.674, de 16 de maio de 2003.** Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. [S. l.], 16 maio 2003. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2003/L10.674.htm. Acesso em: 11 abr. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. **Portaria nº 337, de 08 de novembro de 2021.** Estabelece requisitos mínimos e reconhece programas de promoção de boas práticas agrícolas, na etapa primária da cadeia produtiva agrícola, aplicados por entes públicos e privados no território nacional, com o propósito de estimular a produção de alimentos seguros e de qualidade, promover ações que visem melhorar a qualidade da produção de alimentos, promover práticas sustentáveis de produção agrícola e estimular a melhoria da qualidade de vida da população rural. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 de novembro de 2021. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/portaria-mapan-337-de-8-de-novembro-de-2021-357707009>

BRASIL. Ministério da Saúde/Gabinete do Ministro. **Portaria nº 888, de 04 de maio de 2021.** Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, na forma do Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 07 de maio de 2021. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2021/prt0888_07_05_2021.html

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/doencas-diarreicas-agudas/manual-integrado-de-vigilancia-e-controle-de-doencas-transmitidas-por-alimentos.pdf/view>

BRASIL. Portaria nº N° 2658, de 22 de dezembro de 2003. Definir o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003, na forma do anexo à presente portaria. [S. l.], 22 dez. 2003. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/portaria-no-2-658-de-22-de-dezembro-de-2003.pdf>. Acesso em: 11 abr. 2023.

BRASIL. RDC nº N° 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. [S. l.], 8 out. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>. Acesso em: 11 abr. 2023.

BRASIL. RDC nº N° 727, de 29 de maio de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. [S. l.], 29 maio 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-727-de-29-de-maio-de-2020-259923173>. Acesso em: 11 abr. 2023.

Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization (FAO/WHO). 2014. **Multicriteria-based ranking for risk management of food-borne parasites**. Microbiological Risk Assessment Series No. 23. Rome. 302pp.

LI, J. et al. Detection of human intestinal protozoan parasites in vegetables and fruits: a review. *Parasites & Vectors*, [S.L.], v. 13, n. 1, 2020.

LUIZ, J. G. G. Contamination by intestinal parasites in vegetables marketed in an area of Jequitinhonha Valley, Minas Gerais, Brazil. *Rev. Nutr.*, v. 30, n. 1, p. 127-136, 2017.

MAIA, Cláudio Márcio de Medeiros. Eficácia de protocolos de sanitização na remoção de parasitas em vegetais: uma revisão sistemática com meta-análise. 2022. 109f. Dissertação (Mestrado em Nutrição), Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Rio Grande do Norte, 2022.

MALDONADE, I. R. et al. Good manufacturing practices of minimally processed vegetables reduce contamination with pathogenic microorganisms. **Revista do Instituto de Medicina Tropical de São Paulo**, v. 61, p. 327-345, 2019.

SALAVATI, Z.; CHALEHCHALEH, A.; REZAEI, F. Parasitic Infections in Raw Vegetables of Kermanshah, Western Iran and Their Relation with Season and Washing Procedures. **J. Food Qual. Hazards Control**, v. 4, n. 2, p. 37-41, 2017.

Vigilância Sanitária é o SUS cuidando de você!

