

Guia para Doação de Alimentos com Segurança Sanitária

Guia nº 57/2022 – versão 1



Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa

2022

Guia para Doação de Alimentos com Segurança Sanitária

VIGENTE A PARTIR DE 07/11/2022

Início do período de contribuições: 11/11/2022

Fim do período de contribuições: 11/11/2023

Este Guia expressa o entendimento da Anvisa sobre as melhores práticas com relação a procedimentos, rotinas e métodos considerados adequados ao cumprimento de requisitos técnicos ou administrativos exigidos pelos marcos legislativo e regulatório da Agência.¹

Trata-se de instrumento regulatório não normativo, de caráter recomendatório e não vinculante, sendo portanto, possível o uso de abordagens alternativas às proposições aqui dispostas, desde que compatíveis com os requisitos relacionados ao caso concreto. A inobservância ao conteúdo deste documento não caracteriza infração sanitária, nem constitui motivo para indeferimento de petições, desde que atendidos os requisitos exigidos pela legislação.

As recomendações contidas neste Guia produzem efeitos a partir da data de sua publicação no Portal da Anvisa ficam sujeitas ao recebimento de sugestões da sociedade por meio de formulário eletrônico, disponível em <https://pesquisa.anvisa.gov.br/index.php/577264?lang=pt-BR>.

As contribuições² recebidas serão avaliadas e poderão subsidiar a revisão do Guia e a consequente publicação de uma nova versão do documento. Independentemente da decisão da área, será publicada análise geral das contribuições e racional que justifique a revisão ou não do Guia.

¹Portaria nº 162, de 12 de março de 2021, que dispõe sobre as diretrizes e os procedimentos para melhoria da qualidade regulatória na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

²A fim de garantir maior transparência ao processo de elaboração dos instrumentos regulatórios editados pela Anvisa, esclarecemos que os nomes dos responsáveis pelas contribuições (pessoas físicas e jurídicas) são considerados informações públicas e serão disponibilizados de forma irrestrita nos relatórios e outros documentos gerados a partir dos resultados deste Guia. Já o e-mail e o CPF dos participantes, considerados informações sigilosas, terão seu acesso restrito aos agentes públicos legalmente autorizados e às pessoas a que se referem tais informações, conforme preconiza o artigo 31, §1º, inciso I da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011. Outras informações que venham a ser consideradas sigilosas pelos participantes poderão ser pensadas em campo específico no formulário eletrônico.

Copyright©2022. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. A reprodução parcial ou total deste documento por qualquer meio é totalmente livre, desde que citada adequadamente a fonte. A reprodução para qualquer finalidade comercial está proibida.

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1. ESCOPO..... | 5 |
| 2. INTRODUÇÃO | 5 |
| 3. BASE LEGAL..... | 7 |
| 4. DOAÇÃO DE ALIMENTOS COM SEGURANÇA SANITÁRIA | 8 |
| 4.1 Tipos de doação | 11 |
| 4.2 Quem pode doar? | 12 |
| 4.3 Quem pode receber?..... | 16 |
| 4.4 Quais alimentos podem ser doados? | 17 |
| 5. BOAS PRÁTICAS PARA DOAÇÕES DE ALIMENTOS E O RISCO SANITÁRIO..... | 22 |
| 5.1 Início do processo de Doação | 28 |
| 5.1.1 Propriedades nutricionais | 29 |
| 5.1.2 Segurança sanitária | 29 |
| 5.1.3 Aspectos referentes a integridade dos alimentos | 30 |
| 5.1.4 Prazo de validade..... | 33 |
| 5.1.5 Condições de conservação | 35 |
| 5.1.6 Condições de embalagem | 39 |
| 5.2 Expedição de alimentos doados..... | 42 |
| 5.3 Transporte e distribuição de alimentos doados | 44 |
| 5.4 Procedimentos de Boas Práticas a serem realizados nos agentes intermediários..... | 48 |
| 5.4.1 Recepção | 48 |
| 5.4.2 Armazenamento | 55 |
| 5.4.3 Expedição | 58 |
| 5.4.4 Transporte | 60 |
| 5.5 Procedimentos de boas práticas a serem realizados nos agentes beneficiários, voluntários e entidades beneficentes e beneficiárias..... | 61 |
| 5.5.1 Estrutura Física | 62 |
| 5.5.2 Higienização | 66 |
| 5.5.3 Manipulação segura das doações..... | 72 |
| 5.5.4 Conservação e distribuição das doações..... | 79 |
| 6. QUALIFICAÇÕES EM BOAS PRÁTICAS | 81 |
| 7. DOCUMENTAÇÕES PARA COMPROVAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS | 82 |
| 8. RESPONSABILIDADES | 85 |
| 9. CONSIDERAÇÕES FINAIS | 86 |
| 10. GLOSSÁRIO | 87 |

| | |
|--|------------|
| 11.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 90 |
| ANEXO I- Imagens demonstrativas das falhas e alterações na integridade dos alimentos in natura | 97 |
| ANEXO II- Imagens demonstrativas das falhas e alterações na integridade do grupo de grãos, cereais e farináceos | 102 |
| ANEXO III- Imagens demonstrativas das falhas e alterações na integridade dos alimentos de origem animal | 104 |
| ANEXO IV- Imagens demonstrativas dos danos nas embalagens de alimentos industrializados | 110 |

1. ESCOPO

Este Guia destina-se a todas as pessoas envolvidas no tema doação de alimentos no Brasil. Apresenta recomendações práticas para auxiliar os doadores, os intermediários, os voluntários e os beneficiários no processo de doação de alimentos com segurança sanitária. O presente documento foi elaborado considerando o disposto na Lei nº 14.016/2020 (BRASIL, 2020a), nas normas sanitárias relacionadas às Boas Práticas de Serviços de Alimentação e de Fabricação de Alimentos (BRASIL, 2002; 2004) e na Análise de Impacto Regulatório (AIR) Processo SEI nº 25351.924624/2021-06.

O propósito deste Guia é detalhar e esclarecer as recomendações sanitárias para doação de alimentos de forma segura para a população brasileira. Saliencia-se que este documento não substitui as obrigações e responsabilidades estabelecidas nas legislações sanitárias em vigor no país. Este Guia é de caráter recomendatório, devendo ser utilizado em conjunto com os regulamentos normativos existentes.

2. INTRODUÇÃO

A doação de alimentos é um tema discutido mundialmente. Diversos países adotaram regulamentações e/ou recomendações sobre o tema, como a Argentina, Nova Zelândia, Holanda, México, Estados Unidos, Portugal, entre outros (ARGENTINA, 2004; NOVA ZELÂNDIA, 2014; HOLANDA; 2017; MÉXICO 2017; ESTADOS UNIDOS 1996; PORTUGAL; 2021; FRANÇA, 2016; ROMÊNIA, 2016; ARGENTINA, 2018; PORTUGAL, 2018; COLOMBIA, 2019).

Estima-se que em 2019, 690 milhões de pessoas no mundo, cerca de 8,9% da população mundial, tenham passado fome (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2020). No entanto, ao mesmo tempo em que muitas pessoas estão nesta situação, 1,6 milhão toneladas de alimentos são desperdiçados ao redor do mundo (THE GLOBAL FOODBANKING NETWORK, 2020). Além da fome e do desperdício de alimentos, é necessário enfatizar os dados epidemiológicos das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), as DTHA atingem 600 milhões de pessoas, sendo a causa de

420.000 mortes por ano (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2015), levando a perdas significativas em anos de qualidade de vida.

No Brasil, os dados de fome e de insegurança alimentar são preocupantes. De acordo com o inquérito realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), em 2020, 19 milhões de brasileiros passaram fome em algum momento (REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2021). Ainda em 2020, de 32% a 35% dos brasileiros estavam em insegurança alimentar (IA) leve de 12% a 13% moderada e, de 9% a 15% grave, o que significa conviver com a fome (GALINDO *et al.*, 2021; REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2021).

Os dados de fome no Brasil estão aumentando, fato confirmado após o lançamento do segundo inquérito nacional de Segurança Alimentar, proveniente de uma pesquisa realizada entre novembro de 2021 e abril de 2022, a qual demonstra que cerca de 33,1 milhões de brasileiros estão nessa situação. Além disso, mais da metade da população residente no país (125,2 milhões de pessoas) vive em algum grau de IA (REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2022).

Em 24 de junho de 2020, foi publicada a Lei nº 14.016, denominada “Lei de Doação de Alimentos” brasileira, que dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para consumo humano. Apesar de referir que os estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, de produtos industrializados e de refeições prontas para o consumo estão autorizados a doar os excedentes não comercializados e próprios para o consumo humano e que atendam a determinados critérios (BRASIL, 2020a), a Lei não detalha os aspectos sanitários que garantem que os alimentos doados estão seguros.

Cabe ressaltar que a Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL) também possui regras para a doação de alguns tipos de alimentos, com restrições específicas para alimentos destinados a lactentes, crianças de primeira infância, além de produtos de puericultura correlatos como mamadeiras, bicos e chupetas (BRASIL, 2006).

Em virtude da relevância que permeia o tema, a Anvisa incluiu o tema da doação de alimentos na Agenda Regulatória 2021-2023 e realizou o processo da AIR para Doação de alimentos com segurança sanitária em cooperação com a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). Como

resultado do processo, concluiu-se que elaborar uma alternativa regulatória do tipo não normativa, com recomendações em forma de Guia, seria a melhor opção para tratar o problema regulatório. Para acessar o relatório da AIR, clique [aqui](#).

3. BASE LEGAL

O Guia para Doação de Alimentos com Segurança Sanitária baseia-se nas seguintes legislações sanitárias federais em vigor:

Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993

- Tem por objetivo geral estabelecer as orientações necessárias que permitem executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população (BRASIL, 1993).

Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977

- Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências (BRASIL, 1977).

Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997

- Regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (BRASIL, 1997a).

RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

- Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (BRASIL, 2002).

RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

- Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A Resolução aborda desde o âmbito de aplicação, definições de termos, mas também discorre sobre todos os fatores que ambientam um serviço de alimentação (manipulação, produção, transporte, conservação, armazenamento, entre outros) (BRASIL, 2004).

Outras legislações sanitárias específicas também são aplicáveis à doação de alimentos, a depender do alimento doado. Recomenda-se, portanto, a conferência das regulamentações que estão disponíveis na Biblioteca de Alimentos da Anvisa e podem ser encontradas clicando [aqui](#).

Para consultar as legislações em vigor relacionadas à regulamentação de bebidas, produtos de origem animal e classificação e produtos de origem vegetal, acesse o site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), clicando [aqui](#).

É possível encontrar no acervo digital do MAPA os documentos legais atualizados por meio do Sistema de Consulta à Legislação ([SISLEGIS](#)) ou também pelo Sistema de Atos Normativos ([SISATOS](#)). Para consulta geral das legislações, acesse o [Diário Oficial da União](#).

Além disso, em caso de dúvidas ou para esclarecimentos, os órgãos/agências de competência podem ser consultados nos seus websites oficiais.

4. DOAÇÃO DE ALIMENTOS COM SEGURANÇA SANITÁRIA

A “Lei de Doação de Alimentos” brasileira (BRASIL, 2020a) refere de forma ampla o que pode ser doado e por quem, mas não detalha como realizar esse processo garantindo a segurança sanitária. Por outro lado, as legislações sanitárias brasileiras abarcam a maior parte dos requisitos necessários e detalham as regras de Boas Práticas em diferentes âmbitos da cadeia produtiva de alimentos. Essas regulamentações também se aplicam à doação de alimentos. Assim, o principal objetivo deste Guia é descrever os critérios para doação segura de alimentos e, quando necessário, interpretar os requisitos para aplicação na doação de alimentos.

A doação de alimentos no Brasil envolve vários agentes, entre eles os doadores, os intermediários e os beneficiários, sendo definidos da seguinte forma:

Doadores: Pessoas jurídicas, isto é, que representam empresas/organizações públicas e/ou privadas ou pessoas físicas (cidadão/cidadã sem ligações com empresas) que doam alimentos e produtos alimentícios de maneira voluntária.

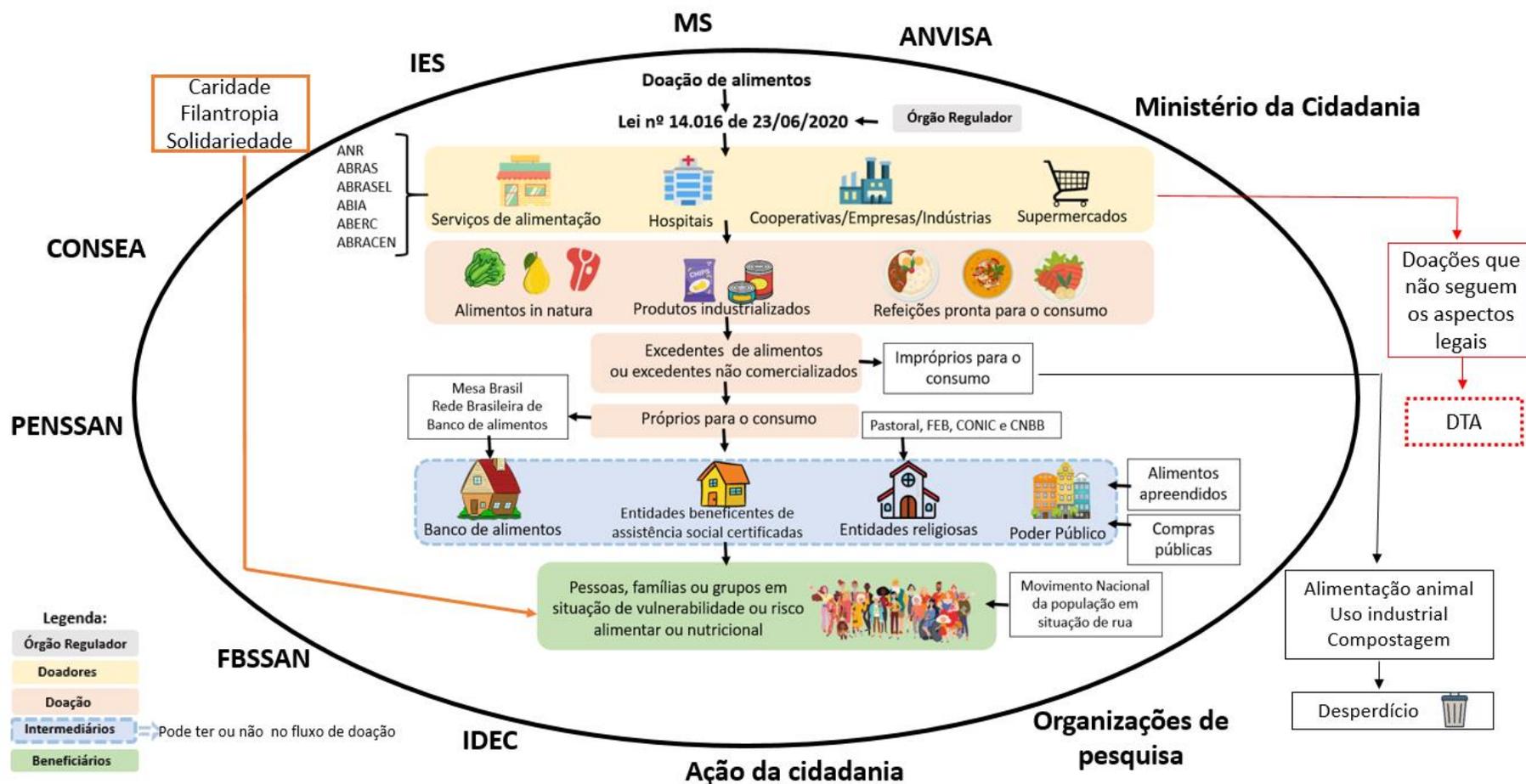
Intermediários: pessoas físicas e pessoas jurídicas que representam entidades, fundações, organizações, redes sem fins lucrativos, tais como bancos de alimentos, instituições religiosas, escolas, entre outras instituições que se proponham a receber e/ou distribuir as doações.

Beneficiários: pessoas em situação de vulnerabilidade social, assim como instituições públicas ou privadas, que recebem as doações de alimentos. Os beneficiários podem ser designados como “donatários” e/ou “recebedor” (BRASIL, 2021ab).

Durante a AIR sobre Doação de Alimentos com segurança sanitária (ANVISA, 2022) foi elaborado um fluxograma (Figura 1) que apresenta todos os setores e organizações envolvidos na doação de alimentos no Brasil. Nessa imagem, é evidente a importância de todos envolvidos no processo e, por isso, estão contemplados neste Guia.

Portanto, o Guia busca atender as necessidades apresentadas pelos representantes dos doadores, dos intermediários e dos beneficiários durante as oficinas realizadas na AIR para Doação de alimentos com segurança sanitária (ANVISA, 2022). Os três representantes manifestaram como principais necessidades, a definição adequada de critérios e de informações para realizarem e receberem as doações.

Figura 1- Fluxograma da doação de alimentos no Brasil.



Fonte: Anvisa, 2022.

Siglas: ABRACEN: Associação Brasileira das Centrais de Abastecimentos; ABRAS: Associação Brasileira de Supermercados; ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; ANR: Associação Nacional de Restaurantes; MS: Ministério da Saúde; ABERC: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas; ABIA: Associação Brasileira da Indústria de Alimentos; CNBB: Cáritas Brasileira - Conferência Nacional dos Bispos do Brasil; IDEC: Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor; IES: Instituição de Ensino Superior; FEB: Federação Espírita Brasileira; CONIC: Conselho Nacional de Igrejas Cristãs do Brasil; ABRASEL: Associação Brasileira de Bares e Restaurantes; CONSEA: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; PENSSAN: Rede Brasileira em Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional; FBSSAN: Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança alimentar e Nutricional; DTA: Doença Transmitida por Alimentos

4.1 Quais os tipos de Doação?

A Lei de Doação de Alimentos estabelece no Artigo 1º § 2º:

“Art. 1º... § 2º A doação de que trata o caput deste artigo poderá ser feita diretamente, em colaboração com o poder público, ou por meio de bancos de alimentos, de outras entidades beneficentes de assistência social certificadas na forma da lei ou de entidades religiosas.

§ 3º A doação de que trata o caput deste artigo será realizada de modo gratuito, sem a incidência de qualquer encargo que a torne onerosa (BRASIL, 2020a)”.

Conforme observado no fluxograma da doação de alimentos (Figura 1), as doações podem acontecer por dois caminhos diferentes:

- ✓ **Doação direta:** não há necessidade de um intermediário para destinar o produto/alimento doado. Neste caso, o doador poderá entregar a doação diretamente para o beneficiário.
- ✓ **Doação indireta:** é possível realizar a doação com a colaboração do poder público e/ou por meio de intermediários.

O § 2º do Art. 1º dessa Lei cita que a doação de alimentos pode ser feita em colaboração com poder público ou por meio de entidades beneficentes de assistência social certificadas. O Ministério da Cidadania é o órgão competente para a concessão ou renovação da Certificação de Entidades Beneficentes de Assistência Social (CEBAS) para as organizações que possuem atuação exclusiva ou preponderante na área de assistência social. Essa certificação é um instrumento que possibilita a isenção das contribuições sociais e ainda, a prioridade na contratualização e convênios com o poder público, entre outros benefícios (BRASIL, 2022).

Outras formas de colaboração do poder público que podem incentivar a doação de alimentos se dão por meio das apreensões e compras públicas. Segundo o Art. 42, do Decreto-Lei nº 986 /1969,

“A inutilização de alimentos apreendidos não será efetuada quando, através de análise em laboratório oficial, ficar constatado não estar o alimento impróprio para o consumo imediato.

§ O alimento poderá, após sua interdição, ser distribuído às instituições públicas, ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas”.

Outra ação desenvolvida pelo Governo Federal é o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que compra alimentos provenientes da agricultura familiar e os destina gratuitamente para as pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional e para as entidades que prestam assistência ou serviços a essas, como por exemplo: restaurantes populares e cozinhas comunitárias (BRASIL, 2017).

A Lei de Doação de Alimentos estabelece também que a doação não pode ter custo ao beneficiário, nenhum valor monetário, sendo totalmente gratuita, sem gerar impostos, encargos ou ser onerosa para quem recebe, o beneficiário final.

4.2 Quem pode doar?

Os doadores podem ser agrupados de acordo com a atividade exercida, da seguinte forma:

Produção primária: produtores em geral (de origem animal ou vegetal); grupos de pescadores; fazendas e pequenas propriedades; agroindústrias; associações e grupos da agricultura familiar; feiras de produtores locais, entre outros.

Indústrias: fabricantes de produtos alimentícios, bebidas e de ingredientes para a fabricação de produtos alimentícios de diferentes portes; agroindústrias, entre outros.

Distribuidores, comércio varejista e atacadista: hipermercados; supermercados; mercados; minimercados; mercearias; açougues; peixarias; frutarias; locais com venda por atacado; centros de distribuição; entrepostos; casas de comercialização de produtos coloniais/artesanais; algumas feiras de produtos caseiros e regionais, entre outros.

Serviços de alimentação: restaurantes em geral; confeitarias; padarias; cantinas; lanchonetes/lancherias; pastelarias; pizzarias; hamburguerias; galeteria; cozinhas comerciais e institucionais (escolas de educação infantil e ensino fundamental, instituições de ensino superior com restaurantes universitários, instituições de longa permanência de idosos, hospitais, presídios, quartéis, entre outras); empresas de eventos/festas; comércio ambulante de alimentos; redes de *fast foods*; *food trucks* e outras formas de comércio de rua, entre outros.

Transportadores e logística: empresas de transporte e logística de alimentos; grupos de *delivery*; “tele moto”; moto entrega; pegue e leve, entre outros.

Entidades beneficentes: bancos de alimentos; organizações não governamentais (ONG), organizações de caridade e filantropia, certificadas no CEBAS ou não, como os Rotary Clubs®, entre outros.

Entidades religiosas: igrejas; centros; dioceses; prelazias, mitras; ordens; congregações; institutos de vida consagrada; institutos de vida apostólica, entre outras.

Setor público: prefeituras e órgãos ligados a ela; Ministério Público; setores do governo estadual e federal; setores públicos ligados aos portos, aeroportos e fronteiras, entre outros.

Grupos de voluntários: grupos de bairro e de associações comunitárias; pessoas com atividades afins, como grupos de estudantes, pais, vizinhos, amigos, entre outros.

Muitos dos estabelecimentos citados podem ser considerados como doadores, mas também podem se enquadrar como intermediários, ou até mesmo como beneficiários, como por exemplo, as escolas e as instituições de ensino.

A doação de alimentos pode ocorrer em qualquer etapa da cadeia de produção e abastecimento de alimentos. Pela sua atuação estratégica e responsabilidade social, os intermediários podem articular a doação diretamente com os responsáveis pela produção dos alimentos, pelo manuseio e transporte, pelo beneficiamento, pela comercialização e distribuição, e até com restaurantes e consumidores em seus domicílios que tenham em suas despensas e estoques alimentos ainda não preparados, mas aptos e seguros para a doação (Figura 2).

Figura 2- Cadeia de produção e abastecimento de alimentos



Fonte: Guia do Ministério da Cidadania, 2020.

A Lei de Doação de Alimentos trata dos doadores no seguinte artigo:

“Art. 1º Os estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, incluídos alimentos in natura, produtos industrializados e refeições prontas para o consumo, ficam autorizados a doar os excedentes não comercializados e ainda próprios para o consumo humano...”

§ 1º O disposto no caput deste artigo abrange empresas, hospitais, supermercados, cooperativas, restaurantes, lanchonetes e todos os demais estabelecimentos que forneçam alimentos preparados prontos para o consumo de trabalhadores, de empregados, de colaboradores, de parceiros, de pacientes e de clientes em geral” (BRASIL, 2020a).

O termo fornecimento de alimentos descrito na Lei não está no âmbito de aplicação das legislações sanitárias, porém compreende-se que está relacionado à distribuição e comércio de alimentos e, portanto, permite interpretar que a sua aplicabilidade é válida para os estabelecimentos comerciais nas situações em que há excedentes de produtos. Assim, abrangem:

- Estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais são realizadas as atividades de: elaboração/produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados (BRASIL, 1997ab, 2002).
- Serviços de alimentação que realizam as atividades de: manipulação; preparação; fracionamento; armazenamento; distribuição; transporte; exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (BRASIL, 2004, 2014).
- Estabelecimentos comerciais de alimentos: unidades do comércio varejista e atacadista, cuja atividade predominante é a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor - pessoa física ou jurídica (SÃO PAULO, 2013).

A produção primária, produtores rurais, agroindústrias e a agricultura familiar também são citados na Lei. Logo, os alimentos *in natura* podem ser doados crus, semipreparados, preparados, processados, manipulados, industrializados ou não. A seguir apresenta-se o detalhamento dos estabelecimentos relacionados à essas produções e as etapas do processo a eles associadas:

- Estabelecimento de produtos de origem animal sob inspeção federal/estadual/municipal: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos,

manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal (BRASIL, 2017, 2020 b).

- Estabelecimento que elabore, beneficie, processe, industrialize, fracione, armazene e transporte produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico para o consumo humano (BRASIL, 2020 c).

A Lei de Doação de Alimentos não abarca todos os agentes envolvidos no processo, pois o foco são os estabelecimentos descritos anteriormente, com a doação de excedentes não comercializados. Mas este Guia também serve de recomendação para grupos não contemplados nessa legislação e para aqueles sem legislação sanitária específica para receberem ou doarem alimentos. São eles: os voluntários; as entidades filantrópicas, religiosas e outras formas de caridade e solidariedade; as entidades beneficentes de assistência certificadas ou entidades religiosas.

Além desses, existem os grupos de bairro, as associações de moradores, as cozinhas comunitárias, enfim, grupos de pessoas com objetivos comuns que muitas vezes, motivadas pela solidariedade e empatia, reúnem-se esporadicamente ou periodicamente para buscar e/ou receber doações de alimentos e distribuir entre indivíduos em situação de vulnerabilidade ou insegurança alimentar ou até mesmo para produzir “sopões”, marmitas e outros alimentos para distribuição a quem necessita, como por exemplo, as pessoas em situação de rua.

Frente a importância dessas ações, este Guia apresenta uma seção específica com orientações sanitárias para os grupos de doadores voluntários. Acredita-se que, além da boa intenção, também há a preocupação de segurança sanitária e as autoridades sanitárias podem auxiliá-los com orientações sobre as questões estruturais dos locais onde os alimentos são armazenados e manipulados, bem como sobre os aspectos relacionados ao preparo e distribuição, a fim de minimizar o perigo de contaminação dos alimentos e multiplicação microbiana, que pode levar ao risco de Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

4.3 Quem pode receber?

Conforme descrito anteriormente, a doação poderá ser entregue diretamente ao beneficiário ou de forma indireta passando pelo intermediário.

- **Beneficiários:** Pessoas, famílias ou grupos em situação de vulnerabilidade social ou de risco alimentar ou nutricional.

O risco sempre se refere ao efeito danoso ou um evento prejudicial à saúde. Recomenda-se a utilização do termo Risco de insegurança alimentar ou Risco de carência nutricional.

- **Intermediários:** Poder público, bancos de alimentos e outras entidades beneficentes de assistência certificadas ou de entidades religiosas.

Para garantir a segurança no processo de doação realizada pelos intermediários sugere-se a leitura de dois importantes documentos:

[Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos](#): publicado em 2019 pela Anvisa apresenta recomendações e orientações baseadas nas normas sanitárias vigentes, de modo a apoiar os gestores e responsáveis técnicos dos bancos de alimentos na elaboração do Manual de Boas Práticas e no cotidiano para a conformidade e segurança dos alimentos transacionados. Para ter acesso [clique aqui](#).

[Guia Operacional e de Gestão para Bancos de Alimentos](#): foi publicado em 2020 pelo Ministério da Cidadania e busca melhorar a gestão e desempenho, proporcionando qualidade profissional nos serviços e o reconhecimento de sua relevância pela população brasileira. O documento integra-se a um conjunto de iniciativas para promoção do direito à alimentação em bases sustentáveis que corroboram os compromissos assumidos nacional e internacionalmente. Para ter acesso [clique aqui](#).

Além da leitura dos documentos citados anteriormente, também se recomenda às instituições beneficentes que realizem capacitações em Boas Práticas de manipulação de alimentos para receber e distribuir as doações com maior segurança sanitária.

4.4 Quais alimentos podem ser doados?

Os locais que pretendem realizar a doação precisam estar atentos ao cumprimento dos critérios de Boas Práticas preconizados pelas regulamentações sanitárias vigentes. Para tanto, este Guia apresenta recomendações determinantes para a doação de alimentos com segurança sanitária.

O Art. 1º da Lei de Doação de Alimentos menciona que podem ser doados alimentos próprios para consumo humano, sendo eles *in natura*, produtos industrializados ou refeições prontas para o consumo.

A seguir apresenta-se a classificação dos alimentos adaptado do Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014):

- **Alimentos *in natura*:** São obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

Exemplos: Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos *in natura* ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados, entre outros.

- **Produtos Industrializados:**

Alimentos minimamente processados: correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvem agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

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

Alimentos processados: são os fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

Exemplos: Cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.

Alimentos ultraprocessados: são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.

Exemplos: biscoitos, sorvetes, balas e guloseimas em geral, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal, sopas, macarrão e temperos ‘instantâneos’, molhos, salgadinhos “de pacote”, refrescos e refrigerantes, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, bebidas energéticas, produtos congelados e prontos para aquecimento como pratos de massas, pizzas, hambúrgueres, entre outros.

- **Alimentos preparados ou refeições prontas (preparações culinárias):** são preparações alimentares elaboradas, conservadas e transportadas com observância das Boas Práticas de fabricação e manipulação de alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

Exemplos: lasanhas, macarrões com molhos, saladas, carnes bovinas, suínas e de aves (almôndegas, bifés, etc), arroz, feijão, sanduiches, salgados, entre outros.

Recomenda-se que os alimentos prontos para consumo sejam doados preferencialmente diretamente aos beneficiários ou para entidades que servem refeição no local. Os alimentos prontos para consumo recebidos não podem ser repassados novamente para outras Instituições ou famílias, devido ao risco de DTHA.

É importante salientar que todo estabelecimento que doa alimentos precisa ter ciência da sua responsabilidade com relação à saúde de quem recebe este alimento.

Por esta razão, além de verificar a segurança higiênico sanitária dos alimentos que serão doados, é fundamental observar a sua qualidade nutricional e, preferencialmente, doar alimentos *in natura*; minimamente processados; processados e, refeições prontas para o consumo.

Fique atento!

A rotulagem frontal dos alimentos pode ajudar a realizar escolhas alimentares saudáveis. Assim como essas informações contidas nos rótulos dos alimentos também podem auxiliar na escolha dos alimentos para doação.

Os rótulos de alimentos embalados apresentam símbolos informativos na parte da frente do produto. Em formato de lupa, esses símbolos identificam o alto teor de três nutrientes que podem ter impactos negativos na saúde: açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio (Figura 3).

A ideia é esclarecer, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde.

Figura 3 – Exemplos dos modelos para a rotulagem nutricional frontal no Brasil.



Fonte: Anvisa- Instrução Normativa nº 75, 2020.

Para maiores informações sobre este tema [clique aqui](#).

Doação de produtos da NBCAL:

No Brasil, existe um conjunto de normas que visa proteger a prática do aleitamento materno até os dois anos de idade ou mais e de maneira exclusiva até os seis meses de idade. Ela se chama Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL).

Atualmente, a NBCAL é composta pelas seguintes normas:

LEI Nº 11.265, DE 3 DE JANEIRO DE 2006: Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.

DECRETO Nº 9.579, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2018: Consolida atos normativos editados pelo Poder Executivo federal que dispõem sobre a temática do lactente, da criança e do adolescente e do aprendiz, e sobre o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente, o Fundo Nacional para a Criança e Adolescente e os programas federais da criança e do adolescente, e dá outras providências.

PORTARIA Nº 2.051, DE 8 DE NOVEMBRO DE 2001: Estabelece os novos critérios da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras, a ser observada e cumprida em todo o Território Nacional, constante do ANEXO desta Portaria e que dela é parte integrante.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 221, DE 05 DE AGOSTO DE 2002: Aprova o regulamento técnico sobre chupetas, bicos, mamadeiras e protetores de mamilo, anexo a esta Resolução.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 222, DE 05 DE AGOSTO DE 2002: Aprova o Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, constante do anexo desta Resolução.

Os produtos abrangidos pela NBCAL são, de forma geral, todos os alimentos destinados para crianças menores de 3 anos de idade, leites e similares de origem vegetal, além de mamadeiras, chupetas e bicos, incluindo protetores de mamilo, conforme lista a seguir:

- Fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento para lactentes;
- Fórmulas infantis de seguimento para crianças de primeira infância;

- Leites fluidos, leites em pó, leites modificados e similares de origem vegetal;
- Alimentos de transição e alimentos à base de cereais indicados para lactentes ou crianças de primeira infância, bem como outros alimentos ou bebidas à base de leite ou não, quando comercializados ou de outra forma apresentados como apropriados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância;
- Fórmula de nutrientes apresentada ou indicada para recém-nascido de alto risco;
- Mamadeiras, bicos (incluindo protetores de mamilo) e chupetas.

A doação dos produtos abrangidos pela NBCAL é proibida às maternidades e instituições que prestem assistência a crianças, conforme artigo 9º da Lei n. 11.265/2006. Considera-se como doação o fornecimento gratuito do produto acima de uma unidade.

Lei nº 11.265/2006:

Art. 9º São proibidas as doações ou vendas a preços reduzidos dos produtos abrangidos por esta Lei às maternidades e instituições que prestem assistência a crianças.

§ 1º A proibição de que trata este artigo não se aplica às doações ou vendas a preços reduzidos em situações de excepcional necessidade individual ou coletiva, a critério da autoridade fiscalizadora competente.

§ 2º Nos casos previstos no § 1º deste artigo garantir-se-á que as provisões sejam contínuas no período em que o lactente delas necessitar.

A NBCAL apresenta apenas uma exceção em que se admite a realização de doações às maternidades e instituições que prestem assistência a crianças: quando for comprovado perante a autoridade sanitária fiscalizadora a existência de excepcional necessidade individual ou coletiva.

Conforme Decreto n. 9.579/2018, considera-se como autoridade fiscalizadora a autoridade sanitária integrante do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária ou de órgão de proteção e defesa do consumidor da administração pública, direta ou indireta, nas esferas federal, estadual, distrital ou municipal.

Além disso, no caso de doação para menores de 12 meses, o fornecimento do alimento deve ser garantido continuamente até o período em que a criança necessitar.

Desta forma, havendo interesse em doar produtos do escopo da NBCAL, os doadores devem entrar em contato com a autoridade fiscalizadora correspondente à área de abrangência da doação (federal, estadual ou municipal), informando sobre a intenção da doação (descrição clara do produto a ser doado) e apresentando documentação que comprove:

- a excepcional necessidade individual ou coletiva, como documentos que atestem a real necessidade do produto do beneficiário e impossibilidade financeira de adquiri-los;
- a garantia de continuidade da doação dos produtos para menores de 12 meses, enquanto houver necessidade.

Ressalta-se que a doação somente deve ser realizada após autorização da autoridade fiscalizadora competente.

5. BOAS PRÁTICAS PARA DOAÇÕES DE ALIMENTOS E O RISCO SANITÁRIO

Boas Práticas é um conceito mundialmente conhecido e utilizado em todo ciclo produtivo dos alimentos, do campo à mesa da população. Conforme o item 3 deste Guia (Base legal), recomenda-se a implementação das Boas Práticas no processo de doação de alimentos como forma de promover a segurança sanitária dos alimentos, ou seja, garantir que o alimento esteja seguro para o consumo.

Doar alimentos seguindo os requisitos das Boas Práticas está alinhado ao Direito Humano à Alimentação, que é um direito humano básico, reconhecido pelo Pacto Internacional de Direitos Humanos, Econômicos, Sociais e Culturais, ratificado por 153 países, inclusive o Brasil (BRASIL, 2010). Esse direito pressupõe uma alimentação adequada, tanto do ponto de vista de quantidade como de qualidade, garantindo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), nº 11.346/2006 cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com objetivo de assegurar o direito humano à alimentação adequada (BRASIL, 2006). O que significa a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Tendo como base, práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambientais, econômicas

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

Neste contexto, as Boas Práticas na Manipulação dos alimentos são procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênica sanitária e a conformidade da manipulação dos alimentos com a legislação sanitária. A adoção de Boas Práticas representa uma das mais importantes ferramentas para o alcance de níveis adequados de segurança dos alimentos para SAN. Desta forma, as Boas Práticas precisam estar alinhadas à manipulação dos alimentos na perspectiva do risco sanitário.

De maneira geral, o risco sanitário é a probabilidade de uma atividade, serviço ou substância produzirem efeitos prejudiciais à saúde humana, e leva em conta também os aspectos sociais, políticos, econômicos, ambientais e culturais (STEDEFELDT, *et al.*, 2017). O risco sanitário considera as expressões “ameaça à saúde”, “vulnerabilidade da saúde humana” e “potencial dano à saúde”.

Expor, manter e distribuir o alimento preparado para consumo no balcão de distribuição sob temperaturas quentes ou frias adequadas e tempo adequado, são exemplos de Boas Práticas. Mas, se essas Boas Práticas não forem seguidas, pode-se expor o consumidor e o beneficiário a um risco de uma DTSA.

As DTHA são importantes causas de complicações à saúde e de morte



São constituídas, frequentemente, de anorexia, náuseas, vômitos e/ ou diarreia causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados por:

- perigos biológicos (bactérias, vírus, parasitas etc.);
- perigos químicos (resíduos de materiais de limpeza, agrotóxicos, metais pesados, toxinas de fungos etc.) e
- perigos físicos (fragmentos de vidro, metais etc.).

As DTHA podem evoluir para morte prematura por insuficiência dos rins e do fígado, distúrbios no cérebro e nos nervos, paralisia dos músculos e cânceres.



Já se conhecem mais de 200 tipos de DTHA

(BRASIL, 2005; OLIVEIRA *et al.*, 2010; WHO, 2015)

É essencial garantir a adequada manipulação dos alimentos para minimizar o risco de DTHA. Comumente, os beneficiários são pessoas, famílias ou grupos em situação de vulnerabilidade social ou de risco de insegurança alimentar ou risco de carências nutricionais. Assim, não se pode expor essa população a mais um risco com potencial dano à sua saúde.

Para aplicar as Boas Práticas na manipulação dos alimentos, sob a perspectiva do risco sanitário, precisa-se entender as principais causas das DTHA, e em quais situações podem acontecer. Descreve-se a seguir, em ordem de ocorrência, as principais causas das DTHA no Brasil (DA CUNHA *et al.*, 2014).

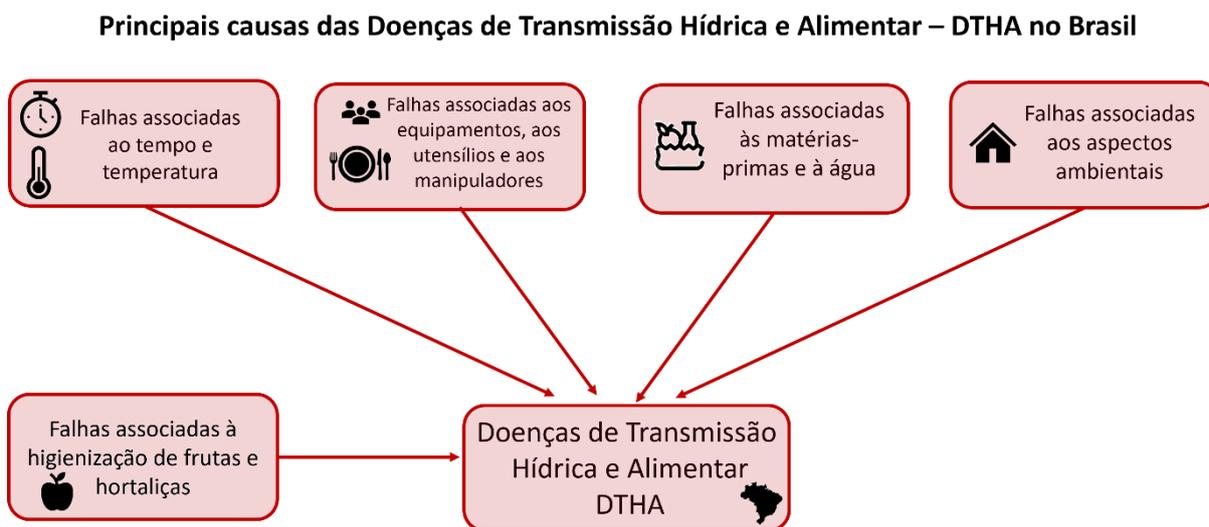
- Primeira causa: falhas associadas ao tempo e temperatura de preparo, armazenamento, transporte e exposição dos alimentos. Em geral, são situações que permitem a multiplicação ou sobrevivência de microrganismos patogênicos e a presença de toxinas que causam essas doenças.
- Segunda causa: falhas associadas à higienização dos equipamentos, dos utensílios e dos manipuladores de alimentos. São situações que podem levar à contaminação dos

alimentos. Geralmente envolvem situações de contaminação cruzada que podem levar a DTHA.

- Terceira causa: falhas associadas às matérias-primas e à água. É uma situação que pode levar diretamente às DTHA. Geralmente, envolvem situações nas quais os alimentos foram contaminados no campo ou na indústria. Com destaque também à contaminação da água. A água pode ser contaminada por esgoto, metais pesados, agrotóxicos, fertilizantes, microrganismos patogênicos, vermes (protozoários e helmintos), entre outros. Um dos principais problemas do consumo de água contaminada é a diarreia.
- Quarta causa: falhas associadas aos aspectos ambientais. É uma situação que pode possibilitar a DTHA, que envolve a infraestrutura. É o local onde o alimento é armazenado, manipulado e/ou exposto.

Além disso, existem outras causas importantes de DTHA, como falhas na higienização de frutas e hortaliças. A higienização correta desses alimentos elimina e/ou reduz os microrganismos patogênicos, diminuindo muito o risco de DTHA. A Figura 4 apresenta as principais causas das DTHA no Brasil.

Figura 4 – Principais causas das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar no Brasil.



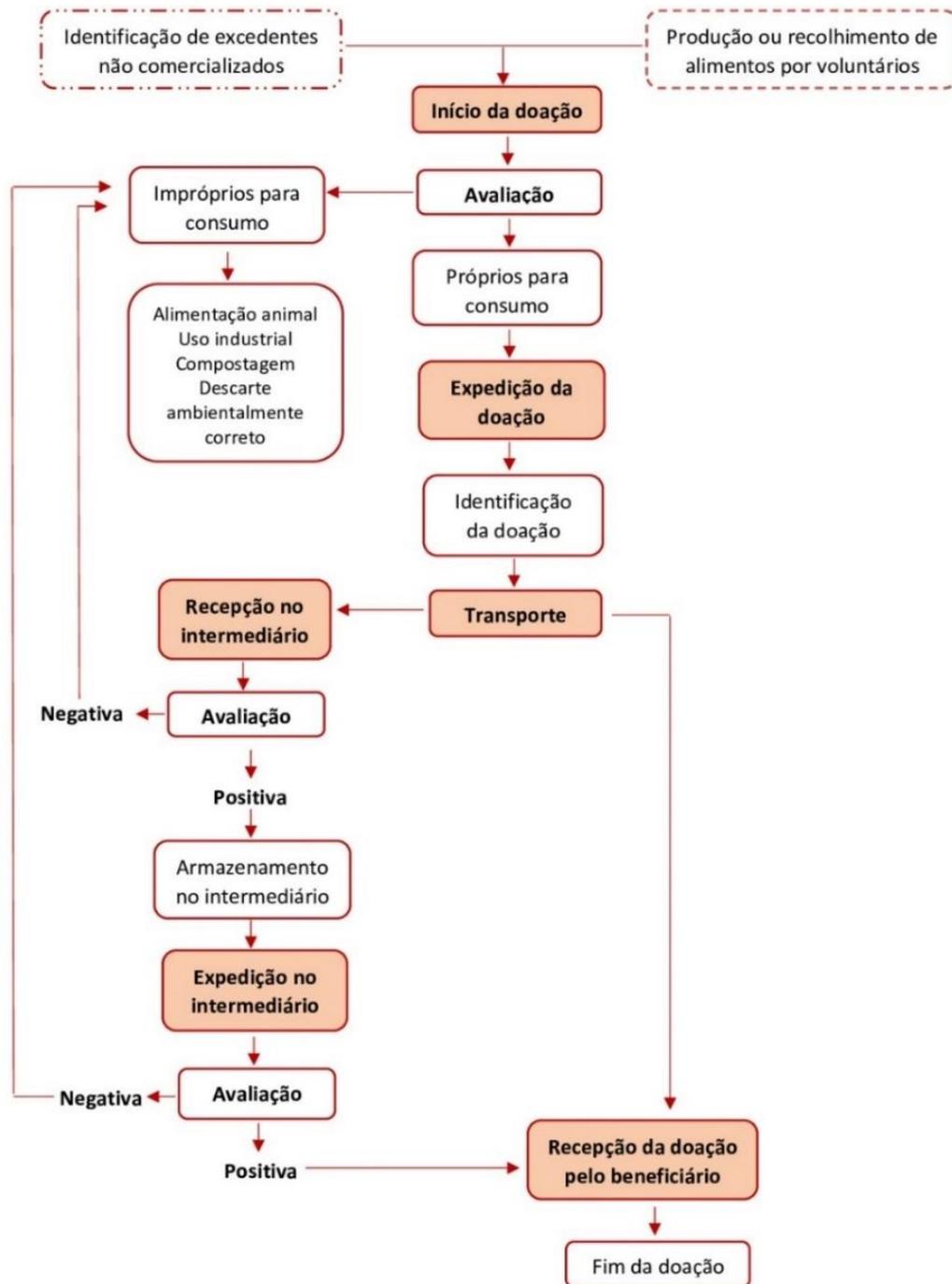
Fonte: Elaboração Própria

Nota: No caso de falhas associadas à higienização de frutas e hortaliças, não há dados epidemiológicos referente às DTHA. Entretanto, há dados sobre a eficiência do processo de higienização de frutas e hortaliças na eliminação e/ou redução dos microrganismos patogênicos (VEYS *et al.*, 2016).

Para que os doadores e intermediários apliquem as Boas Práticas na perspectiva do risco sanitário é necessário também, quando possível, uma importante ação: conhecer o local para onde irá a doação, pois a infraestrutura disponível pode não estar preparada para receber, armazenar e preparar determinados tipos de alimentos de forma segura. Por exemplo, locais sem equipamentos de refrigeração podem ter limitações para armazenar alimentos que necessitam ser mantidos a temperaturas baixas. Pessoas sem acesso à água potável podem ter dificuldades para preparar alimentos que precisem de diluição. Assim, o preparo de alimentos em pó pode não ser feito de forma segura.

Para facilitar o entendimento das etapas do processo de doação, elaborou-se um Diagrama com as etapas do processo (Figura 5). As recomendações do diagrama aplicam-se a essas etapas.

Figura 5- Diagrama da Doação de Alimentos.



Legenda:

 Doadores conforme Lei nº 14.016/2020

 Outros doadores

Fonte: Elaboração Própria

A seguir será apresentado o detalhamento de alguns critérios das Boas Práticas para Doação de Alimentos acompanhados da identificação das causas das DTHA, no Brasil. Os critérios das Boas Práticas apresentados a seguir são fundamentais para segurança sanitária dos alimentos, produtos e preparações que serão doadas. Buscou-se ajustar os requisitos legais para aplicação na doação de alimentos por meio de uma linguagem simples e especificando os critérios sanitários para doação.

5.1 Início do processo de Doação

A Lei de Doação de Alimentos estabelece no Art. 1º que fica autorizada a doação de excedentes não comercializados e ainda próprios para o consumo humano que atendam aos seguintes critérios:

I - estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante quando aplicáveis;

II - não tenham comprometidas sua integridade e a segurança sanitária, mesmo que haja danos à sua embalagem;

III - tenham mantidas suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável (BRASIL, 2020a).

Os alimentos podem perder alguns aspectos considerados como fundamentais para a venda, mas ao mesmo tempo são mantidas a sua qualidade nutricional e sanitária. Frente a esta situação e, após a definição de que existe um produto a ser doado e que esse é oriundo de excedentes não comercializados ou do recolhimento/produção por voluntários, dá-se o início ao processo de doação.

Recomenda-se a avaliação do produto a ser doado, para constatar que está apto para doação. Conforme critérios pré-estabelecidos no Art. 1º da Lei de Doação, deve-se avaliar: as propriedades nutricionais; a segurança sanitária; os aspectos referentes à integridade dos alimentos; o prazo de validade; as condições de conservação e as condições da embalagem.

Na dúvida sobre a segurança do alimento, descarte o produto.

Com intuito de esclarecer os principais pontos de avaliação, esses critérios serão detalhados a seguir tendo como foco a doação segura dos alimentos e seguindo os requisitos presentes nos regulamentos técnicos dos órgãos competentes e nas cartilhas publicadas em diferentes esferas governamentais.

5.1.1 Propriedades nutricionais

A manutenção das propriedades nutricionais será garantida, caso os demais itens exigidos na Lei sejam atendidos (produtos dentro do prazo de validade, íntegros e com segurança sanitária). É necessário, dar atenção no caso de doações de produtos destinados para alimentação exclusiva ou principal de grupos populacionais mais vulneráveis, como fórmulas para nutrição enteral, fórmulas infantis para lactentes e fórmulas para erros inatos do metabolismo. Salienta-se que nestes casos, as doações para lactentes podem ocorrer desde que cumpridas as regras da NBCAL.

Entretanto, caso seja identificado qualquer episódio na cadeia produtiva e distributiva que possa afetar a qualidade nutricional do produto, recomenda-se que esse não seja doado, a não ser que o doador garanta por meio de análises laboratoriais a integridade nutricional do alimento.

5.1.2 Segurança sanitária

Na avaliação do alimento para doação, recomenda-se que o doador revise os aspectos que envolvem as Boas Práticas aos quais o alimento foi submetido durante o processamento, incluindo as planilhas de controle de temperatura e procedência das matérias primas, ingredientes e embalagens utilizadas. A segurança sanitária somente é garantida se os critérios de Boas Práticas forem cumpridos em todas as etapas de produção e manipulação do alimento, tanto na organização doadora, como nos grupos de voluntários que preparam um alimento para doação.

No caso das indústrias de alimentos e serviços de alimentação, vale reforçar que a segurança sanitária será assegurada com o cumprimento das legislações sanitárias federais, estaduais, municipais e distrital.

5.1.3 Aspectos referentes a integridade dos alimentos

Recomenda-se uma avaliação por meio de observação visual dos aspectos referentes a integridade dos alimentos. Falhas associadas à integridade dos alimentos podem levar diretamente a DTHA, sendo a terceira causa desse tipo de doença no Brasil.

A avaliação verifica os aspectos sensoriais que compõe a integridade do alimento, como por exemplo: se a aparência geral, como cor e texturas, está com características aceitáveis, os aspectos da embalagem, conforme discutido no [item 5.1.6 Condições de embalagem](#), entre outros. Somente podem ser doados alimentos aprovados na avaliação da integridade.

Quanto aos limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, destaca-se que a Resolução - RDC nº 623, de 9 de março de 2022, dispõe sobre esses limites de tolerância, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Salienta-se que os alimentos que apresentarem matérias estranhas superiores aos estabelecidos pela RDC citada, indicam falhas em Boas Práticas e podem levar riscos à saúde humana. Os limites aceitáveis por grupos de alimentos, encontram-se no anexo I da RDC nº 623/2022, [clique aqui](#) e tenha acesso a RDC na íntegra.

Os critérios aceitáveis e não aceitáveis para as doações foram separados por grupos de alimentos:

Grupo de Hortaliças e frutas *in natura* e inteiras

O Guia do Ministério do Desenvolvimento Social aponta exemplos práticos de como se avaliar a integridade de frutas e hortaliças *in natura* (BRASIL, 2018). Para conhecer o documento na íntegra, [clique aqui](#). Cerca de 100 espécies de hortaliças e frutas foram agrupadas em categorias, sendo: (A) folhosas, talos e inflorescências; (B) raízes, bulbos, rizomas e tubérculos; (C) frutos e frutas. De forma simplificada, o Anexo I deste Guia apresenta orientações relacionadas ao aceite ou não da doação, baseadas nas características visuais comuns observadas nesses vegetais e em imagens demonstrativas das possíveis falhas na integridade dos alimentos doados (folhosos, raízes, frutos e frutas). O site “Hortiescolha” da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo- CEAGESP, contém imagens dos defeitos graves das hortaliças e frutas. Para fins de seleção, essas imagens dos danos graves auxiliam na decisão em rejeitar ou não o alimento no

momento da doação e, da mesma forma, orienta os intermediários na etapa de recepção. Portanto, recomenda-se a utilização das orientações apresentadas no Anexo I deste Guia.

Existem situações em que hortaliças ou frutas não são aceitas comercialmente devido, por exemplo, ao seu tamanho. Nessas situações, o vegetal pode não estar palatável em consequência do seu crescimento excessivo, formando um tecido rígido, de difícil cozimento e com perda de sabor. Nesses casos, é necessário direcionar esses alimentos para instituições que tenham a possibilidade de usá-los empregando uma técnica culinária de beneficiamento. Por exemplo, transformando uma fruta em geleia.

Se houver um alimento com a cor característica de muito maduro ou com danos superficiais que não comprometam a segurança sanitária, o descarte pode excepcionalmente não ocorrer desde que o intermediário seja capaz de processar o alimento de forma segura ou se a instituição beneficiária possuir estrutura física adequada, cumprir as Boas Práticas e dispor de manipuladores capacitados para o processamento.

Garantidas essas condições, os alimentos podem ser doados e aproveitados, após serem selecionados um a um. Recomenda-se que o doador, busque as informações necessárias que comprovem se o intermediário ou a entidade beneficiária ou beneficente têm condições de assegurar que o processo físico e térmico a que o alimento será submetido resulte em um produto seguro para consumo. Exemplo: processamento de fruto ou vegetal para produção de molho, conserva, geleias, bolos ou polpa para suco.

Grupo de grãos, cereais e farináceos

Os alimentos que compõem este grupo de alimentos são, por exemplo: amido de milho, fubá, farinha de trigo, farinha de milho, farinha de mandioca, arroz, feijão, aveia, macarrão, centeio, lentilha e grão de bico.

Para doar alimentos deste grupo é recomendável uma avaliação criteriosa para constatar a ausência de mofo, insetos, teia, traça, larva, broca, caruncho ou gorgulho. A presença desses contaminantes determinam falhas nas Boas Práticas, principalmente na etapa de armazenamento do alimento. Vale ressaltar que mesmo que o produto esteja no prazo de validade e embalado, essa avaliação precisa ser feita. Produtos nessas condições não podem ser doados e utilizados para alimentação humana.

O Anexo II apresenta algumas imagens com exemplos de falhas na integridade em grãos, cereais e farináceos.

Grupo produtos de panificação

Produtos de panificação, como pães, bolos e biscoitos, produzidos pelas padarias comumente perdem seu valor comercial se não tiverem sido feitos no mesmo dia da compra, ainda que estejam próprios para consumo. O motivo do desinteresse pela compra se dá pela perda da qualidade sensorial (maciez, textura, sabor, por exemplo). O tempo de vida útil destes alimentos, ainda estando próprios para consumo, é devido aos ingredientes usados, à higiene no preparo e à sua conservação.

Podem ser doados para uso em preparações: aparas de bolos e bolachas que perderam a crocância ou pães que ficaram firmes, desde que estejam dentro do prazo de validade (quando houver) e que foram produzidos seguindo os critérios de Boas Práticas e sem sinais de contaminação e ou deterioração microbiológica (como fungos e bolores). Assim como descrito anteriormente, no caso de frutas e hortaliças, produtos de panificação fora dos padrões de comercialização, também podem ser reprocessados pelo intermediário e instituições beneficentes, desde que tenham condições sanitárias para tal.

Recomenda-se cuidado adicional na avaliação da integridade de produtos de panificação com recheio ou cobertura, pois esses podem se deteriorar com maior facilidade.

A manipulação também é importante fonte de contaminação de pães, biscoitos e bolos, em particular, quando são produzidos em condição não industrial. Portanto, ainda que dentro do prazo de validade, caso se observe mofo ou bolor, o alimento precisa ser descartado e não doado. A prática de retirar a parte do alimento que está danificada para consumir o restante não é adequada, pois quando o alimento apresenta sinais visíveis de crescimento de fungos, comumente todo o produto já está contaminado. Como estes alimentos estão prontos para o consumo, não passarão por higienização ou tratamento térmico para eliminação ou redução a níveis aceitáveis dos microrganismos. Em caso de sinais de danos causados por insetos, todo o conteúdo precisa ser rejeitado.

No caso de alimentos embalados, mais dicas para verificação quanto aos aspectos da integridade podem ser lidas no item [5.1.6 Condições de embalagem](#).

Grupo de Produtos cárneos, laticínios e ovos

São exemplos desses grupos: carnes comercializadas em açougues, produtos de fiambreteria como queijos e presunto, entre outros.

Para doar alimentos desse grupo é recomendável uma avaliação criteriosa para constatar a ausência de alteração na cor, textura, presença de bolor ou mofo, odor não característico, entre outros. Produtos com essas condições não estão adequados para consumo e para doação, mesmo que as partes alteradas sejam removidas.

Vale salientar que ovos com a casca trincada não podem ser doados. Caso apresente sujidades na casca, recomenda-se que a lavagem somente antes da utilização. Não se recomenda a lavagem da casca antes do armazenamento, pois a lavagem pode retirar a película de proteção presente na casca do ovo. Neste caso, o ovo poderá estragar mais rápido e aumenta o risco de contaminação interna.

No caso de carnes, é importante que a mesma não apresente sinais de descongelamento/congelamento, como por exemplo: amolecimento da carne, embalagens úmidas e/ou molhada e acúmulo de cristais de gelo.

O Anexo III deste Guia apresenta informações e imagens com exemplos de falhas na integridade em produtos cárneos, laticínios e ovos.

5.1.4 Prazo de validade

Conforme mencionado anteriormente, e de acordo com o Art. 1º da Lei de Doação, somente podem ser doados alimentos dentro do prazo de validade. Essa regra está alinhada ao Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 1990) que considera impróprios para o consumo os alimentos cujos prazos de validade estejam vencidos (BRASIL, 1990).

Produtos que não cumprem esses critérios precisam ter outros destinos, como alimentação animal, compostagem ou descarte adequado. Recomenda-se que os produtores de alimentos busquem outras estratégias antes de gerar desperdício e resíduo. Os prazos de validade seguem as legislações específicas, de acordo com o tipo de alimento (in natura e/ou processado). De acordo com o Guia nº 16/2018 da Anvisa, o prazo de validade inicia a partir do momento em que o alimento é preparado e/ou fabricado e precisa ser informado no rótulo dos alimentos

embalados, observando as regras para a declaração das datas impostas pela RDC nº 727/2022, considerando que o estabelecimento do prazo de validade é de responsabilidade do fabricante.

Importante: antes de doar um produto industrializado, verifique o rótulo e confirme que o mesmo está dentro do prazo de validade

Ressalta-se que em alguns produtos/alimentos a indicação do prazo de validade não é exigida pelas legislações, como por exemplo: frutas e hortaliças frescas, produtos de panificação e confeitaria (cujo consumo seja realizado dentro de 24 horas após a sua fabricação), açúcar, entre outros. Para esses produtos, a avaliação precisa considerar principalmente a integridade.

Para saber mais sobre os alimentos que necessitam ou não de prazos de consumo/validade, recomenda-se a consulta ao Guia sobre Prazos de Validade da Anvisa, clicando [aqui](#).

Os alimentos preparados, como refeições, também dispõem de critérios para os prazos para consumo, conforme a RDC nº 216/2004:

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se pôr no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

Existem algumas legislações estaduais e municipais que complementam os critérios para os prazos para consumo estabelecidos pelas regulamentações federais. Alguns exemplos são:

Portaria CVS 5/2013 e Portaria 2619/2011:

- Sobremesas e outras preparações com laticínios: no máximo a 4°C por 3 dias ou acima de 4°C até 6°C por 2 dias ou acima de 6°C até 8°C por 1 dia;
- Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo a 4°C por 2 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia;
- Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos: no máximo a 4°C por 3 dias.

Os critérios estabelecidos variam de acordo com o Estado e/ou Município, por isso recomenda-se consultar a Vigilância Sanitária local para verificação das regras específicas para os serviços de alimentação.

Importante ressaltar que falhas associadas ao tempo e temperatura dos alimentos para o consumo estão relacionadas com situações que causam as DTHA.

5.1.5 Condições de conservação

Quanto à avaliação das condições de conservação, primeiramente, recomenda-se confirmar se o alimento a ser doado encontra-se dentro das especificações de conservação do fabricante ou produtor.

Para auxiliar nesta avaliação, os principais critérios legais de conservação estão divididos em: alimentos preparados mantidos a quente e a frio; alimentos in natura; alimentos industrializados; e alimentos preparados e expostos, sem embalagem de proteção.

É importante lembrar que os alimentos preparados que foram mantidos em temperaturas e tempo inadequados podem levar diretamente às DTHA. Essas situações permitem a multiplicação ou sobrevivência de microrganismos patogênicos e são consideradas como a primeira causa de DTHA no Brasil.

A RDC nº 216/2004 apresenta critérios de conservação dos alimentos prontos para o consumo, que estão resumidos no Quadro 1 que segue.

Quadro 1 – Critérios de tempo e temperatura para alimentos quentes e frios, entre o período de produção até a distribuição ou doação, 2022.

| Tipo de Alimento | Critérios de tempo e temperatura |
|---|---|
| Alimento preparado e conservado sob refrigeração | Manter a temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido |
| Alimento preparado mantido sob congelamento | Manter a temperatura igual ou inferior a -18°C |
| Alimentos preparados e mantidos à quente | Manter a temperatura acima de 60°C por no máximo 6 horas |

Fonte: RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004). Observação: Esse tempo conta a partir do momento que o alimento fica pronto na produção/cozinha.

A etapa do resfriamento é um procedimento importante adotado com o objetivo de baixar a temperatura de alimentos quentes, reduzindo o tempo de exposição na zona de perigo. Portanto, alimentos preparados e mantidos à quente na distribuição, recomenda-se a realização do procedimento de resfriamento antes da doação. Segundo regulamentação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no procedimento de resfriamento, a temperatura do alimento quente deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. É importante usar o termômetro para conferir se alimento atingiu a temperatura de 10°C e um timer ou cronômetro para controlar o tempo. Depois, manter o alimento em refrigeração abaixo de 5°C, ou congelado à - 18°C ou inferior.

Algumas dicas para auxiliar no resfriamento:

Após o cozimento, retirar o alimento do recipiente quente e colocar em recipientes rasos. Mexer o alimento algumas vezes para favorecer a perda de calor. Em determinadas situações, é necessário colocar o alimento em banho de gelo e/ou em equipamentos específicos que aceleram o resfriamento como freezers, câmaras frias ou em ultrarresfriadores.

Os alimentos preparados que foram expostos na área de distribuição sem embalagem de proteção, ou seja, em balcões expositores ou buffets, precisam ser avaliados cuidadosamente antes da doação. É necessário garantir que o tempo de exposição não foi excedido e que a temperatura foi mantida adequadamente. Recomenda-se que esses alimentos sejam doados para consumo imediato. Restos que já foram servidos ao consumidor (restos de pratos, por exemplo) não podem ser doados, pois não há como garantir a sua segurança sanitária.

Os alimentos preparados, embalados e identificados, podem ser doados após exposição ao usuário, desde que estejam dentro do prazo de consumo.

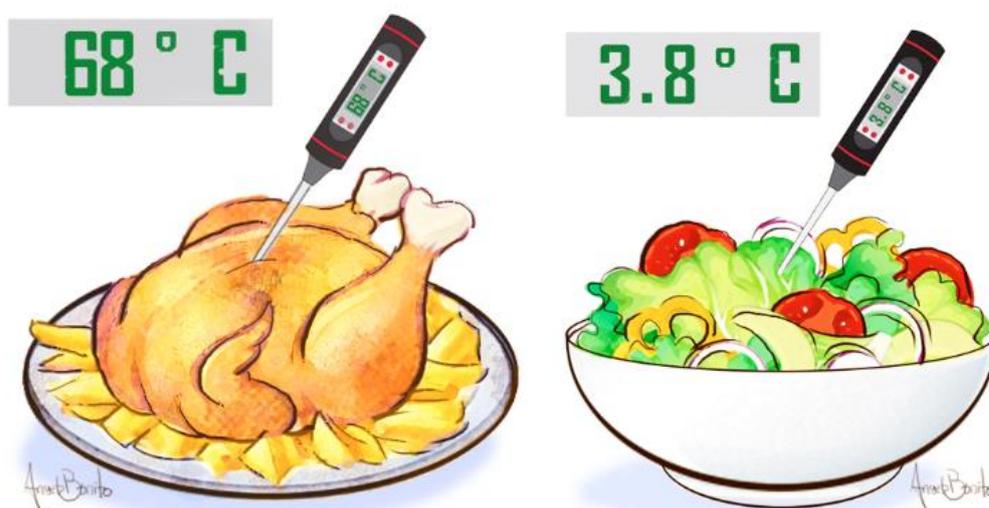
Para os alimentos não perecíveis, frutas e hortaliças, recomenda-se conservação ao abrigo do sol e calor, em local limpo e seco, arejado e sem odores.

No caso de alimentos industrializados, as orientações de conservação estão presentes no rótulo do produto. Dessa forma, a avaliação consiste em verificar se essas condições foram atendidas.

Medição de temperatura:

Recomenda-se a avaliação cuidadosa da temperatura do alimento. É importante que a medição da temperatura dos alimentos preparados e mantidos refrigerados ou quentes seja feita no centro geométrico do alimento, conforme exemplo da Figura 6.

Figura 6 - Exemplo de medição no centro geométrico dos alimentos mantidos à quente e a frio.



Fonte: Ilustração de Angelo Bonito

Para os alimentos congelados, avalia-se a temperatura da superfície do alimento. Não é necessário romper as embalagens, quando presente. Nesse caso, é recomendável encostar um produto no outro e dispor o termômetro entre os produtos até a estabilização da temperatura.

A Anvisa solicitou um estudo de comparação das temperaturas de alimentos e preparações usando o termômetro tipo digital de penetração (tipo espeto) e termômetro tipo digital infravermelho. O estudo foi realizado pelas Universidade Federal de São Paulo, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Universidade Franciscana, Universidade de Brasília e Centro de Diagnósticos Laboratoriais (SP). Neste estudo foram observadas diferenças significativas entre as temperaturas aferidas pelos dois tipos de termômetros, considerando tanto alimentos quentes ($p < 0,01$) quanto os alimentos frios ($p < 0,01$). As temperaturas aferidas pelos dois tipos de termômetros indicam que há uma variação importante no valor da temperatura.

NÃO UTILIZAR o termômetro infravermelho para realizar medições de temperaturas de cozimento, reaquecimento e de conservação de alimentos, quentes e frios. O termômetro infravermelho com mira laser **NÃO** realiza medição de profundidade. Para o procedimento de descongelamento, recomenda-se que a temperatura seja verificada na superfície, nesse caso o termômetro do tipo digital infravermelho pode ser usado.

Para a medição das temperaturas no centro geométrico dos alimentos recomenda-se usar o termômetro digital com haste metálica de penetração, popularmente conhecido como termômetro do tipo espeto. Recomenda-se também que o termômetro de penetração seja lavado e desinfetado antes de iniciar a medição, a cada uso e ao final das medições.

A facilidade de um termômetro infravermelho é enganosa.

5.1.6 Condições da embalagem

De acordo com a RDC nº 216/2004 (item 4.7.3), não é permitido que haja dano na embalagem primária (BRASIL, 2004). Danos nas embalagens que não estão em contato direto com o alimento (embalagem secundária, terciária ou embalagem de transporte do alimento) não impedem a doação, mas da mesma forma recomenda-se avaliar se o dano não afetou a qualidade sanitária do produto e se todas as informações para uso correto e seguro do alimento estão presentes, por exemplo: prazo de validade.

Danos na embalagem primária de alimentos que possuem proteção natural, como ovos e frutas, podem não representar perigo ao alimento. Recomenda-se a avaliação da integridade do alimento segundo os critérios descritos anteriormente no item [5.1.3 Aspectos referentes a integridade dos alimentos](#).

Quanto às condições de embalagem, recomenda-se observar os seguintes critérios, antes de doar o alimento:

- os alimentos doados não estejam embalados em papel reciclado, jornais, revistas, papelão ou plástico reciclado, ou seja, as embalagens utilizadas precisam ser apropriadas para uso em alimentos;
- as embalagens que estão em contato direto com os alimentos doados estejam limpas, íntegras e com os rótulos legíveis;
- para doação de alimentos industrializados observar se atende as informações indicadas nos rótulos pelo fabricante.

Fique atento!

Vamos pensar no meio ambiente...

Dê preferência para embalagens reutilizáveis, caso a Instituição possa devolver a embalagem ao estabelecimento doador. Caso haja a possibilidade de doações contínuas, utilize embalagens reutilizáveis e negocie com as Instituições doadoras e receptoras quem disponibilizará as embalagens. Caso não tenha essa possibilidade, recomenda-se que as embalagens descartáveis sejam descartadas corretamente e, se possível, encaminhadas para reciclagem.

O Quadro 2 apresenta o detalhamento das condições das embalagens para doação de alimentos seguros. No Anexo IV deste Guia, encontram-se imagens exemplificando as condições citadas.

Quadro 2 – Detalhamento das condições das embalagens para doação de alimentos seguros.

| Descrição | Detalhamento |
|--|---|
| <p>Alimentos acondicionados em sacos plásticos, de papel ou de alumínio</p> | <p>O alimento acondicionado em sacos plásticos, de papel ou de alumínio não pode ser considerado seguros se a embalagem apresentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rasgos, cortes, perfurações ou buracos; • Marcas de roedores; • Mancha ou respingo de algum líquido desconhecido; • Excremento ou urina de roedor ou outro animal; • Danos causados por insetos: procurar cuidadosamente se há insetos em frestas do fechamento ou costura da embalagem; furos na embalagem; movimento dentro da embalagem; fragmento de insetos; • Sinais de deterioração: mofo, odor, mudança na textura; • Ausência de rótulo ou rótulo danificado que impede a identificação da designação do alimento, dados do fabricante ou importador do produto, a data de validade ou o lote. |
| <p>Alimentos acondicionados em caixa de papel ou multicamada</p> | <p>O alimento acondicionado em caixa de papelão ou multicamada não pode ser considerado seguro se a embalagem apresentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abertura completa da embalagem; • Fragmentos de insetos e/ou insetos; • Rasgo, molhada ou úmida; • Estufadas; • Manchas que indicam contaminação de fonte desconhecida; • Lacre de segurança rompido; • Mofo ou modificação possível de ser visualizada no alimento (parte transparente da embalagem); • Ausência de rótulo ou rótulo danificado impedindo identificação da designação do alimento, dados do fabricante ou importador do produto, a data de validade ou o lote. |
| <p>Alimentos acondicionados em garrafa ou pote plástico</p> | <p>Os alimentos acondicionados em garrafa ou pote plástico não podem ser considerados seguros se a embalagem apresentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lacre violado, tampa frouxa ou solta; • Objetos estranhos ou separação incomum de produto; • Mofo de qualquer natureza ou cor; • Na tampa: sujeira, fragmento de insetos ou evidência de submersão ou vazamento pela tampa; • Rachadura ou trinco (embalagem trincada); |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Ausência de rótulo ou rótulo danificado impedindo identificação da designação do alimento, os dados do fabricante ou importador do produto, a data de validade e o lote. |
| <p>Alimentos acondicionados em lata</p> | <p>O alimento acondicionado em lata não pode ser considerado seguro se a embalagem apresentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amassado na junção da costura lateral e na junção das extremidades (tampa e fundo); • Amassado formando um dente - deformação pontuda; • Inchamento ou estufado; • Ferrugem ou vazamento; • Ausência de rótulo ou rótulo danificado impedindo identificação da designação do alimento, os dados do fabricante ou importador do produto, a data de validade e o lote. |
| <p>Alimentos acondicionados em frascos de vidro</p> | <p>Os alimentos acondicionados em frascos de vidro não podem ser considerados seguros se a embalagem apresentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fita de vedação interna ou resistente à violação faltando ou quebrada; • Sujeira e/ou vazamento por baixo da borda da tampa; • Tampa curvada, botão de vácuo levantado ou outra evidência de que a tampa foi aberta; • Tampas enferrujadas ou amassadas • Rachadura ou trincado; • Ausência de rótulo ou rótulo danificado impedindo identificação da designação do alimento, os dados do fabricante ou importador do produto, a data de validade e o lote. |

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

5.2 Expedição de alimentos doados

Na expedição das doações aos intermediários ou beneficiários as principais recomendações referem-se à identificação e conferência de acondicionamento, pois os alimentos não podem estar expostos ao ambiente e sem proteção.

Para realizar a expedição da doação, recomenda-se que:

- Os alimentos in natura, minimamente processados e refeições prontas para consumo estejam embalados adequadamente para o transporte, com a utilização de filme ou sacos plásticos novos e apropriados para uso alimentício ou bem acondicionados em caixas plásticas ou recipientes vedados e etiquetados conforme modelo apresentado a seguir:

Alimento: _____ Data da doação: ___/___/___
Doador: _____ CPF/CNPJ: _____
Quantidade (volume/peso/medida/unidades): _____
Data de Preparo: ___/___/___ Prazo de consumo: ___/___/___
Informações de conservação: _____

- Os alimentos industrializados estejam em suas embalagens originais e seguindo as regras e especificações citadas anteriormente quanto às falhas e danos nas embalagens. Caso o alimento não esteja na sua embalagem original, propõe-se a utilização de sacos plástico novos e apropriados para uso alimentício, caixas plásticas ou recipientes vedados e etiquetados conforme descrito a seguir. Quando aplicável, recomenda-se que a doação seja identificada com uma etiqueta, conforme sugestão logo abaixo:

Produto: _____ Data da doação: ___/___/___
Doador: _____
CPF/CNPJ: _____ Quantidade: _____
Lote (se aplicável): _____
Data de Fabricação (se aplicável): ___/___/___ Validade: ___/___/___

Outras informações podem complementar as etiquetas das doações, como:

- Motivo da doação;
- Transcrição das informações dos rótulos originais, que sejam relevantes constar no alimento doado, por exemplo:
 - Descrição da presença de alimentos ou substâncias alergênicas;
 - Lista de ingredientes;
 - Alertas para saúde de acordo com a rotulagem frontal para alimentos industrializados: alto em sódio, açúcar adicionado e/ ou gordura saturada;

- Informações de alimentos que possuem características nutricionais específicas (conforme rótulo original do produto), por exemplo: diet, light, sem glúten, sem lactose etc.

Devido ao maior risco de DTHA, durante a expedição, os alimentos perecíveis e as refeições prontas para o consumo precisam ser revisados quanto aos seus aspectos de conservação considerando as recomendações e regras já referidas anteriormente.

Recomenda-se que refeições prontas para o consumo, que necessitem de manutenção à quente (>60°C) e que não sofreram resfriamento, tenham orientação na etiqueta de identificação quanto à necessidade de consumo imediato após o recebimento pelo beneficiário.

Em caso de doações de alimentos aquecidos e refrigerados, orienta-se a utilização de recipientes adequados para o transporte, por exemplo, embalagens de marmitas isotérmicas e caixa box isotérmicas. Atentar-se ao tempo e a temperatura que os alimentos são mantidos e passar as orientações ao intermediário ou beneficiário, visto que uma situação de tempo e temperatura inadequados é a primeira causa de DTHA, no Brasil. Vale ressaltar que é importante sempre colocar nas informações da identificação da doação uma indicação do prazo de consumo/validade.

Lembre-se:

Quem sabe e entende as especificações de tempo e temperatura do alimento preparado é o local que produziu ou preparou, por isso é necessário identificar adequadamente a doação.

Intermediários e beneficiários precisam saber essas informações para garantir a qualidade sanitária durante o consumo da doação.

5.3 Transporte e distribuição de alimentos doados

O transporte e a distribuição de alimentos necessitam de atenção especial, pois são considerados como um dos elos mais frágeis na garantia da segurança dos alimentos. E, é justamente por isso que algumas recomendações precisam ser colocadas em prática, conforme descrito a seguir.

Em relação ao transporte e distribuição dos alimentos, para doação de alimentos com segurança sanitária recomenda-se que:

- A estrutura seja compatível com a atividade e atenda ao volume da doação;
- Esteja limpo, sem vetores e pragas urbanas (insetos, pássaros, roedores, etc.) ou sinais de sua presença (fezes, ninhos etc.) e garanta a integridade e a qualidade da doação;
- Esteja de acordo com as normas de vigilância sanitária vigentes;
- Utilize caixas plásticas para uso exclusivo em alimentos e ou outros recipientes ou materiais de transporte limpos e que garantam que o alimento chegue no destino íntegro e com qualidade, livre de possíveis contaminantes;
- Não transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, alimentos preparados ou industrializados crus; semiprocessados ou prontos para o consumo com ingredientes; matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes representarem perigo de contaminação cruzada (ver glossário);
- O veículo proteja o alimento a ser doado, como por exemplo, transportes com baú fechado ou cobertura;
- O veículo seja adequado ao grau de perecibilidade dos alimentos transportados (isotérmico e/ou refrigerado) ou os alimentos preparados para o consumo sejam acondicionados em recipientes ou caixas térmicas, para adequada conservação da temperatura da doação.

Em relação a manutenção da temperatura durante o transporte:

Para as doações de alimentos perecíveis, indica-se a manutenção da temperatura da doação durante o transporte até o intermediário ou beneficiário de acordo com as recomendações do fabricante/doador.

Em caso de doação de refeições prontas para o consumo, também é necessário verificar as especificações de conservação do doador, neste caso, certifique-se que o tempo de deslocamento não vai exceder o limite após a produção:

- Para alimentos quentes: 6 horas, mesmo que a temperatura seja mantida (>60°C).
- Para alimentos refrigerados: <5°C e, congelados: <-18°C.

É importante verificar as condições que o alimento foi mantido, tanto a temperatura quanto o tempo entre a produção e a doação. Sempre que possível, registre a temperatura no momento da entrega da doação e archive junto com seus documentos de doação. A Figura 7 apresenta um exemplo de registro do controle de temperatura da doação:

Figura: 7 - Exemplo de registro do controle de temperatura da doação

Local que está recebendo a doação: _____ Data da doação: __/__/__

Nome do responsável pela entrega: _____

Nome do responsável pela recepção do produto doado: _____

Descrição do produto doado: _____

Temperatura do equipamento na entrega (se aplicável): _____

Temperatura do alimento na entrega: _____

Tempo de transporte (se aplicável): _____

Em caso de inadequação, qual foi a ação corretiva? _____

Observações: _____

- Em relação à logística de coleta e entrega de doações:

Para doação de refeições prontas para o consumo e alimentos perecíveis, recomenda-se que os doadores priorizem locais próximos ao seu estabelecimento para fazer as doações, reduzindo o percurso necessário do transporte, a fim de que os alimentos cheguem ao local receptor no menor tempo possível.

Em alguns casos, os intermediários são responsáveis por buscar as doações nos doadores. A Figura 8 expõe as principais condições a serem consideradas na logística de coleta e entrega das doações.

Figura 8– Principais condições a serem consideradas na logística de coleta e entrega das doações.



Fonte: Adaptado Guia do Ministério da Cidadania, 2020.

5.4 Procedimentos de Boas Práticas a serem realizados nos agentes intermediários

5.4.1 Recepção

Para que a doação de alimentos ocorra de maneira segura, é necessário que os intermediários atuem conforme as legislações sanitárias em vigor. Por esse fato, faz-se necessário esclarecimentos dos requisitos exigidos pelas regulamentações, com aplicação no atual cenário discutido neste Guia. Para a adequada recepção dos alimentos doados, recomenda-se

Quanto à estrutura física:

Para a adequada admissão dos alimentos doados, recomenda-se que a recepção das doações ocorra em área protegida e limpa, bem como com dimensionamento adequado para todas as operações e volume operacional, evitando fluxo cruzado e a contaminação da doação. As situações descritas a seguir, exemplifica pontos de atenção com relação à estrutura física.

- Em caso de dimensionamento inadequado, por falta de espaço nas bancadas de conferência ou inspeção, os alimentos acabam ficando no chão. Essa atitude é inadequada e favorece a contaminação dos alimentos.
- Em caso de bancadas insuficientes para conferência ou inspeção pode ocorrer a contaminação cruzada se o momento de receber uma doação não é bem planejado. Receber ao mesmo tempo ou no mesmo horário, alimentos crus (carnes resfriadas) ou não higienizados (frutas e hortaliças) e refeições prontas para o consumo aumenta o risco de contaminação cruzada.

Atenção! Uma estrutura física inadequada pode contribuir como fator causal das DTHA.

O quadro 3 apresenta a estrutura física recomendável para a área de recepção de alimentos doados no intermediário.

Quadro 3 - Sugestões recomendáveis da estrutura física para a área de recepção de doações de forma segura no intermediário.

| Área | Estrutura física |
|----------------------------|---|
| Setor de recepção | Área coberta. Piso resistente e impermeável, que permita a fácil higienização. |
| Setor de seleção e triagem | Área coberta. Piso resistente e impermeável, que permita a fácil higienização. Ralos com escoamento de água. Lavatório suprido de produtos destinados à higienização das mãos. Bancadas de trabalho impermeáveis e de fácil higienização. |

Fonte: Guia de boas práticas para banco de alimentos, Anvisa, 2021.

Quanto à avaliação e seleção dos alimentos doados:

Cada intermediário, de acordo com as suas atividades, pode especificar os critérios para avaliação e seleção dos alimentos que recebem para doação aos beneficiários. Durante a etapa de recepção da doação recomenda-se que o intermediário realize uma avaliação dos alimentos doados. Todas as doações precisam ser submetidas à inspeção e aprovadas na recepção. Sugere-se seguir os mesmos critérios aplicáveis ao início da doação, conforme [item 5.1 Início do processo de Doação](#). Com essa avaliação o intermediário confirmará o recebimento da doação ou recusará a doação que não estiver em condições seguras para consumo do beneficiário.

As doações que forem reprovadas ou com prazos de validade vencidas precisam ser imediatamente devolvidos ao doador e, na impossibilidade, necessitam ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Recomenda-se uma adequada destinação final para essas doações, que não seja a alimentação humana, como por exemplo: compostagem, destino industrial, coleta seletiva, alimentação animal.

Primeiramente, recomenda-se observar se o alimento foi adequadamente acondicionado e transportado, em especial itens que precisam de refrigeração e congelamento, como alimentos perecíveis, entre eles: lácteos e cárneos, pois as mudanças de temperatura impactam na segurança do alimento.

As refeições prontas para o consumo também merecem atenção especial e rápida distribuição aos beneficiários quando forem recebidas ainda quente e não tenham sido resfriadas. No caso de recebimento de refeições prontas para o consumo, recebidas e mantidas à quente, é recomendável que sejam servidas imediatamente, não sendo guardadas para posterior distribuição.

Em termos gerais, para receber os alimentos doados são necessárias as seguintes condições:

- Transporte adequado, conforme descrito anteriormente ([item 5.3 Transporte e distribuição de alimentos doados](#));
- Identificação adequada e rótulo legível, em caso de alimentos industrializados, conforme descrito anteriormente ([item 5.2 Expedição de alimentos doados](#));
- Prazo de validade dentro do período de consumo, quando aplicável;
- Condições de conservação conforme orientações do doador (verificar no rótulo ou identificação);

- Embalagem primária (que está em contato direto com os alimentos) limpa, íntegra e seguindo os critérios especificados no [item 5.1.6 Condições de embalagem](#);
- É recomendável não receber alimentos embalados diretamente em papel ou plástico reciclado ou reaproveitado, jornais, revistas, papelão, entre outros materiais inapropriados e que podem contaminar o alimento;
- Características sensoriais (odor, cor, textura, sabor, aparência e consistência) adequadas, conforme Quadro 5;
- Ausência de sinais de danos causados por insetos (fragmentos de insetos, pelos, urina); e,
- Isenção de sujidades, insetos e parasitas.

Também se indica a avaliação das condições de higiene do entregador e do veículo ou material de transporte da doação.

Alimentos doados próximo ao vencimento requerem curto tempo no transporte entre o doador e o intermediário, bem como entre o intermediário e o beneficiário.

Recomenda-se a avaliação da temperatura, quando aplicável, em alimentos perecíveis e refeições prontas para o consumo. Ficar atento às principais causas de DTHA, e as regulamentações estaduais, municipais e distrital quanto aos critérios de temperatura segura no ato do recebimento, conforme exemplo do Quadro 4.

Quadro 4 – Temperaturas seguras no recebimento de alimentos.

| Temperaturas seguras | |
|-------------------------------|--|
| Alimentos congelados | -12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante. |
| Alimentos refrigerados | <ul style="list-style-type: none"> • Pescados de 2 a 3°C ou conforme recomendação do estabelecimento produtor. • Carnes de 4 a 7°C ou conforme recomendação do frigorífico produtor. • Demais produtos de 4 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante |

Fonte: Portaria CVS 5/2013 (SÃO PAULO, 2013).

É importante verificar se o doador cumpre com as regras de Boas Práticas e, quando aplicável, se está regularizado junto à Vigilância Sanitária. O Quadro 5 propõe as principais características que podem ser observadas nos alimentos doados no momento do recebimento. Falhas associadas à integridade dos alimentos é uma situação que pode levar diretamente a DTHA, sendo essa a terceira causa de doenças, no Brasil.

Quadro 5 - Principais características dos alimentos doados a serem observadas no recebimento.

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

| | | |
|--------------------------|-------------------------------------|--|
| Ultraprocessados | Produtos congelados | Sem sinal de descongelando (cristais de gelo), rígidos e embalagem bem fechadas |
| | Pães, biscoitos e bolos industriais | Embalados, com identificação e data de fabricação e validade, sem pontos de mofo, sem sinais de danos por insetos ou roedores, embalagens sem rasgos, cortes ou furos |
| | Enlatados | Embalagens em boas condições, sem amassados, ferrugem ou estufadas e não pode ter película ou aspecto leitoso quando abertos |
| Refeições prontas | Para consumo imediato | Cor aroma, textura e sabor agradável, sem odor ou gosto azedo, estar em embalagens higienizadas e próprias para alimentos, com identificação do produto, data de produção e validade |

Fonte: Adaptado Cartilha de Porto Alegre, 2020 e Cartilha de Ribeirão Preto, 2021.

Quando aplicável, recomenda-se medir a temperatura dos alimentos doados no ato do recebimento. A RDC nº 216/2004 normatiza para alimentos manipulados os seguintes critérios de conservação, já referidos, mas que vale ressaltar: alimentos congelados mantidos em temperatura igual ou inferior a -18°C e/ou conforme o fabricante; alimentos resfriados em temperatura igual ou inferior a 5°C e/ou conforme o fabricante; alimentos quentes no mínimo a 60°C, ou conforme especificações do doador.

Visto que situações de temperatura inadequada é a primeira causa de DTHA no Brasil, alguns estados e municípios possuem critérios complementares para recebimento de alimentos, como por exemplo a Portaria nº 78/2009, que preconiza o recebimento de matérias-primas e ingredientes, com os seguintes critérios: alimentos congelados: -12°C ou inferior ou conforme rotulagem e, alimentos refrigerados: 7°C ou inferior ou conforme rotulagem (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

No [item 5.2 Expedição de alimentos doados](#) tem um modelo simples de registro que também pode ser utilizado pelo intermediário no recebimento das doações.

É fundamental que todos os envolvidos nas atividades de recebimento de alimentos doados conheçam o alimento e saibam identificar quais as características típicas dos alimentos. Cabe ao responsável pelo recebimento de doações nas instituições intermediárias promover orientações para sua equipe e, sempre que possível, estender essas orientações aos colaboradores

das instituições beneficiárias, especialmente os responsáveis pelo preparo das refeições (cozinheiras, voluntários, etc.).

Muitos alimentos doados são provenientes de campanhas de arrecadação ou doados por empresas (comerciantes, produtores, entre outros) quando estes perdem o seu valor comercial, como no caso de alimentos próximos ao vencimento ou que apresentam baixo interesse comercial (exemplos: cenoura torta, embalagem fora do padrão de qualidade, entre outros).

Para que o alimento recebido no intermediário seja consumido posteriormente pelos beneficiários, promovendo acesso a alimentação segura e saudável, é necessária uma avaliação cuidadosa nesta etapa. Em caso de avaliação positiva, o intermediário pode proceder o armazenamento para posterior processamento e ou distribuição direta. Em caso de uma avaliação negativa do alimento recebido do doador, é indicado que o intermediário destine esse alimento para outro fim, que não seja o consumo humano.

Quanto ao fracionamento /embalagem e processamento

Alimentos recebidos em embalagens grandes, como grãos secos e farináceos, podem ser fracionados e identificados para distribuição aos beneficiários, quando necessário. Esse fracionamento precisa ser feito em condições higiênicas e sanitárias satisfatórias.

Identificação mínima: designação do produto, lote, data de fabricação, data de validade, informações de conservação, modo de preparo se aplicável e dados do fabricante.

Não é permitido reembalar produtos que tiveram suas embalagens primárias (embalagem que está diretamente em contato com o alimento) rompidas ou danificadas.

Para realizar de forma adequada o fracionamento da embalagem e processamento dos alimentos doados, sugere-se algumas condições ideais de estrutura física no intermediário. Esse dimensionamento da edificação e das instalações é importante para as suas operações e ao seu volume operacional. A manipulação de alimentos em uma estrutura física inadequada é considerada como uma causa que pode possibilitar as DTHA.

O Quadro 6 descreve a estrutura física recomendável para a realização do fracionamento, embalagem e processamento de acordo com o tipo de alimento recebido e trabalhado pelo intermediário.

Quadro 6 - Sugestões de estrutura física para as etapas de fracionamento/embalagem e processamento para doações de forma segura no intermediário.

| Área | Estrutura física por tipo de alimento | | |
|--|--|--|---|
| | Alimentos industrializados não perecíveis | Alimentos perecíveis com baixo risco de contaminação | Alimentos perecíveis conservados sob refrigeração ou congelamento |
| Setor de fracionamento e embalagem (quando aplicável) | <ul style="list-style-type: none"> • Sala arejada, com fluxo separado dos demais setores. • Piso resistente e impermeável, de fácil higienização, com ralo de escoamento de água. • Bancadas de trabalho impermeáveis, de fácil higienização. • Lavatório suprido de produtos destinados à higienização das mãos. • Equipamentos: balança, seladora | | Não se aplica |
| Setor de processamento (quando aplicável) | <ul style="list-style-type: none"> • Sala dedicada (exclusiva), arejada, com fluxo separado dos demais setores. • Piso resistente e impermeável, de fácil higienização, com ralo de escoamento de água. • Equipamentos, móveis e utensílios com superfícies lisas, impermeáveis, de fácil higienização. • Lavatório suprido de produtos destinados à higienização das mãos. • Cuba ou tanque exclusivo para higienização dos alimentos. • Equipamentos: balança, forno, fogão, triturador, batedeira, refrigerador, congelador, caixas ou armários para armazenamento de utensílios, entre outros. | | |

Fonte: Guia de boas práticas para banco de alimentos, Anvisa, 2021.

O processamento de alimentos é uma prática verificada em alguns intermediários como uma alternativa para o grande volume de alimentos recebidos. Quando observada esta necessidade, recomenda-se que seja realizado um estudo de viabilidade para a implementação desta atividade. É imprescindível a adoção criteriosa das Boas Práticas na manipulação e processamento de alimentos, com base em parâmetros higiênico-sanitários estabelecidos pela legislação vigente, de modo a evitar perigo adicional de contaminação.

Se houver dúvidas sobre a segurança dos alimentos recebidos nas doações, verifique as legislações sanitárias vigentes, busque orientações nas sedes da vigilância sanitária local ou busque apoio de profissionais qualificados, como os nutricionistas.

5.4.2 Armazenamento

Caso os alimentos não sejam utilizados imediatamente após o recebimento, os mesmos necessitam ser armazenados conforme as características do produto. Cada intermediário, de acordo com as suas atividades, é responsável por especificar os critérios de armazenamento dos alimentos que recebeu para a doação aos beneficiários.

Durante esta etapa de armazenamento recomenda-se que o intermediário mantenha as avaliações periódicas dos alimentos doados, conforme a especificidade e aplicabilidade de cada doação.

Recomenda-se a avaliação da temperatura, quando aplicável, em alimentos perecíveis e refeições prontas para o consumo, mantendo o registro dessas avaliações para eventual investigação de desvios nos alimentos doados ou para comprovação do cumprimento das Boas Práticas para doação segura dos alimentos.

Quando necessário o armazenamento de doações que foram reprovadas na avaliação e que por algum motivo não foram devolvidas ao doador, é fundamental que os alimentos reprovados sejam separados das demais doações. Recomenda-se a segregação e identificação desses alimentos, de forma clara (ex. “Doação Reprovada”) e, preferencialmente, indicar na mesma identificação o destino e prazo de retirada.

Para o adequado armazenamento dos alimentos doados no intermediário, sugere-se algumas condições ideais de estrutura física. Recomenda-se que as doações sejam armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

As doações precisam estar adequadamente acondicionadas e identificadas, sendo que a ordem da doação tem que respeitar o prazo de validade dos produtos. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, sugere-se a utilização da ordem de entrada dos mesmos ou grau de maturação para frutas e hortaliças. Siga a dica:

- Primeiro que Vence, Primeiro que Doa; ou
- Primeiro que Entra, Primeiro que Doa; ou
- Primeiro que Amadurece, Primeiro que Doa.

Recomenda-se que as doações sejam armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir ventilação e limpeza adequadas e, quando for o caso, desinfecção do local. Utilizar preferencialmente paletes, estrados e/ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.

No quadro a seguir, apresenta-se estrutura física recomendável no intermediário, de acordo com o tipo de alimento a ser armazenado (Quadro 7).

O armazenamento de alimentos em uma estrutura física inadequada pode ser causa de DTHA.

Quadro 7- Sugestões de estrutura física para armazenamento de doações de forma segura no intermediário.

| Área | Estrutura física por tipo de alimento | | |
|--|--|--|---|
| | Alimentos industrializados não perecíveis | Alimentos perecíveis com baixo risco de contaminação | Alimentos perecíveis conservados sob refrigeração ou congelamento |
| Setor de armazenamento – Despensa seca (quando aplicável) | Pode ser contígua a área de recepção ou expedição e seguir as mesmas recomendações, acrescido de espaço para pallets ou prateleiras. | | Não se aplica. |

continuação

| | | | |
|--|----------------|---|--|
| Setor de armazenamento – Refrigerador/Congelador (quando aplicável) | Não se aplica. | Não se aplica. Opcionalmente o banco de alimentos pode armazenar esses alimentos em câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração para obter maior durabilidade. | Câmara fria e/ou refrigerador industrial e/ou balcão frigorífico e/ou freezer horizontal ou vertical, a depender do volume de alimentos. |
|--|----------------|---|--|

Fonte: Guia de boas práticas para banco de alimentos, Anvisa, 2021.

Algumas hortaliças não necessitam de refrigeração, porém, uma vez conservadas sob refrigeração, evita o aceleração do processo de senescência que ocorre naturalmente em armazenamento fora da refrigeração. É importante que a equipe responsável pelo armazenamento no intermediário considere esse ponto com base na logística de doação de alimentos do estabelecimento.

- A temperatura de armazenamento ideal para hortaliças e frutas é a mesma presente na sua origem.
- Evite refrigerar se não for mantê-las refrigeradas até o preparo e ou consumo.

Os intermediários somente podem embalar ou processar alimentos de origem animal *in natura* se previamente regularizado junto ao MAPA. Quando necessário, recomenda-se buscar um estabelecimento parceiro regularizado para processar o alimento de origem animal de forma segura.

A embalagem e os cuidados no manuseio dos alimentos, bem como, a forma como serão armazenados, são importantes para evitar perdas e desperdícios, como também evitar as DTHA.

5.4.3 Expedição

Para a adequação da expedição dos alimentos doados, sugere-se algumas condições ideais de estrutura física no intermediário, esse dimensionamento da edificação e das instalações é importante para as suas operações e ao seu volume operacional nesta etapa. No quadro a seguir, apresenta-se a estrutura física recomendável para expedição de alimentos doados no intermediário (Quadro 8). Uma estrutura física inadequada pode possibilitar a ocorrência de DTHA.

Quadro 8 - Sugestões de estrutura física para expedição de doações de forma segura no intermediário.

| | |
|---------------------------|---|
| Setor de expedição | <ul style="list-style-type: none">• Área coberta, piso resistente e impermeável, de fácil higienização.• É possível que seja a própria área de recepção, a depender de escalonamento de horários para entrada/saída de produtos. |
|---------------------------|---|

Fonte: Guia de boas práticas para banco de alimentos, Anvisa, 2021.

Na etapa de expedição no intermediário, recomenda-se as seguintes orientações:

- A quantidade de alimentos distribuídos precisa considerar o número de beneficiários atendidos, per capita do alimento e prazo de validade;
- Para maior controle e consumo dos alimentos doados dentro do prazo de validade, sugere-se priorizar a entrega em instituições que sirvam refeições;
- Frutas recebidas com grau de amadurecimento avançado podem demandar a distribuição apenas para instituições que tenham capacidade de processá-las em uma preparação segura até a totalidade do seu consumo;
- Recomenda-se a elaboração de um cronograma de retirada e/ou entrega das doações pelos ou para os beneficiários;
- Sugere-se que o planejamento da distribuição das doações seja dimensionado considerando os gêneros alimentícios e/ou produtos em estoque, seguindo a prioridade do grau de maturação ou prazo de validade.

Para o planejamento da distribuição das doações recomenda-se que seja considerado: a faixa etária dos beneficiários; o tipo de refeição produzida na instituição (em caso de instituições sociais que produzem refeição no local); as necessidades especiais (presença de síndromes ou patologias dos beneficiários); o número de pessoas atendidas; o número de refeições servidas; os dias de funcionamento; o espaço e equipamentos disponíveis para armazenamento; a localização (priorizar instituições localizadas em regiões de pobreza, com dificuldade de acesso aos alimentos, e de territórios específicos) e o diagnóstico de necessidade socioeconômica da instituição.

É importante que as refeições prontas para o consumo sejam distribuídas o mais breve possível após o preparo. Quando o intermediário recebe esse tipo de doação, recomenda-se a avaliação do tempo disponível para distribuição/expedição, pois, conforme descrito no Quadro 1, os alimentos quentes (>60°C), prontos para o consumo e que não sofreram resfriamento, precisam ser consumidos em até 6 horas após o preparo. Nestes casos recomenda-se a distribuição para consumo imediato pelo beneficiário após o recebimento da doação. Recomenda-se estar atento ao prazo de consumo identificado no alimento doado, bem como, à temperatura que o alimento pronto para consumo precisa ser mantido.

Vale ressaltar que as temperaturas dos alimentos prontos para o consumo precisam ser mantidas até o momento da entrega da doação ao beneficiário. Deve-se manter as temperaturas já descritas no item [5.1.5 Condições de conservação](#).

Situações em que os alimentos preparados foram mantidos em temperaturas e tempo inadequados podem levar diretamente as DTHA. Estas situações permitem a multiplicação ou sobrevivência de microrganismos patogênicos e são consideradas a primeira causa de DTHA no Brasil.

Quando necessária a unitização dos alimentos, ou seja, juntar cargas de diferentes naturezas num mesmo transporte recomenda-se a organização em embalagens limpas e próprias para alimentos até a distribuição na instituição beneficiária.

Recomenda-se que os materiais utilizados no interior das embalagens, como por exemplo celulose e plástico, sejam novos e limpos, para não provocar quaisquer alterações internas ou externas no produto.

Sugere-se que as frutas e hortaliças estejam acondicionadas em caixas plásticas ou caixas de madeira ou papelão, desde que com superfície lisa. É importante que o material das caixas seja atóxico e adequado para alimentos.

Orienta-se que se tenha cuidado com o tamanho e peso das caixas, evitando sobrecarga no empilhamento o que provoca dano ao alimento que está no fundo. Utilizar preferencialmente caixas que permitam a ventilação, como furos ou aberturas nas laterais.

Recomenda-se que as embalagens descartáveis sejam novas e depois descartadas em lixo, preferencialmente, reciclável. Quando aplicável, as embalagens reutilizáveis precisam ser higienizadas:

- lavadas com água e detergente;
- deixadas de molho em água clorada (de acordo com as recomendações do saneante utilizado) ou borrifadas com álcool 70%.

5.4.4 Transporte

Durante a etapa de transporte no intermediário, recomenda-se que o intermediário siga as mesmas especificações e cuidados que foram descritos no Item [5.3 Transporte e distribuição de alimentos doados](#).

Sugere-se que sejam refeitas as avaliações quanto: às propriedades nutricionais; à segurança sanitária; aos aspectos referentes à integridade dos alimentos; ao prazo de validade; e, às condições de conservação e condições de embalagem.

É recomendável que os alimentos reprovados nas avaliações pelos intermediários não sejam doados, pois não é uma doação segura. Nesse caso, o alimento pode ser redirecionado para outro destino. Identifique a doação reprovada e armazene em local diferente das demais doações até o destino adequado, para evitar o uso indevido do produto. Lembre-se que nessa situação há perigo de contaminação cruzada.

5.5 Procedimentos de Boas Práticas a serem realizados nos agentes beneficiários, voluntários e entidades beneficentes e beneficiárias

Ao receber uma doação, recomenda-se que o beneficiário fique atento aos aspectos sanitários, não apenas aos sensoriais, como odor, cor e aparência geral.

O alimento, mesmo com boa aparência e odor, pode não estar próprio para o consumo.

Falhas associadas à integridade dos alimentos é uma situação que pode levar diretamente a uma DTHA. Logo, é muito importante tirar todas as dúvidas com o doador e/ou intermediário. Sugestões de perguntas que podem ser feitas:

- **Até quando devo consumir?**
- **Como devo guardar?**
- **Como devo descongelar?**
- **Frutas e hortaliças que podem ser consumidas cruas: esse alimento foi higienizado?**
- **Alimentos embalados: até quando posso consumir?**
- **Ingredientes: como devo guardar? Como posso preparar?**
- **Alimentos resfriados: como posso manter conservado? Até quando posso usar?**
- **Alimentos congelados: como posso manter conservado? Como descongelar? Até quando posso usar?**

É importante que na entrega da doação de alimentos para o beneficiário final, o indivíduo seja instruído quanto a maneira correta de realizar a higienização, armazenamento, descongelamento, reaquecimento dos alimentos, entre outros procedimentos, a fim de garantir a segurança do alimento até o momento do consumo.

5.5.1 Estrutura física

A estrutura física que é descrita nessas recomendações envolve a cozinha da casa do beneficiário ou local onde a instituição beneficiária realiza a organização e a manipulação dos alimentos doados, como as cozinhas comunitárias e as das igrejas.

Recomenda-se que esses locais sejam organizados para a manipulação de alimentos de forma segura. Uma estrutura física inadequada para a manipulação dos alimentos pode possibilitar uma DTMA, sendo a quarta causa dessas doenças no Brasil. A seguir inclui-se as principais sugestões quanto a estrutura física, quando esse espaço está sendo usado para recebimento, armazenamento, manipulação de alimentos ou processamento de doações:

- Organizar a estrutura presente de acordo com a demanda das doações, ou seja, separar mesas, bancadas, prateleiras que sejam específicas para a atividade de doação que será realizada.
- Dentro da instituição buscar um espaço que seja de fácil limpeza e desinfecção.
- Evitar acesso de pessoas que não receberam orientações quanto às Boas Práticas. Uma sugestão é colocar algum cartaz orientando sobre isso ou manter os acessos fechados.
- Separar em bancadas, mesas e prateleiras os diferentes alimentos que serão manipulados: crus dos cozidos, frutas e hortaliças higienizadas das não higienizadas. A separação entre as diferentes atividades ajuda a evitar a contaminação cruzada.
- Preferir espaços com piso, parede e teto com revestimento liso, impermeável e lavável; mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros. As estruturas físicas não podem transmitir contaminantes aos alimentos.
- Preferencialmente, mantenha portas e as janelas bem fechadas durante a manipulação e processamento de alimentos. Caso essa estrutura seja utilizada periodicamente para

organização de doações de alimentos, sugere-se que as aberturas externas (portas, janelas, exaustores, etc.) nas áreas onde ocorre o armazenamento e preparação de alimentos, sejam teladas milimétricas para impedir o acesso de moscas e outros animais/insetos. As telas podem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

- Para manipulação das doações com segurança sanitária é primordial que as instalações sejam abastecidas de água corrente potável e que a instituição disponha de conexões com a rede de esgoto ou fossa séptica.
- Revisar qual a fonte de água do local onde as doações serão manipuladas ou processadas, em caso de utilização de água de poço artesiano, recomenda-se a avaliação da potabilidade da água. Caso haja dúvida quanto à potabilidade, buscar auxílio junto a secretaria de saúde da sua localidade.
- Também é importante avaliar as condições do reservatório de água (caixa d'água) para que o mesmo não comprometa a qualidade da água. Recomenda-se que seja de fibra ou outro material apropriado, esteja livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e, em adequado estado de higiene e conservação. A presença da tampa no reservatório é importante para evitar a contaminação da água.
- É recomendável que a higienização do reservatório seja realizada em um intervalo máximo de seis meses. No caso de dúvidas sobre o procedimento de higienização do reservatório, procurar empresa especializada ou orientações junto aos órgãos reguladores, como a vigilância sanitária. A Figura a seguir apresenta o processo de higienização da caixa d'água.

HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

- Feche o registro, retire toda a água da caixa d'água.
 - Feche a saída de água da caixa d'água.
 - Retire a sujeira.
 - Lave as paredes e o fundo da caixa d'água com água e sabão. Os utensílios, como vassoura, escova, rodo e pano, devem ser de uso exclusivo.
 - Abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente.
 - Feche a saída de água.
 - Prepare a solução desinfetante, diluindo 1 litro de água sanitária em 5 litros de água. Esse volume é apropriado para uma caixa d'água de 1000 litros.
 - Espalhe a solução nas paredes e fundo da caixa d'água com uma broxa ou pano.
 - Aguarde por 30 minutos.
-
- Antes de iniciar o recebimento, armazenamento ou processamento de alimentos organize o espaço e retire objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, como equipamentos e móveis que não estão sendo utilizados, pois eles acumulam sujeira e podem ser abrigos de vetores e pragas.
 - É importante que o local seja iluminado e ventilado, proporcionando a visualização de todas as atividades com as doações e a renovação do ar para manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária das doações.
 - Recomenda-se que as portas das instalações sanitárias sejam mantidas fechadas, caso sejam próximas às áreas onde estão as doações.
 - Disponibilizar produtos destinados à higiene pessoal tais como: papel higiênico, sabonete, preferencialmente líquido e sem cheiro, álcool gel 70%, toalhas de papel ou toalhas de tecido limpas.
 - Sempre que possível, na área onde as doações são mais manipuladas, destinar um lavatório para ser exclusivo para a higiene das mãos. Sugere-se colocar um cartaz com a frase: "Pia exclusiva para lavar as mãos".

- Para segurança sanitária dos alimentos é importante que os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos sejam de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos; bem como, sejam mantidos em adequado estado de conservação.
- Evite a presença de animais domésticos (como gatos e cachorros) nos locais onde tem a presença de doações.
- Revise o ambiente, os equipamentos, móveis e utensílios onde as doações serão armazenadas e ou manipuladas/processadas. Recomenda-se que, além de limpos e em adequado estado de conservação, estejam livres de vetores e pragas, como ratos, baratas, moscas, formigas, aranhas, traças, entre outros.
- Para evitar a presença desses animais nos ambientes em que as doações estão, realizar algumas ações simples previnem o:
 - Acesso: instalar telas nas janelas e portas; manter portas e janelas fechadas; manter ralos, bueiros e calhas fechadas; instalar borrachas de vedação nas portas.
 - Abrigo: manter ambiente organizado e sem acúmulo de materiais.
 - Atração: manter ambientes limpos e sem resíduos de alimentos.
- Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, recomenda-se fazer o controle químico. Recomenda-se que esse serviço seja empregado utilizando produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde e executado por empresa especializada, conforme legislação específica.
- Quando o ambiente precisar sofrer a aplicação do controle químico, recomenda-se solicitar para a empresa especializada quais são as orientações e procedimentos para o pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos doados, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados com os alimentos, precisam ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos químicos.
- Para a coleta de resíduos (lixo), recomenda-se o uso de recipientes (lixeiras/coletores) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos produzidos. A identificação das lixeiras em Lixo Seco e Lixo Orgânico ajuda na coleta seletiva, bem como auxilia as equipes de voluntários a destinar os resíduos em recipientes adequados e a não ocorrer equívocos e risco de contaminação cruzada (ver glossário).

- Sugere-se que os recipientes (lixeiras/coletores) utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos sejam dotados de tampas acionadas, preferencialmente, sem contato manual como o uso de pedal, por exemplo.
- Os resíduos/lixos precisam ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado das áreas que apresentam doações, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

5.5.2 Higienização

- **Higienização do Ambiente:**

Recomenda-se que todo ambiente que envolve a doação de alimentos, como por exemplo as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios utilizados, sejam mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. A higienização inadequada do ambiente é a terceira causa das DTHA, no Brasil.

Sugere-se que os procedimentos de higienização sejam realizados por pessoas dispostas a cumprir as recomendações e, preferencialmente, que tenham recebido qualificação em Boas Práticas. O [item 6. Qualificações em Boas Práticas](#) trata dessas recomendações.

No ambiente em que as doações são manipuladas, processadas ou armazenadas a higienização precisa ocorrer quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término das atividades. Veja a seguir as etapas da higienização:

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.

No processo de higienização utilizar os produtos adequados para os locais que manipulam e processam alimentos, regularizados pelo Ministério da Saúde, bem como, evitar o uso de substâncias odorizantes (com aroma/perfume) e ou desodorizante.

Seguir as instruções recomendadas pelo fabricante, quanto a diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes. Os produtos saneantes, demais produtos químicos e todos utensílios utilizados nos procedimentos de higienização precisam ser guardados em local reservado para essa finalidade, afastados dos alimentos, em espaço fechado e preferencialmente identificado, como um armário ou outro objeto fechado.

Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização, como vassouras, rodos, baldes, esponjas e escovas, precisam estar limpos, bem conservados e serem constituídos de materiais próprios para a atividade que não contaminem as doações, devido à sua utilização nos procedimentos de higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios.

Recomenda-se cuidado e atenção para que os utensílios utilizados na higienização de sanitários, áreas externas e outras instalações sejam distintos daqueles usados para higienização das áreas de manipulação/processamento, armazenamento das doações e dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

- **Higienização Frutas e Hortaliças**

É recomendável que ao receber a doação de frutas e hortaliças que serão consumidas cruas, com casca ou sob cocção breve (<70°C), seja realizado o processo de higienização, caso essas não tenham sido feitas anteriormente pelo doador/ intermediário.

Conforme a RDC nº 216/2004 (item 4.8.19), a higienização é importante para eliminar a contaminação presente na superfície destes alimentos. Os produtos recomendados para higienização de frutas e hortaliças são aqueles apropriados para uso em alimentos, regularizados na Anvisa e utilizados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado, ou seja, conforme as instruções do rotulo do fabricante.

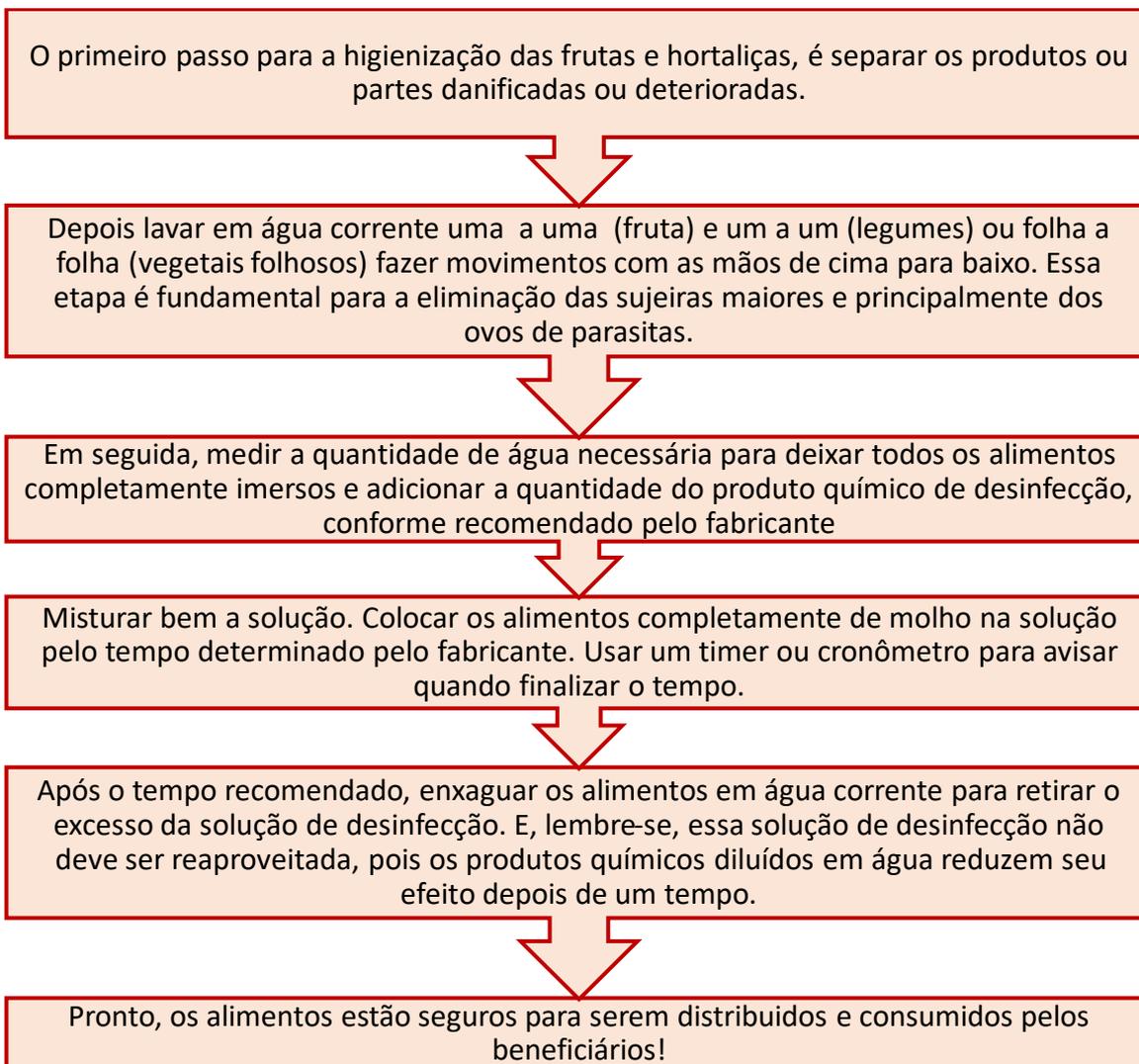
Ao contrário do que muitos acreditam, o vinagre e o limão não têm poder de eliminar microrganismos. Veja no rótulo dos produtos se esse possui instruções de uso para aplicação em alimentos. O produto mais utilizado na higienização de frutas e hortaliças é a água sanitária, cujo princípio ativo é o hipoclorito de sódio. Na rotulagem, o fabricante informa se é adequado para uso em alimento, a concentração e o tempo necessários para correta ação de desinfecção. Siga criteriosamente essas recomendações e utilize medidores para garantir que as quantidades do produto e da água estão corretas.

Quando a concentração do produto está abaixo do recomendado e ou tempo de contato é inferior ao indicado, os microrganismos podem sobreviver e causar as DTHA. Por outro lado, se a concentração e tempo forem superiores ao recomendado, pode ocorrer uma contaminação química do alimento. **Fique de olho!**

A higienização correta de frutas e hortaliças elimina e reduz os microrganismos patogênicos, diminuindo muito o risco de DTHA. Produtos como carnes e queijos não precisam ser lavados antes do preparo/uso. Essa prática, na verdade, pode ser prejudicial e aumentar a probabilidade de contaminação cruzada entre os alimentos.

Confira a seguir na Figura 9 o passo a passo para uma boa higienização das frutas e hortaliças:

Figura 9 – Passo a passo para uma boa higienização de frutas e hortaliças



- **Higiene pessoal**

Recomenda-se que as pessoas envolvidas com as doações, sejam os voluntários ou o próprio beneficiário, sigam algumas regras para evitar que o consumo dos alimentos doados seja a causa de uma doença, a DTHA.

Um requisito importante a ser cumprido é sobre a higiene das pessoas que estão em contato com as doações, elas precisam estar com adequado asseio pessoal e higiene. Sugere-se a utilização de um avental, jaleco ou roupas limpas e bem conservados.

Nos casos em que é necessário o processamento e manipulação das doações antes da distribuição ao beneficiário, principalmente na produção de sopões, refeições e processamento de frutas muito maduras, recomenda-se que antes de iniciar as atividades necessárias com as doações, os voluntários utilizem um uniforme ou jaleco que cubra toda a roupa de uso pessoal.

Outra recomendação é a de que os cabelos precisam estar presos e completamente cobertos, preferencialmente por toucas ou redes, durante a manipulação de alimentos. Bem como, retirar adornos como brincos, correntes, relógios, *piercing* e anéis/aliança. Esses objetos podem cair nos alimentos, dificultam a higienização e proporcionam risco de acidente durante as atividades e também são focos de contaminação, por adesão de alimentos às peças.

Recomenda-se também que as roupas e os objetos pessoais sejam guardados em local específico e reservado para esse fim, que não estejam próximas e no mesmo ambiente em que estão as doações.

Em relação a higiene das mãos: todas as pessoas envolvidas com as doações precisam higienizar cuidadosamente as mãos ao chegarem no ambiente em que estão as doações, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Sugere-se o uso de sabonete, preferencialmente líquido e sem odor e após a lavagem cuidadosa das mãos, recomenda-se o uso de álcool 70% para complementar o procedimento de higienização. O passo a passo pode ser observado na Figura 10.

Figura 10- Orientações quanto a higienização das mãos.

HIGIENIZE AS MÃOS



1. Abra a torneira e molhe as mãos



2. Aplique na palma da mão o sabonete líquido



3. Ensaboe as palmas das mãos



4. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda e vice-versa, entrelaçando os dedos



5. Entrelaçar os dedos e fricciona os espaços interdigitais



6. Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta e vice-versa com movimento vai e vem



7. Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda e vice-versa, com movimentos circulares



8. Friccione a ponta dos dedos da mão esquerda contra a palma da mão direita e vice e versa, com movimentos circulares



9. Esfregue o punho esquerdo e direito com movimentos circulares



10. Enxágue as mãos retirando os resíduos de sabonete



11. Seque as mãos com papel-toalha descartável



***12.** Aplicar na palma da mão o antisséptico (Álcool 70%)

*Etapa realizada apenas se o sabonete não possuir ação antisséptica.

Fonte: Adaptado da Anvisa

Nas pias utilizadas para higienização das mãos, é recomendável que a torneira possua fechamento automático, para evitar o contato da mão limpa na superfície da torneira que foi

acionada no início do processo pela mão possivelmente suja. Uma outra sugestão para fechar as torneiras que não possuem fechamento automático, é a utilização do próprio papel toalha após a secagem das mãos, ou seja, após secar as mãos, o mesmo papel toalha pode ser usado no fechamento da torneira, antes de ser descartado na lixeira.

Neste aspecto, vale ressaltar que também é importante evitar tocar nas lixeiras e coletores de resíduos durante o descarte do papel, pois esses recipientes são focos de contaminação das mãos. Essa explicação justifica a importância de utilizar coletores com pedais para acionamento da tampa, assim não é preciso realizar a abertura manual para descarte do lixo e demais resíduos. Para prevenir a contaminação dos alimentos e facilitar a higienização das mãos, as unhas precisam estar curtas e sem esmalte ou base.

Sempre que um voluntário apresentar lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica e sanitária dos alimentos, recomenda-se fortemente que sejam afastados das atividades de manipulação, processamento e armazenamento das doações enquanto persistirem essas condições de saúde.

Os responsáveis pela organização da equipe dos voluntários e pelas doações precisam orientar a todos quanto a alguns hábitos de higiene e conduta na manipulação dos alimentos, sendo: não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

A falta de higiene pessoal e a higienização incorreta das mãos é a segunda causa de DTHA, no Brasil.

5.5.3 Manipulação segura das doações

Recomenda-se que seja avaliado o número de voluntários que estão dispostos a participar da ação, bem como se os equipamentos e utensílios disponíveis são compatíveis com o volume, diversidade e a complexidade das preparações alimentícias da doação.

- **Prevenção da contaminação cruzada**

Um aspecto de suma importância é adotar medidas a fim de minimizar o perigo de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo. Os voluntários que manipulam alimentos crus (carnes, ovos, legumes, etc.) precisam realizar a higienização das mãos antes de manusear os alimentos preparados (cozidos).

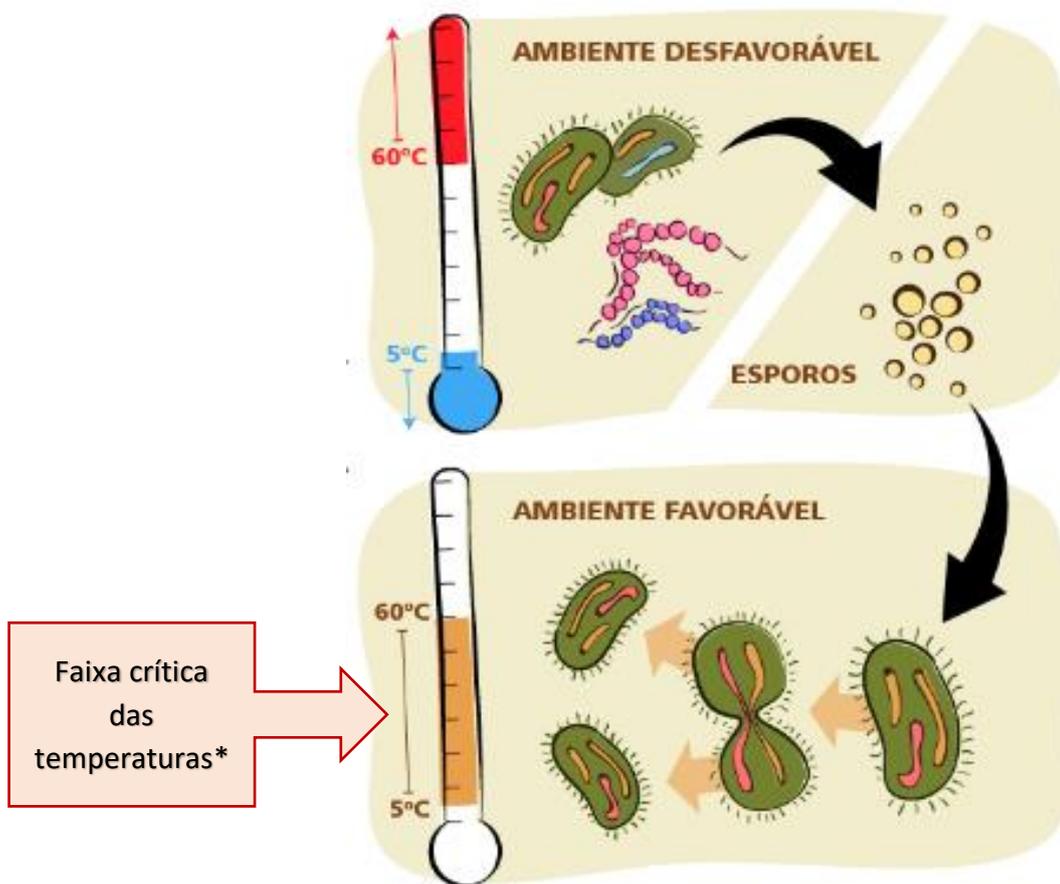
Quando aplicável, antes de iniciar a manipulação das doações, é recomendável proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das doações, minimizando o perigo de contaminação.

- **Manipulação de doações perecíveis**

Recomenda-se que os alimentos perecíveis fiquem expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade sanitária do alimento preparado. Evite retirar grandes quantidades de alimentos perecíveis, em única vez, para a preparação.

Recomenda-se que esse tempo de manipulação de alimentos perecíveis não ultrapasse 2 horas em temperatura ambiente, pois após esse tempo, a temperatura fica ideal para multiplicação de bactérias que podem causar doenças. Fique atento! A faixa crítica das temperaturas para o risco de DTHA é detalhada na imagem apresentada a seguir (Figura 11).

Figura 11- Ambiente favorável e desfavorável para os microrganismos, segundo as faixas das temperaturas.



*Faixa crítica das temperaturas para um alto risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

Fonte: Adaptado Curso Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Anvisa.

É importante destacar que acima de 60°C o ambiente é desfavorável pois permite a eliminação dos microrganismos na forma vegetativa, porém, algumas toxinas e esporos podem resistir a altas temperaturas. Por exemplo, alimentos perecíveis como as carnes em geral, que foram mantidos fora da temperatura adequada de conservação, ou seja, dentro da faixa crítica, o cozimento pode não ser suficientes para evitar uma DTHA.

Fique atento!

O cozimento pode não ser suficiente para garantir que o alimento preparado seja seguro, quando as condições de conservação não foram cumpridas.

Quando os alimentos são mantidos abaixo de 5°C, o ambiente fica favorável para reduzir a multiplicação de microrganismos. Na temperatura de congelamento (abaixo de -18°C) os microrganismos não são eliminados, apenas a multiplicação não ocorre. O ambiente favorável para a multiplicação dos microrganismos é na faixa crítica entre 5°C e 60°C, ou seja, na temperatura ambiente a multiplicação dos microrganismos encontra-se acelerada.

- **Etiquetamento das doações**

Durante a manipulação, quando as doações não forem utilizadas totalmente, é apropriado que o restante da doação seja adequadamente acondicionado e identificada com, no mínimo, as seguintes informações: produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original, conforme o modelo a seguir:

Produto: _____

Data de fracionamento: ____/____/____

Prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original: ____/____/____

Esse etiquetamento é muito importante, pois previne o desperdício e auxilia no planejamento do uso das doações.

Fique atento!

Muitos alimentos reduzem o prazo de validade após aberto.

Por exemplo, o prazo de validade do requeijão modifica após aberto. O requeijão fechado possui geralmente o prazo de validade de 3 meses a partir da data de fabricação e, após aberto, conforme informações do rótulo, o prazo de consumo é, normalmente, de até 5 dias. O mesmo ocorre para outros produtos, como iogurtes, bebidas lácteas, entre outros. Por isso, sempre olhe o rótulo dos produtos.

- **Recomendações quanto ao armazenamento (geladeira)**

Aconselha-se que as doações que podem estragar, ou seja, frutas, hortaliças, carnes, laticínios, alimentos preparados, entre outros, sejam armazenados na geladeira. A seguir

encontram-se orientações quanto à organização ideal para armazenar os diferentes alimentos (Figura 12).

Prateleiras superiores: Alimentos prontos para o consumo, incluindo produtos lácteos, embutidos e hortaliças higienizadas (coloque os hortifruti higienizados em recipientes tampados).

Prateleiras do meio: Alimentos pré-preparados e ovos em recipiente fechado.

Prateleiras inferiores: Alimentos crus (carnes, verduras não-higienizadas, etc.), separados entre eles e de outros produtos.

Figura 12- Recomendações quanto à organização dos equipamentos de conservação a frio, geladeira e refrigerador.

A geladeira, o freezer, e demais equipamentos de conservação a frio, não devem ficar muito cheios. As prateleiras não podem ser cobertas por panos ou toalhas, porque isso dificulta que o ar frio circule.

Verifique regularmente o estado de conservação, limpeza e manutenção do equipamento, como por exemplo, se as borrachas das portas estão em boas condições, para que a temperatura certa seja mantida.



Fonte: Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, Anvisa.

- **Tratamento térmico das doações**

O tratamento térmico é todo procedimento realizado durante a manipulação das doações que utilize o aquecimento dos ingredientes e matérias primas doadas, por exemplo, cozinhar, fritar, assar, entre outros.

O tratamento térmico precisa garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo 70°C, conforme prevê o item 4.8.8 da RDC nº 216/2004. Todavia, existe uma legislação mais atual (Instrução Normativa nº 161, de 1 de julho de 2022) que considerou outros perigos microbiológicos preconizando, assim, que o tratamento térmico nos alimentos atinja 75°C. Salienta-se que temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Veja um exemplo a seguir:

65°C por 15 minutos (temperatura no centro geométrico do alimento).

(Silva Jr, 2020).

O procedimento ideal de verificação da temperatura é por meio de termômetro do tipo espeto. Outra forma é por meio das mudanças que ocorrem na textura e na cor da parte central do alimento, como as carnes que ficam com a coloração marrom e o ovo que fica com a gema firme.

Para os alimentos que forem submetidos à fritura, de acordo com a RDC nº 216/2004, os óleos e gorduras utilizados nesse procedimento não podem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C. Acima dessa temperatura ocorre a formação de compostos tóxicos prejudiciais à saúde. Os óleos e as gorduras precisam ser substituídos imediatamente sempre que houver alterações no aroma e sabor e a formação intensa de espuma e fumaça.

- **Descongelamento**

Recomenda-se que as doações congeladas, antes do tratamento térmico sejam descongeladas, a fim de garantir adequada penetração do calor. Exceto os casos em que o fabricante do alimento doado recomende que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes na rotulagem.

Os alimentos não devem ser descongelados à temperatura ambiente (RDC nº 216/2004). Nessas condições, a superfície do alimento descongela mais rápido do que seu interior, podendo atingir temperaturas que permitem a multiplicação dos microrganismos.

Para um adequado descongelamento, o alimento deve ser mantido na geladeira/refrigerador em temperaturas inferiores a 5°C até estar totalmente descongelado. O

forno de micro-ondas também pode ser utilizado quando o alimento for preparado imediatamente.

No descongelamento, recomenda-se que os alimentos sejam mantidos nas embalagens originais e dentro de um recipiente, na parte inferior da geladeira (quando a geladeira for utilizada para armazenar outros alimentos). As carnes, por exemplo, produzem sucos que ao cair sobre outros alimentos podem contaminá-los com microrganismos. Quando for necessária a retirada da embalagem original, recomenda-se a utilização de recipiente bem vedado e fechado durante o descongelamento.

Após o descongelamento, os alimentos precisam ficar sob refrigeração até o momento do uso. Depois do descongelamento, o prazo de validade inicial não pode mais ser considerado, por isso, os alimentos não podem ser recongelados.

- **Reaquecimento**

Quando necessário, os alimentos que são consumidos quentes, podem ser reaquecidos. Uma informação importante que vale lembrar é que alimentos aquecidos, não podem ficar mais de 6 horas aguardando o consumo, mesmo que mantidos em uma temperatura acima de 60°C. Recomenda-se a utilização de um termômetro do tipo espeto para fazer essa avaliação. Quando não se tem garantia da temperatura por meio de termômetro, esse prazo precisa ser cuidadosamente avaliado. Sugere-se que alimentos doados e fora da temperatura adequada não excedam 2 horas em temperatura ambiente.

Para o reaquecimento do alimento doado antes do consumo, o ideal é garantir que o alimento atinja 75°C no seu centro geométrico, bem no seu interior, não apenas na superfície (ou outras combinações de tempo e temperatura que garantam a segurança do alimento).

É importante que a distribuição dos alimentos doados seja realizada imediatamente após o reaquecimento.

5.5.4 Conservação e distribuição das doações

Quando o alimento que vai ser doado estiver pronto para consumo pelo beneficiário, a etapa de conservação até o consumo é muito importante para garantir a segurança sanitária da doação.

Essas recomendações foram detalhadas no [item 5.1 Início do processo de doação](#), [item 5.1.5 Condições de conservação](#), mas alguns critérios serão reforçados. Vale enfatizar que a identificação das doações é primordial. Para tanto, rever as dicas de identificação das doações presentes do [item 5.2 Expedição dos alimentos doados](#).

- **Doações que podem ser mantidas a temperatura ambiente**

São exemplos de doações que podem ser mantidas a temperatura ambiente: alimentos não perecíveis em geral, bolos sem recheio, pães e biscoitos sem recheio, entre outros.

Manter a doação com adequada identificação, conforme descrito anteriormente, em local arejado e ventilado, sem a presença de produtos que possam contaminar as doações, como os produtos químicos, por exemplo. Não é permitida a presença de animais (gatos, cachorros, moscas, ratos, baratas, formiga, entre outros) nos ambientes em que as doações são conservadas, pois esse cuidado é muito importante para garantir a segurança sanitária da doação.

- **Doações mantidas aquecidas**

São exemplos de doações mantidas aquecidas: sopas, carnes, refeições prontas em geral, entre outros.

Para adequada conservação a quente, a doação precisa ser mantida quente, ou seja, em temperatura superior a 60°C.e o consumo pelo beneficiário precisa ocorrer em no máximo 6 horas. Quando essa temperatura não é mantida o prazo de consumo precisa ser reduzido para até 2 horas, após cessar o tratamento térmico.

Quando uma doação quente precisar ser distribuída com tempo acima de 6 horas, recomenda-se que antes de finalizar esse prazo, seja realizado procedimento de resfriamento da doação para a conservação sob refrigeração ou congelamento. O procedimento de resfriamento foi detalhado no [item 5.1 Início do processo de doação](#), [item 5.1.5 Condições de conservação](#). Siga todas as orientações presentes naquela seção do Guia.

Fique atento!

Doador e Intermediário: Recomende o consumo imediato.

Beneficiário: Consumir imediatamente.

- **Doações mantidas refrigeradas**

São exemplos de doações mantidas refrigeradas: sanduíches, salada de frutas, entre outros.

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 dias. Quando não for possível manter a temperatura abaixo de 4°C recomenda-se a utilização das doações em até 2 horas. Vale ressaltar que entre as temperaturas entre 5°C e 60°C é a faixa de risco para a multiplicação microbiana.

A seguir apresenta-se o Quadro 9 de resumo quanto às temperaturas e prazos de consumo para as doações, respeitando as características de conservação.

Quadro 9– Temperatura de conservação e prazo de consumo de acordo com as características e exemplos de doações.

| Característica | Exemplos de doações | Temperatura de conservação | Prazo de consumo pelo beneficiário |
|---|---|-----------------------------------|---|
| Doações que podem ser mantidas a temperatura ambiente | Alimentos não perecíveis em geral, bolos sem recheio, pães e biscoitos sem recheio, entre outros. | Temperatura ambiente | De acordo com o produto |
| Doações mantidas aquecidas | Sopas, refeições prontas para consumo, entre outros. | Acima de 60°C | Até 6 horas |
| | | Abaixo de 60°C | Até 2 horas |
| Doações mantidas refrigeradas | Sanduíches, salada de frutas, entre outros. | Abaixo de 4°C | Até 5 dias |
| | | Acima 4°C | Até 2 horas |

Fonte: RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004).

Atenção: Situações em que os alimentos preparados foram mantidos em temperaturas e tempo inadequados podem levar diretamente as DTHA. Estas situações permitem a multiplicação ou sobrevivência de microrganismos patogênicos e são consideradas a primeira causa de DTHA, no Brasil.

Quando o grupo de voluntários distribui as doações e disponibiliza um espaço para consumo, recomenda-se observar alguns aspectos quanto ao local de exposição e consumo da doação, para garantir a segurança sanitária:

- O local destinado para ser o refeitório ou área de consumo precisa estar organizado, limpo e em adequadas condições higiênico-sanitárias.
- Os voluntários que vão auxiliar a servir e porcionar as doações precisam seguir as recomendações anteriores de higiene pessoal e higienizar frequentemente as mãos. Servir com uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- Recomenda-se que os voluntários sirvam os beneficiários, mas quando o próprio beneficiário for se servir, sugere-se que na área de consumação apresentem barreiras de proteção que previnam a contaminação da preparação em decorrência da proximidade ou da ação do beneficiário.
- Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, podem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devem ser devidamente higienizados e armazenados em local protegido.
- Não se recomenda ornamentos e plantas na área de consumação ou refeitório. As plantas e enfeites no geral podem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

6 QUALIFICAÇÕES EM BOAS PRÁTICAS

Recomenda-se que as pessoas envolvidas no processo de doação de alimentos (doador, intermediário e voluntários) sejam orientadas a proceder as atividades de acordo com as regras preconizadas pelas Boas Práticas e conforme exigido em regulamentações sanitárias federais e locais.

Um material interessante de consulta é a Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação publicada pela Anvisa. Clique [aqui](#) para ter acesso.

Sugere-se também a leitura do documento “Cinco chaves para uma alimentação mais segura”, publicado pela Organização Mundial da Saúde. Clique [aqui](#) e acesse o material.

Recomenda-se que todas as pessoas que estejam interessadas em se qualificar assistam ao curso “Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação”. O curso possui duração de 12h e aos participantes que concluírem toda a carga horária é emitido um certificado de participação. O conteúdo do curso compõe os seguintes temas:

- Confira o conteúdo programático do curso;

- Entendendo a contaminação dos alimentos;
- Ambiente de Manipulação e Cuidados com Água;
- Manuseio do Lixo e Controle de Vetores e Pragas;
- Higienização;
- Manipuladores e Visitantes;
- Etapas da Manipulação dos Alimentos;
- Documentação e Função do Responsável pelo Serviço;
- Revisão do conteúdo.

O curso é gratuito, ocorre na modalidade *on-line* e pode ser encontrado no website oficial da Anvisa ou clicando [aqui](#).

7 DOCUMENTAÇÕES PARA COMPROVAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS

As documentações para comprovação das Boas Práticas são obrigatórias para estabelecimentos regulamentados pelos órgãos sanitários. Recomenda-se que as instituições beneficiárias e beneficentes que realizam doações frequentemente adotem a prática de registros das documentações comprobatórias descritas a seguir.

A fim de comprovar o cumprimento das Boas Práticas os doadores devem ter descrito e implementado o Manual de Boas Práticas para orientação de todos os manipuladores de alimentos do estabelecimento, conforme obrigatoriedade previstas nos regulamentos sanitários federais. Tal documento deverá descrever as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênicos e sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, aspectos de capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Ainda, de modo a contribuir para a garantia das condições higiênicas e sanitárias, complementando o Manual de Boas Práticas, os doadores devem ter Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Estes são instrumentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas para produção e manipulação de alimentos. Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas

atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. Dependendo da atividade e alimentos produzidos existem POP específicos que devem ser descritos e cumpridos doador. Por exemplo:

Os serviços de alimentação devem descrever e implementar os seguintes POP, segundo item 12.4 da RDC nº 216/2004:

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

Doadores que são classificados como estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos regulamentados pela Anvisa, devem descrever e implementar os seguintes POP, segundo item 4.1.1 da RDC nº 275/2002:

- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Controle da potabilidade da água;
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Manejo dos resíduos;
- Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens, e
- Programa de recolhimento de alimentos.

Esses documentos precisam estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

Além do Manual de Boas Práticas e POPs, recomenda-se a utilização de planilhas de controle ou registros. Esses documentos são fundamentais para a comprovação do cumprimento das regras sanitárias. Por exemplo: planilhas de registro de temperatura dos alimentos nos equipamentos de armazenamento e ou distribuição, bem como os comprovantes do Controle integrado de vetores e pragas urbanas e dos procedimentos de higienização do reservatório de água.

Outro tipo de documentação recomendada para as Boas Práticas são os cartazes ou instruções para os manipuladores de alimentos, usuários, fornecedores, entre outros. Esses

materiais são a reprodução das principais regras de Boas Práticas, que não podem ser esquecidas ou que são difíceis de lembrar, expostas em locais de fácil visualização e de forma atrativa aos interessados. Recomenda-se uso de letra de tamanho adequado, com imagens que auxiliem no entendimento e que sejam de fácil higienização, como em acrílico ou plastificadas. Alguns exemplos são: cartazes com o passo a passo para higienização de frutas e hortaliças que serão consumidas cruas ou pós cocção branda, etapas para adequação higienização das mãos e bons hábitos para a manipulação de alimentos e uso do uniforme.

Para auxiliar os locais contemplados no escopo da RDC nº 216/2004 a elaborar as documentações comprobatórias em Boas Práticas, planilhas de controle e os cartazes ou instruções de trabalho, disponibilizou-se roteiros destes materiais levando em consideração a legislação sanitária para serviços de alimentação, proposta adaptada de Saccol e Mesquita (2021). Para preenchimento e edição dos documentos, é necessário salvar uma cópia dos arquivos no computador.

- [Roteiro básico para elaboração do Manual de Boas Práticas de Manipulação;](#)
- [Roteiro de Procedimento Operacional Padronizado: Higienização de instalações, equipamentos e móveis – POP 01;](#)
- [Roteiro de Procedimento Operacional Padronizado: Controle integrado de vetores e pragas urbanas – POP 02;](#)
- [Roteiro de Procedimento Operacional Padronizado: Higienização do reservatório – POP 03;](#)
- [Roteiro de Procedimento Operacional Padronizado: Higiene e saúde dos manipuladores – POP 04;](#)

8 RESPONSABILIDADES

Conforme estabelece o Art. 3º da Lei nº 14.016/2020, no caso de doação de excedentes de alimentos não comercializados, o doador e o intermediário somente respondem na esfera administrativa (que inclui as regras sanitárias) por danos causados pelos alimentos doados, se agirem com dolo.

A responsabilidade do doador encerra-se no momento da primeira entrega do alimento ao intermediário ou, no caso de doação direta, ao beneficiário final. A responsabilidade do intermediário encerra-se no momento da primeira entrega do alimento ao beneficiário final. Entende-se por primeira entrega o primeiro desfazimento do objeto doado pelo doador ao intermediário ou ao beneficiário final, ou pelo intermediário ao beneficiário final.

Dessa forma, a responsabilização do doador ou do intermediário por danos causados pelos alimentos doados somente pode ocorrer quando esses atores agem ou se omitem intencionalmente, seja visando causar esse dano ou, de alguma forma, assumindo esse risco.

A apuração de infrações sanitárias deve se iniciar com a instauração de Processo Administrativo Sanitário (PAS), com a lavratura do Auto de Infração Sanitária (AIS), conforme estabelece a Lei nº 6.437/1977. Assim, durante esse processo é possível coletar elementos adicionais, caso necessário, que configurem ou não o dolo.

Doadores e intermediários que sejam autuados têm a oportunidade de apresentarem suas manifestações e recursos após a lavratura do AIS, de forma a demonstrar a inexistência de dolo ou refutar os elementos presentes na autuação.

A necessidade de avaliação da existência de dolo para responsabilização por infração sanitária é uma exigência aplicável somente no caso de doação de excedentes de alimentos não comercializados. Nas demais situações, a imputação da responsabilidade deve seguir os preceitos da Lei nº 6437/1977:

Art . 3º - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

9 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As Boas Práticas constituem um conjunto de procedimentos conhecidos como os melhores para se executar determinada ação, de forma padronizada, considerando as principais causas das DTHA e em quais situações podem acontecer. Na doação de alimentos, as Boas Práticas visam garantir maior segurança sanitária nesse processo e minimizar o risco de DTHA.

Considerando a relevância da doação de alimentos nas estratégias para a redução de perdas e desperdícios de alimentos e nas situações de insegurança alimentar cabe buscar um constante fortalecimento desta ação. Faz-se necessário que os alimentos doados cheguem aos beneficiários aptos para o consumo e, com a publicação do presente guia, a ANVISA espera contribuir com esse resultado.

Dada as diversas operações possíveis envolvendo alimentos no processo de doação é importante que todos os setores e agentes envolvidos sigam os regulamentos sobre Boas Práticas expedidos pela ANVISA, MAPA e os Códigos Sanitários dos Estados e Municípios onde estão instalados.

Por se tratar de uma atividade que envolve diversos setores e organizações no Brasil, a versão 1 do guia ficará aberta para consulta pública durante 6 (seis) meses, a fim de possibilitar maior período para sua implementação e identificação de eventuais melhorias necessárias.

Por fim, ressalta-se que o *Guia para Doação de Alimentos com Segurança Sanitária* foi elaborado para ser utilizado por todos os envolvidos nessa atividade, incluindo os voluntários e instituições de caridade, filantropia e solidariedade. Recomenda-se que os agentes leiam e se familiarizem com essas recomendações.

Doar sem culpa e receber com dignidade só acontecerão com segurança sanitária.

Frase dos representantes do grupo de trabalho da AIR de doação de alimentos com segurança sanitária, 2021.

10 GLOSSÁRIO

Alimentos in natura: são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias: a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo; b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo; c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Alimentos minimamente processados: são alimentos in natura que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. Exemplos incluem grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados, cortes de carne resfriados ou congelados e leite pasteurizado.

Alimentos processados: corresponde a produtos fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar a um “alimento in natura” ou “minimamente processado” ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura. Exemplos incluem cenoura, pepino, ervilhas ou palmito preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate; frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.

Alimentos ultraprocessados: corresponde a produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial. Exemplos incluem refrigerantes, biscoitos recheados, salgadinhos de pacote e macarrão instantâneo, entre outros.

Alimentos não perecíveis: são alimentos secos que não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, como os alimentos desidratados ou em pó, massas secas e biscoitos, além de alimentos enlatados, em conservas ou pasteurizados.

Alimentos perecíveis: são alimentos que contém umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas específicas. São exemplos de

alimentos perecíveis: hortaliças e frutas minimamente processadas, carne (não desidratada), leite fluido (não UHT) e iogurte.

Alimento próprio para consumo: é o alimento que, mantido sob condições adequadas de conservação, preserva suas propriedades nutritivas e não expõe a agravos à saúde da população, sendo assim considerado um alimento seguro para o consumo.

Apreensão: é o recolhimento definitivo do produto, subproduto e resíduo de valor econômico, embalagem, envoltório ou contentor.

Banco de alimentos: banco de alimentos com sede em imóvel que disponha de estrutura física para, no mínimo, realizar a triagem e a seleção dos alimentos para doação, podendo dispor de equipagem para processamento, beneficiamento e estocagem dos alimentos antes da expedição às instituições beneficiária.

Dano a embalagem: estrago ou prejuízo sofrido pela embalagem causado por algo ou alguém.

Dano parcial: estrago ou prejuízo sofrido por uma parte de um todo de uma embalagem causado por algo ou alguém.

Dolo: intenção ou vontade consciente de cometer ato ilícito ou de violar a lei. Em direito civil, emprego de sugestões, maquinações ou artifícios para induzir uma pessoa em erro, em prejuízo desta e em proveito próprio ou de outrem. Em direito penal, intenção criminosa de violar a lei, por ação ou omissão, admitindo-se que o agente pretendeu alcançar o resultado advindo ou assumiu o risco de vê-lo concretizado.

Embalagem de transporte: é a embalagem que transporta os produtos/ alimentos até os intermediários ou beneficiários.

Embalagem primária: é a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

Embalagem secundária: é a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

Embalagem terciária: é a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Excedente com aspecto comercialmente indesejável: produto que perdeu o valor comercial, mas mantém as características de um alimento próprio para o consumo.

Excedente não comercializado: o que não foi distribuído para consumo e venda.

Entidades beneficentes: pessoas jurídicas de direito privado, sem fins lucrativos, que prestam serviço nas áreas de assistência social, de saúde e de educação, certificadas na forma da Lei Complementar nº 187, de 16 de dezembro de 2021.

Entidades beneficiárias: instituições públicas ou privadas, que recebem as doações de alimentos.

Expedição: ação ou efeito de expedir, de distribuir, de entregar, de enviar ao destino.

Integridade: estado ou característica do alimento que está íntegro ou que não apresenta prejuízo das suas características sensoriais.

Intermediário: organização que está entre o doador e o beneficiário, que possibilita a comunicação entre as partes interessadas no processo de doação de alimentos.

Pessoas, famílias e grupos em situação de vulnerabilidade social: aqueles em situação socioeconômica que dispõe de poucos recursos para lidar com questões, como: renda; moradia; trabalho e educação.

Próprios para o consumo: produtos que não apresentem deterioração, adulteração, avarias, falsificação, fraudes, nocivos à vida ou à saúde, perigosos, com prazos de validade vencidos ou ainda aqueles em desacordo com os regulamentos de fabricação, distribuição ou manipulação. Produtos que por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

Refeições prontas para o consumo: alimento manipulado e preparado em serviço de alimentação, exposto à venda embalado ou não.

Risco alimentar e nutricional: risco de ocorrer a insegurança alimentar, quando o direito a uma alimentação em qualidade e quantidade adequada de forma regular é desrespeitado gerando prejuízo nutricional.

Saneante: produto destinado à aplicação em objetos, tecidos, superfícies inanimadas e ambientes, com finalidade de limpeza e afins, desinfecção, desinfestação, sanitização, desodorização e odorização, além de desinfecção de água para o consumo humano, hortifrutícolas e piscinas.

Segurança de alimentos: garantia de que o alimento não causará efeitos adversos à saúde do consumidor quando for preparado e/ou consumido de acordo com o uso pretendido.

Segurança sanitária: garantia ao indivíduo e à coletividade pela ação preventiva à saúde e a higiene.

Senescência: é o processo natural de envelhecimento. São exemplos de senescência: perda de água (murchar), mudanças de cor, apodrecimento por contaminação microbológica, mudança de textura (aumento da produção de fibra) e alteração da composição química do vegetal.

11 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Cartilha Semana do Peixe**. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-semana-do-peixe.pdf/view> Acesso em: 13 de agosto de 2022.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Guia para determinação de prazos de validade de alimentos**, 2018. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5056443/Guia+16_2018+prorrogacao+prazo.pdf/13a19f5f-94f8-4430-9548-6d43278ffb62 Acesso em: 13 de agosto de 2022.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Gerência-Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária. **Relatório de Análise de Impacto Regulatório: doação de alimentos com segurança sanitária**. Brasília, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/air/analises-de-impacto-regulatorio/2022/arquivos-relatorios-de-air/relatorio_de_air_doacao_de_alimentos_versao_final.pdf Acesso em: 13 de agosto de 2022.

ARGENTINA. Plano Nacional de Redução de Perdas e Resíduos Alimentares nº 27454, de 18 de outubro de 2018. Disponível em: <https://argentinambiental.com/legislacion/nacional/ley-27454-plan-nacional-reduccion-perdidas-desperdicios-alimentos/> Acesso em: 31 de maio de 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Cartilha: Saiba como fazer corretamente - Doação de alimentos por bares e restaurantes.** 1ª versão, 2021. Disponível em: https://redeabrase.abrase.com.br/upload/files/2021/03/WwdaYuaeHGKEYSt6HnAw_12_bdee51790cc2494dd4d60ce68546a710_file.pdf?_ga=2.206686611.1269596485.1650301229-2096584067.1648643718 Acesso em: 13 de agosto de 2022.

BRASIL. **Decreto Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.** Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, 1969. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm#:~:text=Del986&text=DECRETO%2DLEI%20N%C2%BA%20986%2C%20DE,Institui%20normas%20b%C3%A1sicas%20sobre%20alimentos.&text=Art%201%C2%BA%20A%20defesa%20e,pelas%20disposi%C3%A7%C3%B5es%20d%C3%AAste%20Decreto%2Dlei. Acesso em: 27 ago. 2021.

BRASIL. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.** Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União.** Brasília, 1997a. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1997/prt0326_30_07_1997.html. Acesso em: 27 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União.** 1997 b. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/empresario/Portaria_368.1997.pdf/view. Acesso em: 18 abr. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.051, de 8 de novembro de 2001.** Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2001/prt2051_08_11_2001.html Acesso em: 31 de maio de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 221, de 5 de agosto de 2002.** Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/res0221_05_08_2002.html Acesso em: 31 de maio de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 222, de 5 de agosto de 2002.** Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/res0222_05_08_2002.html Acesso em: 31 de maio de 2022.

BRASIL. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.** Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova regulamento técnico de procedimentos padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação de boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União.** Edição: 226, Seção 1, 23 de out. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005.** Brasília, 2005.

BRASIL. **Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006.** Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. Diário Oficial da União, 4 jan., p1., 2006.

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

BRASIL. **Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007.**

Regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências. Brasília, 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2007/decreto/d6268.htm Acesso em: 20 de julho de 2022.

BRASIL. **Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010.** Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ed, 1 reimpr. Brasília, 2014.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.** Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm Acesso em: 31 de maio de 2021.

BRASIL. Instrução normativa nº 1, de 15 de maio de 2017. Dispõe sobre a adesão dos Bancos de Alimentos à Rede Brasileira de Bancos de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Edição: 104, Seção: 1, pg. 50, 1 jun 2017.

BRASIL. **Decreto nº 9.579, de 22 de novembro de 2019**. Consolida atos normativos editados pelo Poder Executivo federal que dispõem sobre a temática do lactente, da criança e do adolescente e do aprendiz, e sobre o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente, o Fundo Nacional para a Criança e o Adolescente e os programas federais da criança e do adolescente, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/decreto/D9579.htm Acesso em: 31 de maio de 2021.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Guia de avaliação de alimentos doados aos Bancos de Alimentos**. Brasília, DF, 2018.

BRASIL. Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020. Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. **Diário Oficial da União**, Edição: 119, Seção: 1, p. 2, 24 jun. 2020 a.

BRASIL. **RIISPOA 2020**. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 alterado pelo Decreto nº 9.069, de 31 de maio de 2017 e pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Brasília, DF, 2020 b. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2020/10/RIISPOA-ALTERADO-E-ATUALIZADO-2020.pdf> Acesso em: 31 de maio de 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 23, de 25 de março de 2020. **Diário Oficial da União**, Edição: 59, Seção: 1, p.3, 26 março. 2020 c.

BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria Especial do Desenvolvimento Social. Secretaria Nacional de Inclusão Social e Produtiva. **Guia Operacional de Gestão para Banco de Alimentos**. 1 ed, Brasília, 2020.

BRASIL. Ministério da Cidadania. Portaria nº 708, de 11 de novembro de 2021. Aprova o Manual Operacional de Doações destinadas ao Programa de Segurança Alimentar e Nutricional e dispõe sobre Selos de Reconhecimento destinados a doadores de alimentos. **Diário Oficial da União**, Edição: nº 213, Seção: 1, p. 35, 2021 a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-708-de-11-de-novembro-de-2021-359412649> Acesso em: 18 abr. 2022.

BRASIL. Ministério da Cidadania. **Manual Operacional de Doações destinadas ao Programa de Segurança Alimentar e Nutricional**, 2021 b. Disponível em: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/comida-no-prato/ManualOperacionaldeDoaes.pdf> Acesso em: 23 abr. 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Guia De Boas Práticas para Bancos de Alimentos**. Brasília, DF, versão 2, 2021 c. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5321364/%281%29Guia+de+boas+pr%C3%A1tica+s+para+bancos+de+alimentos+nov+modeo+GGREG+15.01.21.pdf/bfe829a0-a989-4a9b-abea-db91929bd861> Acesso em: 23 abr. 2022.

BRASIL. Ministério da Cidadania. **Certificação de Entidades Beneficentes de Assistência Social**. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/certificar-se-como-entidade-beneficente-de-assistencia-social> Acesso em: 11 de julho de 2022.

CAMPINAS. Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional. Banco Municipal de Alimentos. Secretaria de Assistência Social e Segurança Sanitária. CEASA Campinas, **Cartilha: Como doar alimentos**. Disponível em: https://www.campinas.sp.gov.br/arquivos/assistencia-social-seguranca-alimentar/doar_alimentos.pdf Acesso em: 18 abr. 2022

COLOMBIA. **Lei nº 1990 de 2 de agosto de 2019**. Política contra Perda e Desperdício de Alimentos. Disponível em: http://www.andi.com.co/Uploads/Ley-2019-N0001990_20190802.pdf Acesso em: 31 de maio de 2021.

DA CUNHA, D. T.; DE OLIVEIRA, A. B. A.; SACCOL, A. L. F.; TONDO, E. C.; SILVA, E. A.; GINANI, V. C.; MONTESANO, F. T.; DE CASTRO, A. K.; FAGUNDES, T.; STEDEFELDT, E. Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: Development and reliability assessment of the official evaluation instrument. **Food Research International**. v.57, p.95 - 103, 2014.

EPA - **United States Environmental Protection. Food Recovery Hierarchy**. 2021. Disponível em: <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy>. Acesso em: 12 set. 2021.

SILVA, Jr, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. Varela, 8ªEd,2020.

FRANÇA. **Lei nº 138, de 11 de fevereiro de 2016**. Relativa ao combate ao desperdício alimentar. Diário Oficial da República Francesa, 2016. Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000032036289/> Acesso em: 18 abr. 2022.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2020. **Food Security and Nutrition around the world in 2020**. Executive Summary Disponível em: https://www.fao.org/3/ca9692en/online/ca9692en.html#chapter-executive_summary Acesso em: 30 maio de 2022.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**., São Paulo: Instituto Adolfo Lutz. 4ª ed., p.507 Disponível em: http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analisedealimentosial_2008.pdf Acesso em: 13 de outubro de 2022.

OSASCO. Banco de Alimentos de Osasco. **Cartilha sobre doação de alimentos: orientações aos doadores**, 2021. Disponível em: <https://www.facebook.com/111438763676909/photos/pb.100064567583259.-2207520000../395452541942195/?type=3> Acesso em: 18 mar 2022.

OSASCO. Banco de Alimentos de Osasco. **Cartilha doação de alimentos – orientações aos doadores, 2021.**

Disponível em: <https://www.facebook.com/111438763676909/photos/pb.100064567583259.-2207520000../529154865238628/?type=3> Acesso em: 18 mar 2022.

PORTO ALEGRE. **Cartilha de orientações para doação de alimentos - Lei federal 14.016/2020.**

Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2020. Disponível em: <https://igualdade.rs.gov.br/upload/arquivos/202010/16180603-cartilha-de-orientacoes-para-doacao-de-alimentos.pdf> Acesso em: 13 de agosto de 2022.

PORTUGAL. **Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício de Alimentos. 1º**

série, nº 82, 27 de abril de 2018. Disponível em: https://www.cncda.gov.pt/images/Estrategia/ENCDA_Atualizao-Out2018_EN.pdf Acesso em: 31 de maio de 2021.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid - 19 no Brasil, 2021. Disponível em:

http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf Acesso em: 24 abril 2022.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. II

VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid - 19 no Brasil, 2022. Disponível em:

<https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf> Acesso em: 13 jun. 2022.

RIBEIRÃO PRETO. Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Ribeirão Preto.

Cartilha de orientações para a doação de alimentos. Estado de São Paulo, Ribeirão Preto, 2021.

Disponível em: <https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/portal/pdf/comsean02202105.pdf> Acesso em: 18 abr. 2022.

RIO GRANDE DO SUL. **Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009.** Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências, Porto Alegre, 2009.

ROMÊNIA. **Lei nº 217, de 2016.** Sobre a redução do desperdício de alimentos. Diário Oficial da

União, Edição: nº 21, parte 1, 2016. Disponível em: <https://lege5.ro/Gratuit/geztknjtha3g/legea-nr-217-2016-privind-diminuarea-risipei-alimentare?d=2022-03-18> Acesso em: 18 abr. 2022.

SACCOL, A.L.F; MESQUITA, M.O. **Alimentação coletiva no dia a dia.** Rio de Janeiro, Rubio, 1ª Ed., 464p., 2021.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Poder executivo. Seção: I, pg, 32-35.

SÃO PAULO. Secretaria de Municipal da Saúde. **Portaria 2619, de 6 de dezembro de 2011**.

Disponível em:

https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf

STEDDEFELDT, E.; ZANIN, L. M.; SACCOL, A. L. F.; TONDO, E. C.; GINANI, V. C.; SILVA JUNIOR, E. A.; OLIVEIRA, A. B. A.; DA CUNHA, D. T. **Semi-quantitative and qualitative assessment for determination of sanitary risk in food services establishments**. In: RAI, V. R.; BAI, J. A. Food Safety and Protection. Boca Raton: CRC Press, 2017, p. 1-28.

THE GLOBAL FOODBANKING NETWORK. **Advancing the Sustainable Development Goals: ROADMAP TO 2030, 2020**. Disponível em:

<https://www.foodbanking.org/stateofglobalfoodbanking/advancing-the-sdgs.html>. Acesso em: 31 de maio de 2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **World health statistics 2015**. World Health Organization, 2015.

ANEXO I – Imagens demonstrativas das falhas e alterações na integridade dos alimentos in natura

Orientações para avaliação dos aspectos referentes a integridade de frutas e hortaliças para doação:

| Alimento | Característica | Orientações |
|---|--|---|
| Hortaliças folhosas, talos e inflorescências ^(A) | Murcho Cor amarelada Bolor Cor verde Tamanho inferior ou superior ao padrão Tugido* | Rejeitar Rejeitar Rejeitar Aceitar Aceitar Aceitar |
| Hortaliças, raízes, bulbos, rizomas e tubérculos ^(B) | Murcho (é possível dobrar) Presença de podridão Bolor Tamanho inferior ou superior ao padrão | Rejeitar Rejeitar Rejeitar Aceitar |
| Hortaliças frutos ^(C) e Frutas ^(D) | Cor característica de muito maduro e presença de podridão Bolor Cicatriz e broca dentro do fruto ou fruta Cicatriz e broca somente na casca Cor característica | Rejeitar Rejeitar Rejeitar Aceitar Aceitar |

Legenda: (A) Acelga, agrião, alface, alcachofra, almeirão, alho-poró, brócolis, capim-cidreira, catalonha, cebolinha, chicória, coentro, couve, couve-flor, escarola, espinafre, repolho, rúcula, salsão. Exceção – Quanto murcho não rejeitar: alecrim, capim-cidreira, erva-doce, hortelã, louro, manjericão, manjerona, mostarda, orégano, salsa, sálvia, tomilho. (B) Alho, batata, batata-doce, beterraba (sem e com folha), cará, cebola, ceboleto, cenoura (sem e com folha), gengibre, inhame, mandioca, mandioquinha, nabo, rabanete. (C) Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, ervilha, jiló, maxixe, milho-verde, pepino, pimenta, pimentão, pinhão, quiabo, tomate, vagem. (D) Abacate, abacaxi, acerola, ameixa, atemoia, banana, caju, caqui, carambola, coco-seco, coco-verde, figo, fruta-do-conde, goiaba, jabuticaba, jaca, kiwi, laranja, lichia, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, melancia, melão, mexerica, morango, nectarina, nêspira, pera, pêssego, tangerina, uva.

*Túrgido: estado em que se observa certa rigidez. Inchado ou túmido.

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

Folhosas - Murchas:

Agrião murcho



Comparativo



A - Turgido
B - Murcho

Alface murcha



Comparativo

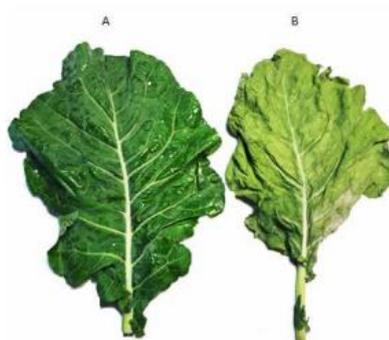


A - Turgida
B - Murcha

Couve murcha



Comparativo



A - Turgida
B - Murcha

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

Continuação

Raízes - Murchas:

Batata doce murcha

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



Cenoura murcha

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



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

Raízes - Presença de podridão:

Cenoura – Podridão



Cebola – Podridão



Batata – Podridão

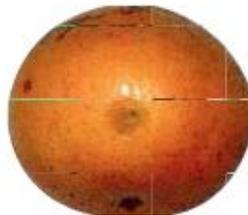


Frutas e Frutos – Cicatriz e broca dentro fruto ou fruta:

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



Laranja – Dano por praga (broca dentro do fruto)



Tomate – Dano por praga⁴



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

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

Continuação

Frutas e Frutos – Característica de muito maduro e a presença de podridão:

Goiaba – Podridão



Caqui – Passado



Chuchu – Podridão



Laranja – Podridão



Berinjela – Podridão



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

ANEXO II – Imagens demonstrativas das falhas e alterações na integridade do grupo de grãos, cereais e farináceos

Orientações para avaliação dos aspectos referentes a integridade do grupo de grãos, cereais e farináceos:

| Alimento | Exemplo fotográfico | Característica | Orientações |
|------------------------|---|------------------------|-------------|
| Macarrão |  | Presença de insetos | Rejeitar |
| Massa fresca de pastel |  | Presença de bolor/mofo | Rejeitar |

Fonte: Arquivo pessoal de Letícia Rosa

Continuação

| Alimento | Exemplo fotográfico | Característica | Orientações |
|--------------------------------|---|--|-----------------|
| <p>Farinha de trigo</p> |  | <p>Presença de "teia"</p> | <p>Rejeitar</p> |
| <p>Arroz embalado</p> |  | <p>Presença de insetos</p> | <p>Rejeitar</p> |
| <p>Feijão</p> |  | <p>Presença de broca/Caruncho/gorgulho</p> | <p>Rejeitar</p> |

Fonte: Arquivo pessoal de Letícia Rosa e Ana Lúcia de Freitas Saccol

ANEXO III – Imagens demonstrativas das falhas e alterações na integridade de alimentos de origem animal

Orientações para avaliação dos aspectos referentes a integridade de laticínios:

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

Fonte: Arquivo pessoal de Neila Richards e Lidiane Viera Machado

Continuação

| Alimento | Exemplo fotográfico | Característica | Orientações |
|----------------|---|---|-----------------|
| Queijos |  | <p>Presença de bolor Contaminação alta</p> | <p>Rejeitar</p> |
| |  | <p>Presença de bolor Contaminação alta</p> | <p>Rejeitar</p> |
| |  | <p>Queijo apresenta olhaduras, com penetração de fungos</p> | <p>Rejeitar</p> |
| |  | <p>Queijo com olhaduras. Neste caso o fungo consegue penetrar</p> | <p>Rejeitar</p> |

Fonte: Arquivo pessoal de Neila Richards

Continuação

Orientações para avaliação dos aspectos para integridade de ovos:

| Alimento | Exemplo fotográfico | Característica | Orientações |
|----------|---|---------------------------|-------------|
| Ovos |  | Casca trincada e quebrada | Rejeitar |

Fonte: Arquivo pessoal de Neila Richards

Orientações para avaliação dos aspectos referentes a integridade de carnes:

| Alimento | Exemplo fotográfico | Característica | Orientações |
|--------------|---|--|-------------|
| Carne bovina |  | Carne embalada com presença de sangue | Rejeitar |
| |  | Aparência e textura fora das características esperadas para carnes bovinas | Rejeitar |

Fonte: Arquivo pessoal de Marizete Oliveira de Mesquita e Lidiane Viera Machado

Continuação

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

Fonte: Arquivo pessoal de Marizete Oliveira de Mesquita e Lidiane Viera Machado

Continuação

| Alimento | Exemplo fotográfico | Característica | Orientações |
|-------------|--|--|-----------------|
| Carne suína |  | <p>Presença de contaminação visível (Erisipela em suíno)</p> | <p>Rejeitar</p> |
| Frango |  | <p>Carne mal acondicionada</p> | <p>Rejeitar</p> |

Fonte: Arquivo pessoal de Lidiane Viera Machado

Orientações para avaliação dos aspectos sensoriais de carnes frescas:

| Atributo sensorial | Características carnes frescas |
|--------------------|--|
| Aparência | <ul style="list-style-type: none"> •Própria de cada espécie, uniforme, sem acúmulo de sangue, sem corpos estranhos e sem presença de limo na superfície. •A coloração das carnes sem manchas escuras ou claras. •A cor variando nas espécies bovina do vermelho-escuro ao vermelho-cereja ou claro. •Na espécie suína, a superfície de corte deverá apresentar-se com uma aparência marmórea (em diferentes níveis ou intensidades), sem flacidez e não exsudativa (liberação de líquido). |
| Textura | <ul style="list-style-type: none"> •A textura da carne normalmente é firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. •A gordura deve mostrar-se firme ao tato. •No início da putrefação, a superfície torna-se viscosa ou limosa e a carne perde a firmeza. |
| Odor | <ul style="list-style-type: none"> •As carnes frescas apresentam um odor suave, agradável e característico de cada espécie. •A gordura também deve ter odor suave e característico, sendo indicativos de alteração os odores modificados ou o odor a ranço. • O odor da carne suína tende a ser mais intenso em animais inteiros, sendo mais perceptível quando a carne é aquecida |
| Sabor | <ul style="list-style-type: none"> • Suave e característico, próprio de cada espécie. •O sabor varia consideravelmente segundo a espécie, raça, idade e alimentação do animal. |

Fonte: Adaptado do Instituto Adolfo Lutz - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição (2008).

Orientações para doação de pescados (fresco e resfriado):

| | |
|---|--|
| Peixes | <ul style="list-style-type: none"> •Com as brânquias úmidas, brilhantes e entre a cor de rosa e vermelho intenso. |
| Crustáceos | <ul style="list-style-type: none"> •Com a cor própria da espécie e não apresentar cor alaranjada ou negra na carapaça |
| Mariscos | <ul style="list-style-type: none"> •Frescos, só podem ser vendidos vivos. |
| Polvos e lulas | <ul style="list-style-type: none"> •Com carne consistente e elástica. |
| Sempre verifique se o pescado fresco está: | <ul style="list-style-type: none"> •Sem areia, pedaços de metais, plásticos, poeira, combustíveis, sabão, detergentes e moscas. •Úmido, firme e sem manchas estranhas na pele (peixes e moluscos) ou carapaça (crustáceos). •Com os olhos brilhantes e salientes. |

Fonte: Cartilha Semana do Peixe – Anvisa ([clique aqui](#))

ANEXO IV – Imagens demonstrativas dos danos nas embalagens de alimentos industrializados

Produtos sem identificação, data de fabricação e validade:



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

Continuação

Produtos com embalagens rasgadas, danificadas e lacres violados:



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



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

Continuação



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

Continuação



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

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa

SIA Trecho 5, Área Especial 57, Lote 200

CEP: 71205-050

Brasília – DF

www.anvisa.gov.br

www.twitter.com/anvisa_oficial

Anvisa Atende: 0800-642-9782

ouvidoria@anvisa.gov.br