



SES  
Secretaria de Estado  
da Saúde



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE SAÚDE

NOTA INFORMATIVA Nº: 1/2021 - GVSPSS

**ASSUNTO: Nota Informativa sobre Doação de Alimentos - Lei 14.016/2020**

- Considerando a Emenda Constitucional nº. 90/2015, que estabelece em seu artigo 6º que a alimentação é um direito fundamental: “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”.
- Considerando a Lei Federal nº 14.016/2020, que dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.
- Considerando a Segurança Alimentar que é definida pela *Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations)*.

**INFORMAMOS SOBRE A LEI 14.016/2020:**

Objetivo:

Considerar os fatores importantes para garantir que as doações de alimentos não acarretam riscos à saúde dos consumidores.

Quem pode ser o beneficiado:

Pessoa ou grupo em situação de vulnerabilidade ou de risco alimentar ou risco nutricional.

Quem pode ser doador:

Estabelecimentos que produzem e fornecem alimentos: - empresas; - hospitais; - supermercados; - padarias; - lanchonetes; - restaurantes; - cooperativas entre outros.

Critérios para doação:

- Alimentos nas embalagens íntegras;
- Data de validade em vigor;
- Condições de conservação preservadas;
- Ausência de impurezas ou matérias estranhas;
- Nas condições de armazenamento de cada produto:
  - Temperatura -18°C ou conforme recomendado pelo fabricante, para produtos congelados;
  - Temperatura entre +5 a +10°C ou conforme recomendado pelo fabricante, para produtos resfriados;
  - Temperatura 60°C ou conforme recomendado pelo fabricante, para produtos quentes.

#### Alimentos que podem ser doados:

**1) Alimentos “In Natura”:** são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite, carne de frango ou carne vermelha) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.

Os alimentos in natura a serem doados deverão apresentar as características sensoriais (cor, odor, sabor e consistência) pertinentes a cada categoria de alimentos.

**2) Produtos Industrializados:** são aqueles que passam por alguma ou várias etapas de processamento e/ ou adição de um ou diversos ingredientes. Podem ser classificados em:

- **Minimamente Processados:** são alimentos in natura que sofreram alterações mínimas na indústria, como moagem, secagem, pasteurização etc. Exemplo: leite pasteurizado, carnes moídas ou fracionadas, hortaliças prontas para o consumo, arroz e feijão embalados.
- **Processados:** são aqueles que tiveram acréscimo de algum ingrediente durante o processamento como o açúcar, o sal, a gordura ou também adicionais químicos. Exemplos: enlatados, conservas; atomatados; frutas cristalizadas; queijos e outros.
- **Ultraprocessados:** são alimentos que durante o processamento tiveram a adição de vários ingredientes, como o açúcar, gordura, e outros aditivos tais como conservantes, corantes, aromatizantes, acidulantes e outros. Exemplo: embutidos, sopas e macarrão instantâneo, gelados e comestíveis, refrigerantes, bolos e bolachas.

**3) Refeições prontas para consumo:** são alimentos preparados dentro das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de acordo com a Legislação Sanitária vigente.

Nas refeições prontas para o Consumo, devem ser controladas as condições de temperatura pertinente a cada grupo/ categoria dos alimentos. O controle poderá ser realizado por preenchimento de planilhas de monitoramento de temperatura de equipamentos e dos alimentos

preparados. É necessário que um responsável crie um fluxograma das preparações para evitar contaminação cruzada entre os pratos

Classificação dos riscos dos alimentos:

- **Alimentos de baixo risco de contaminação:** neste grupo se enquadram aqueles alimentos considerados secos com baixa atividade de água, por exemplo, farinhas, arroz e feijão crus, açúcar e leite em pó.

- **Alimentos de médio risco de contaminação:** recebem essa denominação os alimentos reaquecidos, após terem sido preparados, como as verduras e os legumes, saladas cruas e cozidas.

- **Alimentos de alto risco de contaminação:** entre os alimentos de alto risco encontram-se os alimentos úmidos e ricos em proteínas e gorduras, como por exemplo, cremes, mousses, maioneses, ovos, leites e seus derivados, carnes (bovino e frango), peixes, e os alimentos cozidos e que são consumidos frios, conservas de vegetais, massas com molhos (macarronada, lasanha).

Pontos importantes a serem verificados em uma doação:

- Quando os alimentos chegam in natura e serão manuseados/ preparados para o consumo, os cuidados precisam ser redobrados para evitar uma contaminação cruzada, que podem ser causadas por microrganismos e/ou suas toxinas patogênicas (bactérias, fungos e vírus).

- Higiene e a saúde dos manipuladores de alimentos devem ser levadas em consideração para evitar a contaminação dos alimentos. Práticas simples como a lavagem das mãos com frequência durante a jornada de trabalho, após o uso de banheiros e nas trocas de funções fazem muita diferença.

- Os colaboradores não devem trabalhar com ferimentos expostos, com vômitos, diarreias, gripados ou qualquer outra doença de que poderia contaminar os alimentos.

- Doação de alimento seguro, ou seja, inócuo, livres de contaminações ou agentes que possam causar doenças (DTA) ou dano ao consumidor.

GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE SAÚDE, em Goiânia - GO, aos 08 dias do mês de julho de 2021.