

Programa
Nacional de
**Alimentação
Escolar**

CONTROLE DE
QUALIDADE

Controle de Qualidade

O controle da qualidade da alimentação escolar é fundamental para garantir a oferta de alimentos saudáveis e seguros. Suas ações visam reduzir o risco de contaminação dos alimentos, minimizando, dessa forma, a possibilidade da ocorrência de doenças de origem alimentar ou *Doenças Transmitidas por Alimentos*.

O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)?

São doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados, geralmente, por micro-organismos prejudiciais à saúde.

Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também ocorrer dores abdominais, dores de cabeça, febre, dentre outros. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para crianças, grávidas e idosos as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

Devido à sua importância em termos de saúde coletiva e considerando a relação entre a qualidade sanitária dos alimentos e a saúde da população, o PNAE destaca em suas normativas a preocupação com a oferta de alimentos seguros.

Neste sentido, cabe às Entidades Executoras (EE.) ou às Unidades Executoras (UE.) adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o manuseio/preparo de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo final pelo alunado do PNAE. Deste modo, destaca-se que:

- ▶ os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- ▶ a EE. ou a UE. poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias antes da homologação do resultado da licitação;
- ▶ os produtos adquiridos para o alunado do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, conforme dispõe o Termo de Compromisso para o controle de qualidade da alimentação escolar.

O **Termo de Compromisso** será renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, devendo ser encaminhado o documento original ao FNDE, com cópia para o CAE, a Secretaria de Saúde e a Secretaria de Agricultura. As ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente pelas EEx.

Diante dessas informações, o FNDE destaca também a importância da formação dos manipuladores de alimentos, no que refere à sua responsabilidade na segurança alimentar e na garantia da oferta de uma alimentação escolar de qualidade. Além dos manipuladores de alimentos, cabe ao nutricionista responsável técnico, entre outras atribuições, elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA RDC nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

O Manual de Boas Práticas descreve as atividades e procedimentos que os locais que produzem, manipulam, transportam, armazenam e/ou comercializam alimentos adotam para garantir que os alimentos produzidos são seguros e atendem à legislação sanitária em vigor. Cabe ao nutricionista RT do PNAE a elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação para o Serviço de Alimentação de cada unidade escolar.

Para auxílio na elaboração do Manual de Boas Práticas, acesse a **Ferramenta para as Boas Práticas na Alimentação Escolar**, desenvolvida pelo CECANE da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e o CECANE da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), com o apoio do FNDE disponível em www.fnde.gov.br, <programas> <pnac> <manuais e cartilhas>.



Ministério da
Educação