



MUNICÍPIO DE ARARAQUARA  
- Gabinete do Prefeito -

OFÍCIO Nº 1581/2021

Em 27 de julho de 2021.

Ao  
Excelentíssimo Senhor  
**ALÚSIO BOI**  
MD. Presidente da Câmara Municipal  
Rua São Bento, 887.  
CEP 14801-300 - ARARAQUARA/SP

**Câmara Municipal de Araraquara**  
Protocolo: 5948/2021 de **30/07/2021 14:30**  
Documento: Resposta nº 1 ao Requerimento nº 601/2021  
Interessado: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARAQUARA  
Destinatário: GER. DE EXPEDIENTE.

Senhor Presidente:

Com os nossos respeitosos cumprimentos, em resposta ao **Requerimento nº 0601/2021**, de autoria do Vereador **JOÃO CLEMENTE**, encaminhamos a inclusa cópia do Ofício expedido pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

Colocando-nos à disposição para o que for necessário, renovamos os protestos de nossa estima e consideração.

Atenciosamente,

**EDINHO SILVA**  
Prefeito Municipal



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**  
**COORDENADORIA EXECUTIVA DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

**OFÍCIO Nº 190/2021**

**Araraquara, 19 de julho de 2021**

**À Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimentos Social**

**A/C: Srtª Jacqueline Pereira Barbosa - Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimentos Social**

Vimos pelo presente responder ao requerimento Nº 601/2021 da Câmara Municipal de Araraquara-SP sobre os processos de organização do Banco Municipal de Alimentos (BMA) de Araraquara no que tange ao controle de qualidade de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, reforçando os protocolos já praticados no BMA.

**a)** Como está a implementação dos protocolos relacionados a conferencia no que tange a data de consumo dos produtos alimentícios em níveis que possibilitem o aproveitamento íntegro dos mesmos pelos munícipes?

**R:** Os protocolos de controle da qualidade de alimentos já estão implementados e consolidados, pois desde sua implantação em 2007 o BMA já possuía engenheiros de alimentos e nutricionistas, que possuem qualificação técnica para a seleção e destinação dos alimentos. Desde então já foram elaborados o Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP), que são revisados periodicamente, conforme a legislação sanitária vigente, com vistas garantir a segurança alimentar dos beneficiários deste equipamento público.

Ressalta-se que o BMA foi credenciado em 2018 pela Rede Brasileira de Banco de Alimentos pois atendeu todos os critérios definidos na Portaria nº 17 de, de 4 de abril de 2016 do Ministério do Desenvolvimento Social, atual, Ministério da Cidadania, seguindo assim as diretrizes indicadas para triagem, recepção e doação de alimentos.



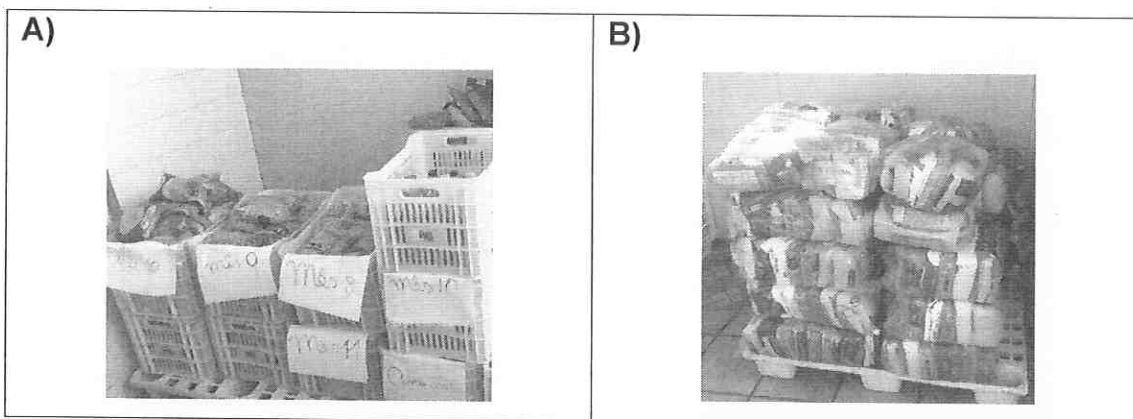
**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**  
**COORDENADORIA EXECUTIVA DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

Desta forma, o BMA está conseguindo atingir seus objetivos principais que são combater o desperdício de alimentos e garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada para a população em situação de vulnerabilidade social.

*Procedimento para Seleção dos Alimentos*

Tanto os produtos arrecadados quanto aqueles comprados pelo município para serem doados a população em vulnerabilidade social passam por rigorosa seleção e triagem no ato de recebimento, na qual são verificados além dos aspectos visuais, condições das embalagens e a data de validade dos alimentos.

- Os produtos não perecíveis são então armazenados, com controle de validade **Primeiro que Vence Primeiro que Sai (PVPS)** para comporem cestas básicas sempre respeitando o período de validade definido pelo fabricante (**Figura 1**).

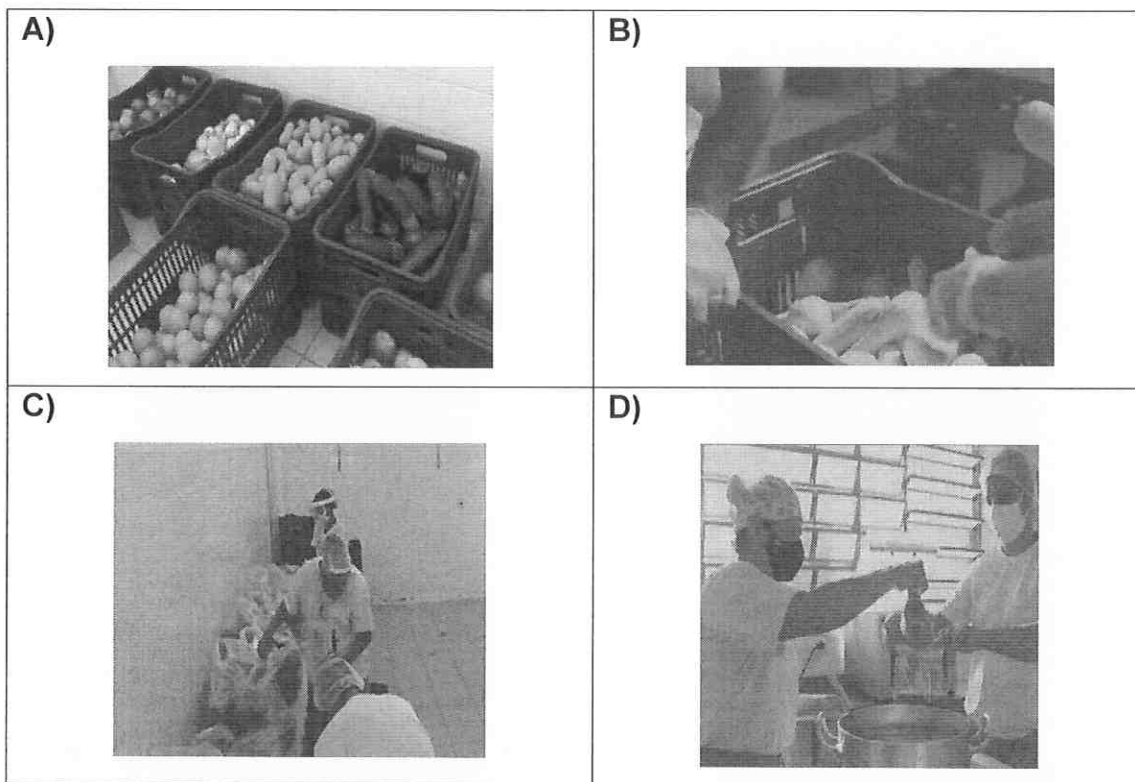


**Figura 1.** A: Controle de validade de gêneros não perecíveis. B: Cesta básica contendo os gêneros selecionados.

- Os gêneros perecíveis também passam por triagem rigorosa para serem destinados a população assistida pelos Centros de Referência em Assistência Social (CRAS) e pelas instituições socioassistenciais (**Figura 2**).



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**  
**COORDENADORIA EXECUTIVA DE SEGURANÇA ALIMENTAR**



**Figura 2.** A) Recepção de alimentos; B) Seleção dos alimentos; C) Separação de alimentos e montagem de cestas de hortifrútis; D) Processamento e acondicionamento de alimentos processados.

**b)** Foram implementadas capacitações continuadas aos servidores para um posicionamento fidedigno e coerente em relação a data de consumo dos produtos alimentícios em níveis que possibilitem o aproveitamento digno? Considerando a relevância desta ação para preservar a saúde dos cidadãos, qual o público atingido? Qual o retorno após as capacitações?

**R:** O BMA conta com capacitação semestral dos servidores efetivos e temporários considerando as Medidas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos definidas pelas legislações sanitárias vigentes (RDC 216 da ANVISA e a Portaria CVS Nº 5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo) e sistematizadas no Manual de Boas Práticas do BMA (disponível para consulta de toda a equipe operacional). Os treinamentos realizados são registrados com listas de presença, mas, além disso, realiza-se continuamente treinamentos no local de trabalho, tendo como base os POP. As capacitações

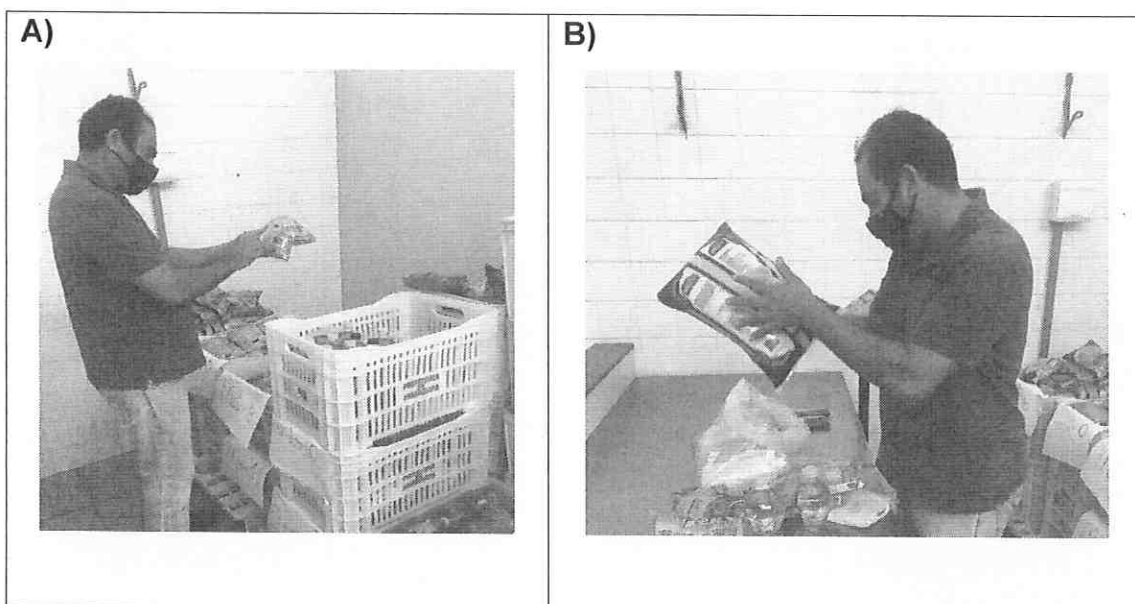


**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**  
**COORDENADORIA EXECUTIVA DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

assim como a supervisão do trabalho diário são realizadas por equipe técnica multidisciplinar qualificada composta nutricionistas e engenheiros de alimentos.

c) Estamos alinhados referente a este assunto com as diretrizes estaduais, municipais e federais? A partir de quais indicadores alcançamos estas conclusões?

**R:** O BMA possui Licença Sanitária emitido Vigilância, seguindo os padrões sanitários definido pela legislação, incluindo a dedetização do local e a limpeza periódica do reservatório de água. Para consolidar o trabalho de seleção dos alimentos não perecíveis, um colaborador confere a devida separação dos itens, avaliando quinzenalmente os aspectos visuais dos produtos e a sua validade. Além disso, o responsável pela montagem de cesta básica confere novamente a data de validade no momento da confecção da mesma (**Figura 3**). Este protocolo previne falhas no processo de seleção dos alimentos além de permitir a intervenção em tempo hábil garantir a destinação segura dos alimentos aos beneficiários. Todo este processo é realizado de acordo com o princípio PVPS em concordância com a legislação vigente em nível federal (RDC 216 da ANVISA) e estadual (Portaria CVS Nº 5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo).



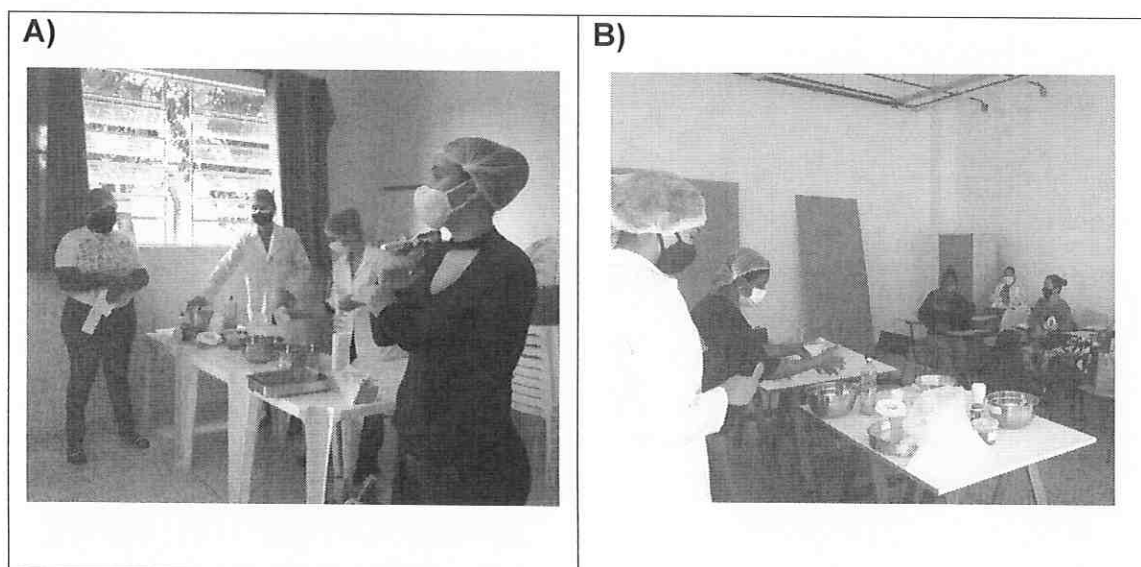


**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**  
**COORDENADORIA EXECUTIVA DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

**Figura 3.** A) Conferência quinzenal dos aspectos visuais do produto e data de validade; B) Confeção de cesta básica.

**d)** Foram articulados trabalhos em rede com instituições privadas, a fim de propor uma orientação frente a possíveis doações de alimentos bem como armazenamento e conferência de sua habilidade de uso, no intuito de disseminar os protocolos vigentes promovendo a destinação consciente e humana dos alimentos?

**R:** A Coordenadoria Executiva de Segurança Alimentar por meio do Núcleo de Educação Alimentar e Nutricional (NEAN) realiza ações continuadas para promoção de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com a condução das nutricionistas responsáveis (Moema Santana CRN 3: 55799 e Paula Oliveira CRN 3: 18185) em parceria com os cursos de nutrição da Universidades Particulares de Araraquara (UNIARA e UNIP). Os temas abordados são diversos e contemplam técnicas para garantia da segurança alimentar e controle de desperdício doméstico de alimentos, entre outros, como geração de renda por meio da produção e comercialização de alimentos e alimentação saudável (**Figura 4**).



**Figura 3.** A) Atividade de EAN realizada no CRAS Cruzeiro do Sul; B) Atividade de EAN realizada no CRAS São Rafael.



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**  
**COORDENADORIA EXECUTIVA DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

e) É possível que ao receber os alimentos os munícipes tenham adquirido mantimentos com data de consumo dos produtos em nível que impossibilitem o aproveitamentos? Com a ciência dos colaboradores?

**R:** Não temos conhecimento da ocorrência de entrega de cestas básicas com item vencidos nas cestas confeccionadas no BMA ou compradas pela prefeitura municipal de Araraquara e conforme já mencionado anteriormente, aplicamos todas as medidas preventivas de controle para evitar a ocorrência de fatos deste tipo.

No que diz respeito aos gêneros perecíveis, **considera-se o foco principal dos Bancos de Alimentos dentro da política nacional de segurança alimentar e nutricional que é a de redução do desperdício de alimentos.**

Ressalta-se que o desperdício de alimentos pode ser citado como um dos múltiplos fatores relacionados à fome no mundo e no Brasil. Estima-se que o desperdício mundial de alimentos chegue aproximadamente 1,3 bilhões de toneladas de alimentos por ano, provocando impactos graves nos recursos naturais e causando questionados em função dos impactos ambientais que podem promover, entre os quais destaca-se o desmatamento, a erosão dos solos, a desregulação da dinâmica hídrica, a redução da biodiversidade e o aumento da necessidade do uso de insumos e defensivos químicos, como os agrotóxicos.

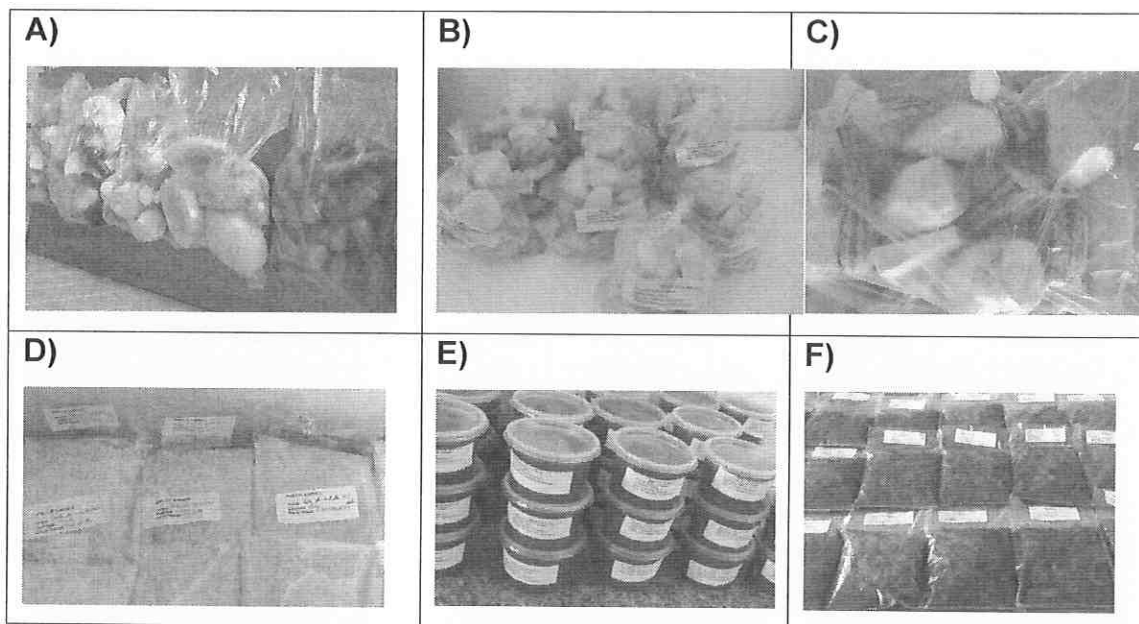
Nesse contexto, o Brasil destaca-se entre os dez países que mais desperdiçam alimentos em todo o mundo, sendo a maior parte do lixo do cidadão brasileiro orgânico (60%), ou seja, são restos de alimentos. No nosso país cerca de 39 mil toneladas de alimentos vão para o lixo diariamente, a maior parte do desperdício vem dos supermercados e feiras, mas também acontece em casa, onde uma grande quantidade de partes convencionalmente não consumidas e de comida pronta são destinadas ao lixo.

Diante o exposto, o controle na seleção de alimentos recebidos por meio de doação de supermercados parceiros tem sido intensificado, considerando a possibilidade de perecibilidade dos itens após a liberação pelo BMA, por



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**  
**COORDENADORIA EXECUTIVA DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

exemplo, no transporte e armazenamento até o local de destino. Para tanto, estamos dispendendo esforços para entregar os alimentos minimamente processados, com o intuito de reduzir o desperdício e garantir a qualidade dos alimentos doados (**Figura 5**).



**Figura 5.** Alimentos processados pelo Banco Municipal de Alimentos de Araraquara. A) Legumes e frutas minimamente processados; B) Batata inglesa branqueada; C) Abobrinha minimamente processada; D) Pasta de cebola; E) Molho de tomate caseiro e F) Doce de banana.

**f)** Diante da alta rotatividade dos servidores devido ao COVID-19 ainda se faz possível capacitar os citados para que assegurem tal direito aos usuários? Qual a periodicidade destas capacitações aos novos colaboradores?

**R:** Como citado no item **b**, a capacitação sobre boas práticas de manipulação de alimentos ocorre semestralmente com os todos os servidores do BMA, e ainda orientação constante de boas práticas durante as atividades rotineiras, por meio da supervisão constante da equipe técnica, considerando a perceptiva do aprender para o trabalho e ainda procurando conscientizar os servidores para a função social que desenvolvem por meio de suas atribuições no BMA.





**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**  
**COORDENADORIA EXECUTIVA DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

**g)** Se porventura ocorrer a indigitada situação (usuários que recebe um alimento que não se encontra no prazo de validade) qual o posicionamento deverá ser esperado do município em relação ao envolvidos?

**R:** Informamos que devido às medidas preventivas acima mencionadas e que são adotadas pelas equipes técnica e operacional do BMA, esta situação ainda não ocorreu. No entanto, caso venha a ocorrer, será realizada a troca imediata do produto e os servidores serão novamente orientados a respeito dos protocolos para se prevenir a reincidência do problema.

Diante do exposto, acreditamos ter respondido ao vosso requerimento, e desde já o convidamos para conhecer o trabalho desenvolvido no Banco Municipal de Alimentos, e colocamo-nos a disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Silvani da Silva

**Coordenadora Executiva de Segurança Alimentar**