

Ministério do Desenvolvimento Social  
Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

# GUIA DE AVALIAÇÃO DE ALIMENTOS DOADOS AOS BANCOS DE ALIMENTOS



**Ministério do Desenvolvimento Social**  
Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

# GUIA DE AVALIAÇÃO DE ALIMENTOS DOADOS AOS BANCOS DE ALIMENTOS



EDITORA  
KIRON

© 2018 Ministério de Desenvolvimento Social.

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

*A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é da área responsável pela elaboração do conteúdo.*

Esta e outras obras do MDS pode ser acessado na página:

*<http://mds.gov.br>, clique em Publicações*

Presidência da República Federativa do Brasil  
Ministério do Desenvolvimento Social  
Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional  
Departamento de Estruturação e Integração de Sistemas Públicos Agroalimentares  
Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional

## **MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL**

### **SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

**Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - CGEQP**

#### **ELABORAÇÃO TÉCNICA**

Ana Luiza Azambuja Sauerbronn  
Consultora contratada pela FAO no âmbito do projeto UTF/BRA/085 firmado junto ao Ministério do Desenvolvimento Social

#### **Comitê Gestor da Rede Brasileira de Banco de Alimentos**

##### **Associação Prato Cheio de São Paulo**

Núria Abraão Chaim  
Sheila Martimiano Pistori

##### **ONG Banco de Alimentos – SP**

Jéssica Morais  
Natalia Rodrigues

##### **Serviço Social do Comércio – Mesa Brasil**

Ana Cristina Correa Guedes Barros  
René de Castro Lopo Neto

##### **Rede de Bancos de Alimentos de São Paulo**

Carolina Erreria Cortez de Souza  
Aurélio Costa de Oliveira

##### **Rede de Bancos de Alimentos do Rio Grande do Sul**

Paulo Bernhard  
Antonio Parissi

##### **Rede Leste de Bancos de Alimentos**

João Paulo de Paiva Ramos  
José Normando dos Santos

#### **Rede Metropolitana de Belo Horizonte**

Francisca Maria da Silva  
Claudilene Cristina Bastos

#### **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**

Carlos Alencastro Cavalcanti  
Maria Teresa Coração Braga

#### **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**

Milza Moreira Lana  
Lucimeire Pilon

#### **Colaboradores:**

Milza Moreira Lana - Embrapa Hortaliças  
Anita de Souza Dias Gutierrez - CEAGESP  
Lisandro Barreiros – CEAGESP  
Adriana da Silva Lockmann – Rede Sul de Bancos de Alimentos  
Equipe do Banco de Alimentos do Município de São Paulo  
Equipe do Banco de Alimentos da CEASA do Distrito Federal

#### **REVISÃO**

Silvia Pollyana Araujo de Sousa

#### **EDIÇÃO E DIAGRAMAÇÃO**

Editora Kiron

Ministério do Desenvolvimento Social  
Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional  
Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional  
Espanhada dos Ministérios – Bloco C – 6º andar  
70.046-900 – Brasília/DF  
cgep@mds.gov.br

www.mds.gov.br

Fale com o MDS: 0800 707 2003

B8233

Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social.

Guia de avaliação de alimentos doados aos Bancos de Alimentos. Brasília, DF: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2018.

60p. : 22,5 cm

ISBN 978-85-5593-016-4

1. Referência. 3. Nutrição. 3. Alimentação. 4. Segurança alimentar. I. Título. II. Ministério do Desenvolvimento Social. III. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

CDU 030+613.2

# ■ SIGLAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BA – Banco de Alimentos

CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns  
Gerais de São Paulo

CEASA – Central de Abastecimento

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

MDS – Ministério do Desenvolvimento Social

SESAN - Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e  
Nutricional

# Sumário

APRESENTAÇÃO.....	6
DEFINIÇÕES .....	8
CAPÍTULO 1   SOBRE OS ALIMENTOS DOADOS .....	10
CAPÍTULO 2   AVALIAÇÃO VISUAL.....	14
CAPÍTULO 3   ORIENTAÇÕES PARA SELEÇÃO DE ALIMENTOS ..	15
Hortaliças e frutas <i>in natura</i> e inteiras .....	15
Pães de padaria.....	27
Alimentos de origem animal.....	29
Alimentos processados, ultraprocessados e minimamente processados.....	30
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	48
REFERÊNCIAS.....	50

# APRESENTAÇÃO

Os bancos de alimentos são estruturas físicas e/ou logísticas que ofertam o serviço de captação e/ou recepção, seleção e distribuição gratuita de gêneros alimentícios oriundos de doações dos setores privados ou públicos e que são direcionados a uma rede de proteção e promoção social composta por diversas instituições socioassistenciais, educacionais, de saúde, entre outras.

Estão registrados no Brasil 224 bancos de alimentos entre as iniciativas públicas, de direito privado sem fins lucrativos e de organizações sociais. O Ministério do Desenvolvimento Social tem como objetivo o apoio à implantação e à modernização de bancos de alimentos, com o objetivo de contribuir para a redução do desperdício de alimentos no país e promover a segurança alimentar e nutricional e a educação alimentar e nutricional no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Esses equipamentos de segurança alimentar e nutricional se inserem em um contexto não somente de prover alimentos visando o combate à fome, mas também de que os alimentos estejam em conformidade com o direito humano à uma alimentação adequada e saudável, que estimule o consumo de frutas e hortaliças e que respeite a cultura alimentar da população assistida.

Os Bancos de Alimentos trabalham com doações e sobre elas se faz necessário avaliar uma série de particularida-

des, tais como: a triagem dos alimentos, capacidade para uso seguro e integral do alimento e atuação em rede para otimizar a logística da captação de doações e de escoamento da distribuição e consumo, muitas vezes em curtíssimo tempo, para garantir o consumo seguro do alimento.

Os gestores, técnicos e voluntários que trabalham nos bancos de alimentos têm grande responsabilidade com a qualidade dos produtos que são recebidos e repassados como doação e devem observar um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários instituídos pela legislação sanitária.

O *Guia de Avaliação de Alimentos Doados aos Bancos de Alimentos* tem, portanto, a intenção de auxiliar estes profissionais quanto aos critérios mínimos que devem ser observados para que o produto possa ser aceito como em condições aptas de consumo. Ou seja, busca apresentar parâmetros de aceitabilidade dos alimentos por meio de aspectos sensoriais, em particular visuais, e dessa forma orienta para a tomada de decisão sobre o aceite, ou não, do alimento.

Por fim, o *Guia* constitui-se não somente como um instrumento para auxiliar no treinamento da equipe dos bancos de alimentos, mas também para qualificar a gestão desses bancos, em consonância com os objetivos da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos de promover o intercâmbio de experiências e soluções, de favorecer os processos de captação e distribuição de alimentos e de oferecer à população maior transparência em relação aos serviços prestados pelos bancos de alimentos.

Secretaria Nacional de Segurança  
Alimentar e Nutricional



# I DEFINIÇÕES

**Alimentos *in natura*:** são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.

**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.

**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.

**Instituição beneficiária:** é a instituição que presta atendimento a crianças, adolescentes, adultos ou idosos em situação de vulnerabilidade social. Compreendem serviços de assistência social, de proteção e defesa civil, unidades de ensino, de justiça e estabelecimentos de saúde que possam receber as doações de alimentos, armazenar e produzir refeições, a fim de satisfazer as necessidades alimentares da população assistida.

## Capítulo 1

# SOBRE OS ALIMENTOS DOADOS

É fundamental que todos os envolvidos nas atividades do BA conheçam o alimento e saibam identificar quais as suas características típicas. Cabe ao responsável pela gestão do BA promover o treinamento da sua equipe, e sempre que aplicável, estender esse treinamento aos colaboradores das instituições beneficiárias, especialmente os responsáveis pelo preparo das refeições (cozinheiras, voluntários, etc.).

Os alimentos doados ao BA são provenientes de campanhas de arrecadação ou doados por empresas (comerciantes, produtores) quando estes perdem o seu valor comercial, como no caso de alimentos próximos ao vencimento ou que apresentam baixo interesse comercial (cenoura torta, embalagem amassada).

Para que o alimento recebido pelo BA e distribuído para uma instituição seja consumido por seus beneficiários, promovendo acesso a alimentação segura e saudável, é necessário que se saiba:

- Alimentos doados próximo ao vencimento requerem curto tempo no transporte entre o doador e a instituição. A quantidade de alimentos distribuídos deve considerar: número de atendidos pela instituição, *per capita* do alimento e prazo de validade.

Para maior controle e consumo dos alimentos doados dentro do prazo de validade, deve-se priorizar a entrega em instituições que sirvam refeições.

- Frutas doadas com grau de amadurecimento avançado podem demandar a distribuição apenas para instituições com capacidade de processá-las em uma preparação segura até a totalidade do seu consumo.
- Grãos secos doados em sacas demandam distribuição apenas para BA com alvará sanitário que o autorize a fracionar e embalar alimentos, não sendo permitido reembalar produtos que tiveram suas embalagens rompidas ou danificadas.

*Foto: Raquel Cândida*



Hortaliças recebidas pelo Banco de Alimentos da Ceasa-DF.

## Fatores que interferem na qualidade dos alimentos

A compreensão do processo fisiológico de hortaliças e frutas e dos mecanismos de adaptação dos tecidos vegetais vivos aos mais diversos e variados tipos de estresses auxiliam no uso racional de recursos previstos para conservação de alimentos. A refrigeração e as embalagens podem minimizar as alterações causadas por estresses de caráter fisiológico, indutores do envelhecimento.

Algumas hortaliças não necessitam de refrigeração, porém uma vez conservadas sob refrigeração (no doador, no transporte ou no BA) o seu armazenamento fora da refrigeração leva ao aceleramento do seu processo de senescência<sup>1</sup> (envelhecimento) e isso deve ser observado pela equipe do BA. **Deste modo o armazenamento e o transporte ideal para as hortaliças e frutas devem estar na mesma temperatura presente na sua origem.** Evite refrigerar as frutas e hortaliças se não for mantê-las refrigeradas até seu preparo e consumo.

A embalagem e os cuidados no manuseio dos alimentos, bem como a forma como eles ficaram armazenados até que o BA recolha estes alimentos no doador é importante para evitar perdas. E, estes mesmos cuidados devem existir dentro do BA com relação ao procedimento de unitização dos alimentos (juntar cargas de diferentes naturezas num mesmo volume), acondicionando-os em embalagens limpas e próprias para alimentos até que a instituição beneficiária faça a coleta no BA.

Os materiais utilizados no interior das embalagens, como por exemplo celulose e plástico, devem ser novos e estar

---

1 Varia conforme a hortaliça, 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.

limpos e não devem provocar quaisquer alterações internas ou externas no produto.

As frutas e hortaliças devem estar acondicionadas em caixas plásticas ou caixas de madeira ou papelão desde que com superfície lisa. O material da caixa deve ser atóxico e adequado para alimentos. A caixa deve ter tamanho adequado (evitando acúmulo que provoque dano ao alimento que está no fundo da caixa) e permitir a ventilação do alimento (furos ou aberturas nas laterais, para quando empilhadas permitir ventilação). A caixa deve estar limpa e deve se destinar exclusivamente ao acondicionamento de alimentos.

# AVALIAÇÃO VISUAL

**N**a seleção de frutas e hortaliças, as equipes dos BA devem observar características gerais para o aceite, ou não, da doação. Todo alimento que entra no BA deve atender aos requisitos exigidos, tais como a identificação do produto e do peso conforme a nota fiscal ou comprovante de recebimento; e estar próprio para consumo, ou seja, dentro da validade, conservado e embalado adequadamente.

Também há regras para o recebimento de alimentos processados, ultraprocessados e minimamente processados. São condições obrigatórias gerais para estes alimentos:

- Possuir rótulo que identifique o produto (designação e marca), dados do fabricante, prazo de validade (ou data do vencimento) e lote (ou data de fabricação);
- Estar dentro do prazo de validade;
- Estar armazenado em condições de conservação e temperatura conforme orientações do fabricante/fornecedor (verificar no rótulo do alimento);
- Embalagem primária<sup>2</sup> íntegra e não estufada;
- Não apresentar sinais sensoriais de deterioração (odor, cor e consistência alteradas);
- Estar isento de sujidades, insetos e parasitas.

---

2 O alimento pode estar envolvido ou protegido por uma embalagem ou por mais de uma, a primária é a que está em contato direto com o alimento. Ex. Cereal matinal embalado em saco plástico e este dentro de uma caixa de papelão. O saco plástico é a embalagem primária.

## Capítulo 3

# ORIENTAÇÕES PARA SELEÇÃO DE ALIMENTOS

### Hortaliças e frutas *in natura* e inteiras

Cerca de 100 espécies de hortaliças e frutas foram agrupadas em: (A) folhosas, talos e inflorescências; (B) raízes, bulbos, rizomas e tubérculos; (C) frutos e frutas. De forma simplificada, apresentamos na Tabela 1 orientações relacionadas ao aceite, ou não, com base em características visuais comuns observadas nestes vegetais.

*Foto: Raquel Cândida*



Alimentos doados ao Banco de Alimentos do CEASA – DF após seleção



**Tabela 1 – Hortaliças e Frutas agrupadas: características e orientações**

<b>Alimento</b>	<b>Característica</b>	<b>Orientação</b>
Hortaliças folhosas, talos e inflorescências <sup>(A)</sup>	Turgido <sup>3</sup>	Aceitar
	Murcho	Rejeitar
	Cor amarelada	Rejeitar
	Cor verde	Aceitar
	Tamanho inferior ou superior ao padrão	Aceitar
	Bolor	Rejeitar
Hortaliças raízes, bulbos, rizomas e tubérculos <sup>(B)</sup>	Murcho (é possível dobrar)	Rejeitar
	Presença de podridão	Rejeitar
	Tamanho inferior ou superior ao padrão	Aceitar
	Bolor	Rejeitar
Hortaliças frutos <sup>(C)</sup> e Frutas <sup>(D)</sup>	Cicatriz e broca somente na casca	Aceitar
	Cicatriz e broca dentro do fruto ou fruta	Rejeitar
	Cor característica de muito maduro e a presença de podridão	Rejeitar
	Cor verde	Aceitar
	Bolor	Rejeitar

(A) Acelga, agrião, alface, alcachofra, almeirão, alho-poró, brócolis, capim-cidreira, catedral, cebolinha, chicória, coentro, couve, couve-flor, escarola, espinafre, repolho, rúcula, salsa. **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, cebote, cenoura (sem e com folha), gengibre, inhame, mandioca, mandioquinha, nabo, rabanete.

(C) Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, endro, 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, nêspera, pêra, pêssego, tangerina, uva.

3 Túrvido: Estado em que se observa certa rigidez. Inchado ou túmido.

Imagens das hortaliças e frutas podem ser encontradas no site Hortiescolha (<http://www.hortiescolha.com.br/hortipedia>) da CEAGESP. Para fins de seleção, as imagens de danos graves em hortaliças e frutas auxiliam na decisão em rejeitar ou não o alimento, prevalecendo a orientação apresentada na Tabela 1.



Doação de abacaxi captada pelo Banco de Alimentos da Ceasa-DF.



Doação de hortaliças captada e selecionada pelo Banco de Alimentos da Ceasa-DF.

Fotos: Raquel Cândida

Imagens de algumas das 100 espécies de hortaliças e frutas inteiras onde podem ser observadas características em que o alimento não se encontra próprio para consumo.

## Folhosas – Murchas

Agrião murcho



Comparativo



A - Turgido  
B - Murcho

## Alface murcha



## Comparativo

A



B

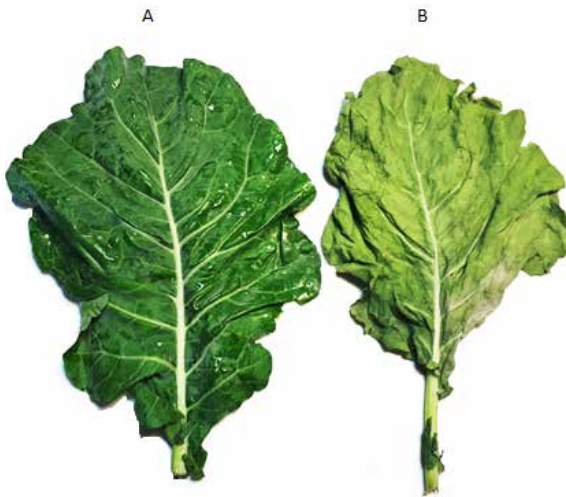


A - Turgida  
B - Murcha

## Couve murcha



## Comparativo



A - Turgida  
B - Murcha

## 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.



## **Raízes - Presença de podridão**

**Cenoura – Podridão**



**Cebola – Podridão**



**Batata – Podridão**

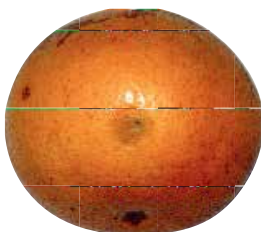


## Frutos e Frutas - Cicatriz e broca dentro do fruto ou fruta

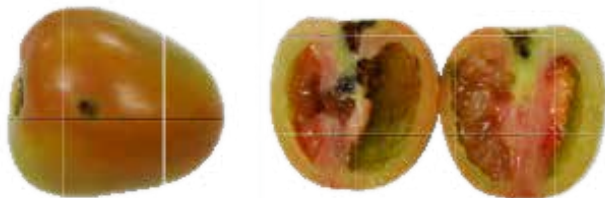
Banana – Ferimento com mais de 3 dedos por penca ou 2 dedos por buque



Laranja – Dano por praga (broca dentro do fruto)



Tomate – Dano por praga<sup>4</sup>



Fotos: Lisandro Barreiros/CEAGESP

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.



**Frutos e Frutas - Cor característica de muito maduro e a presença de podridão**

**Goiaba – Podridão**



**Caqui – Passado**



Laranja – Podridão



Berinjela – Podridão



Chuchu – Podridão





Entrega da doação de cenoura captada pelo Banco de Alimentos da Ceasa-DF.

## Excepcionalidades

Embora raro, pode ocorrer de hortaliças ou frutas não aceitas comercialmente devido ao seu tamanho também possam ser rejeitadas pelo BA; são os casos onde o vegetal não é palatável em consequência do seu crescimento excessivo, formando um tecido rígido, de difícil cozimento e com perda de sabor.

Nesses casos, é necessário direcionar os alimentos para instituições que tenham a possibilidade de dar uso alternativo

para a hortaliça ou fruta nessa condição. O BA deve identificar qual técnica culinária pode ser usada para beneficiar o alimento nesse estado e qual instituição tem estrutura para realizar.

O descarte imediato com base na cor característica de muito maduro e na presença de podridão, pode excepcionalmente não ocorrer quando:

- O BA possuir unidade de processamento capaz de processar o alimento de forma segura;
- A instituição beneficiária possuir estrutura física adequada, cumprir as Boas Práticas<sup>5</sup> e dispor de manipuladores treinados para o processamento.

Garantidas essas condições, os alimentos podem ser aproveitados, devendo ser selecionados um a um. Deve ser assegurado que o processo físico e térmico a ser submetido resulte em um produto alimentício seguro para consumo. Exemplo: processamento de fruto para produção de molho ou polpa para suco.

## **Pães de padaria**

Pães, assim como bolos e biscoitos, produzidos pelas padarias 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). O tempo de vida útil destes alimentos, quando ainda estão próprios para consumo, se deve aos ingredientes usados, a higiene no preparo e a sua conservação.

---

<sup>5</sup> São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

Há critérios específicos para as doações de alimentos provenientes de padarias, que geralmente acondicionam seus produtos em cestos ou sob o balcão, até sua venda, quando então são embalados na presença do cliente.

São critérios para receber esses alimentos como doação:

- A padaria deve cumprir com as Boas Práticas e estar devidamente regularizada junto à Vigilância Sanitária;
- Pães com cobertura ou recheio que foram expostos à venda e/ou que não tenham sido produzidos na data da doação não devem ser recebidos pelo BA;
- Pães (sem recheio e sem cobertura) que forem doados devem ter sido mantidos em local limpo e protegido durante o tempo em que estiveram à venda, assim como quando forem destinados para doação;
- O produto destinado à doação deve ser embalado (saco de papel ou plástico) e identificado com o nome do produto, nome da padaria, data de produção e validade (pode ser escrito diretamente na embalagem ou fixada etiqueta).
- O alimento doado deve estar no prazo de validade definido pela padaria, que se responsabiliza por ele.

Farinha e alimentos produzidos a partir dela (pães, bolos e biscoitos) são atrativos para roedores e insetos, portanto é fundamental que a padaria cumpra com as boas práticas de fabricação, em particular com relação ao controle de pragas. Em caso de quaisquer sinais de danos causados por insetos (fragmentos de insetos, pelos, urina) o alimento deve ser descartado.

A manipulação é também importante fonte de contaminação de pães, biscoitos e bolos, em particular quando produzidos em condição não industrial. Portanto, ainda que dentro do prazo de validade, caso se observe mofo ou bolor o alimento deve ser descartado.

Como estes alimentos estão prontos para o consumo, não passarão por higienização ou tratamento térmico. Em caso de sinais de danos causados por insetos ou a presença de mofo ou bolor, todo o conteúdo que tiver sido embalado junto deve ser rejeitado.

## **Alimentos de origem animal**

Os alimentos de origem animal, minimamente processados<sup>6</sup>, que estejam devidamente embalados, rotulados e nas condições e na temperatura indicadas pelo fabricante no rótulo são os que podem ser aceitos pelo BA.

Caso o banco de alimentos opte por embalar ou processar alimentos de origem animal *in natura* somente poderá fazê-lo se previamente regularizado junto ao MAPA. Ou, alternativamente, buscar um parceiro - estabelecimento regularizado para processar o alimento de origem animal - que o faça e posteriormente o BA distribua o alimento de forma segura.

---

<sup>6</sup> Alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. Exemplos de origem animal: carne bovina moída resfriada, coxa de frango congelada, leite pasteurizado, leite em pó.



*Foto: Ana Luíza Sauerbronn*

Ovos doados ao Banco de Alimentos Municipal de São Paulo

Quando ovos doados apresentam variação no tamanho e na cor da casca, aspectos pouco relacionados à qualidade sanitária e procedência do produto, não determinam seu descarte.

Leite em pó, creme de leite em caixa multicamada, iogurte em pote plástico com tampa de alumínio, mel em frasco plástico são alimentos de origem animal considerados processados, ultraprocessados e minimamente processados, de acordo com a embalagem em que estiver acondicionado. Saiba mais, a seguir.

### **Alimentos processados, ultraprocessados e minimamente processados**

Para o BA aceitar a doação de alimentos processados, ultraprocessados e minimamente processados, deve-se observar as condições da embalagem dos produtos e as informações indicadas nos rótulos pelo fabricante. São informações mínimas que devem constar no rótulo, de forma legível: designação do produto, dados do fabricante ou importador, data de validade e lote.

## **A) Alimentos acondicionados em sacos plásticos, de papel ou de alumínio**

O alimento acondicionado em sacos plásticos, de papel ou de alumínio não pode ser considerados seguros se a embalagem apresentar:

- 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.

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



Foto: Raquel Cândida



*Alimento sem rótulo - sem data de validade, dados do fabricante e identificação.*

Foto: Ana Luiza Sauerbronn



Pacote de biscoito sem data de validade e procedência doado ao banco de alimentos.



*Rasgo na  
embalagem, alimento  
exposto.*





*Furo que indicando presença de roedor e manchas que indicam contaminação.*



## **B) Alimentos acondicionados em caixa de papel ou multicamada**

O alimento acondicionado em caixa de papelão ou multicamada não pode ser considerado seguro se a embalagem apresentar:

- Abertura completa da embalagem;
- Fragmentos de insetos e/ou insetos;
- Rasgo, molhada ou úmida;
- 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.

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

Foto: Raquel Cândida

*Rasgo na caixa,  
alimento exposto.*



Fotos: Ana Luíza Sauerbronn



Casquinhas para sorvete em caixa com manchas e aberta doadas ao banco de alimentos.



*Lacre de segurança violado,  
alimento exposto.*



*Caixa aberta e pacote  
interno furado.*



*Abertura completa da caixa  
e manchas na embalagem.*

### **C) Alimentos acondicionados em garrafa ou pote plástico**

Os alimentos acondicionados em garrafa ou pote plástico não podem ser considerados seguros se a embalagem apresentar:

- 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);

- 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.

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

*Embalagem com  
laçre violado*

*Foto: Raquel Cândida*







*Embalagem com lacre violado*



*Proteção rompida e alimento exposto.*



*Vazamento pela  
borda da tampa.*



*Alimento sem data de  
validade e lote.*





Foto: Ana Luiza Sauerbronn

*Alimento sem rótulo doado  
ao banco de alimentos*

## **D) Alimentos acondicionados em lata**

O alimento acondicionado em lata não pode ser considerado seguro se a embalagem apresentar:

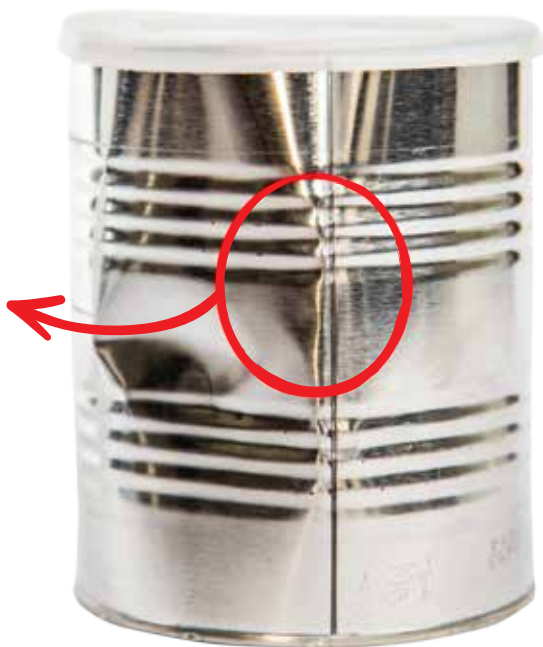
- Amassado na junção da costura lateral e na junção das extremidades (tampa e fundo);
- Amassado formando um dente - deformação pontuda;
- Inchamento ou estufado;
- Ferrugem ou vazamento;
- Ausência de rótulo ou rótulo danificado impedindo identificação da designação do alimento, os dados do fabricante ou importador do produto, a data de validade e o lote.

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



*Amassado na borda superior da lata.*

*Amassado na junção lateral.*





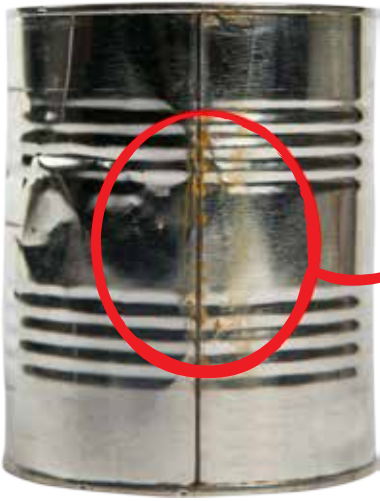
Lata de leite em pó com amassado na borda doada ao banco de alimentos

*Foto: Ana Luiza Sauerbronn*

*Amassado em forma de dente - deformação pontuda.*

*Foto: Raquel Cândida*





Lata com ferrugem



Lata estufada



## E) Alimentos acondicionados em frascos de vidro

Os alimentos acondicionados em frascos de vidro não podem ser considerados seguros se a embalagem apresentar:

- 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;
- 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.

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



Foto: Raquel Cândida

*Vidro com vazamento na  
borda da tampa*

*Foto: Raquel Cândida*



*Tampa curvada, botão  
de segurança levantado.*



# CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise sensorial é o instrumento preponderante nos Bancos de alimentos e deve ser praticada com responsabilidade e segurança por todos os atores envolvidos: equipe técnica do banco de alimentos, doadores, voluntários e instituições beneficiadas. É importante igualmente que todos tenham conhecimento que existem outros riscos sanitários presentes nos alimentos e estes devem ser considerados, sobretudo, pelo responsável técnico do banco de alimentos.

Dentre as normas sanitárias há as chamadas normas horizontais, que compreendem todas as categorias de alimentos, dentre elas estão as normas que tratam sobre os limites máximos permitidos para microorganismos, contaminantes, matérias estranhas, substâncias que migram de embalagens, resíduo de medicamento veterinário e resíduo de agrotóxico.

Tais limites se aplicam aos alimentos independente de sua destinação - comercial, institucional ou outra - pois garantem a segurança do alimento. Da mesma forma que estas normas se aplicam aos alimentos com finalidade comercial, elas se aplicam aos alimentos recebidos pelos bancos de alimentos.

Com base na regulamentação e no controle sanitário os gestores dos bancos de alimentos podem considerar que os alimentos doados, de origem rural ou industrial devida-

mente regularizados, produzidos com objetivo inicialmente comercial cumprem as normas sanitárias incluídas as boas práticas (agrícolas ou de fabricação) e que o alimento por eles produzidos atendem aos requisitos de identidade e qualidade prevista para o alimento.

O responsável técnico do banco de alimentos deve orientar não somente a equipe que trabalha diretamente no banco de alimentos, mas também as instituições beneficiárias e os doadores a respeito da importância da garantia da qualidade sanitária dos alimentos.

Por fim, ressalta-se que o *Guia de Avaliação de Alimentos Doados aos Bancos de Alimentos* foi elaborado para ser utilizado por todos os envolvidos com a atividade dos bancos de alimentos: todos que trabalham ou doam alimentos a um banco de alimentos, bem como as instituições beneficiárias devem ler e se familiarizar com essas diretrizes.

# REFERÊNCIAS

BRASIL. Apresentação do Programa Banco de Alimentos. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Brasília, 2007.

BRASIL. Sistema de Produção. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa. Disponível em: <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/>. Acesso em: Abril, 2018.

BRASIL. Legislação sobre alimentos. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos/legislacao>. Acesso em: Abril, 2018.

BRASIL. Legislação: Bebidas e Produtos de Origem Vegetal. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao>. Acesso em: Abril, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Edição. Brasília, 2014.

BRASIL. Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal>. Acesso em: Abril, 2018.

BRASIL. Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984. Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.

CANADA. *Food Safety Guidelines – For Food Banks*. Disponível em: [www.halton.ca/foodsafety](http://www.halton.ca/foodsafety). Acesso em: Dezembro, 2017.

SÃO PAULO. Hortipedia. Caracterização, escolha e controle de qualidade das frutas e hortaliças frescas para utilização em serviços de alimentação. Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo - CEAGESP. Disponível em: [www.hortiescolha.com.br/hortipedia/](http://www.hortiescolha.com.br/hortipedia/). Acesso em: Fevereiro, 2018.

UNITED STATES OF AMERICA. *Molds on Food: Are They Dangerous?* United States Department of Agriculture - USDA. Food Safety and Inspection Service, 2013.

**Editora Kiron | Brasília (DF) | Fone: (61) 3563.5048**  
**atendimento@editorakiron.com.br | [www.editorakiron.com.br](http://www.editorakiron.com.br)**