



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Cabe à escola adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

### INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NAS EMBALAGENS DE ALIMENTOS (RDC 259/02 – ANVISA/MS)

- \* Denominação de venda do alimento;
- \* Lista de ingredientes;
- \* Conteúdos líquidos;
- \* Identificação do lote;
- \* Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- \* Registro no órgão competente;
- \* Informação nutricional;
- \* A Informação “**Contém glúten**”, para os produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevada e centeio;
- \* Prazo de validade, exceto para: frutas e hortaliças frescas; vinagre; açúcar; e sal, que não são exigidas.

Os produtos de origem animal devem ter o carimbo dos Serviços de Inspeção obrigatórios, podendo ser federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM). Os materiais para embalagem devem ser atóxicos.



## ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS PELA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS

**ANVISA** (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)

**MAPA** (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)

**INMETRO** (Instituto de Metrologia)

### HORTIFRUTIGRANJEIROS

Os produtos de origem vegetal (frutas, legumes e verduras) são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo. Desta forma, para serem considerados alimentos de qualidade, devem possuir as seguintes características:

- 1ª qualidade;
- *in natura*;
- tamanho e coloração uniforme;
- polpa firme;
- livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante;
- acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.

### CARNES

São alimentos de origem animal obtidos por meio do abate de animais sadios. Devem possuir as seguintes características:

- embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal);
- sem manchas de qualquer espécie, nem parasitas, nem larvas;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- apresentar odor e sabor característico;
- percentual aceitável de sebo ou gordura de 10% para carne bovina;
- carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada).

<b>Tipo</b>	<b>Características</b>
Carne Bovina	Cor vermelha brilhante ou púrpura. Congelada: até -12°C. Resfriada: 0° a 7°C.
Carne Suína	Cor rosada. Congelada: até -12 °C. Resfriada: 0° a 4°C.
Carne de carneiro	Cor marrom clara. Congelada: até -12°C. Resfriada: 0° a 7°C.
Ave (frango)	Cor amarelo-rosada. Congelada: até -12°C. Resfriada: 0° a 4°C.
Peixe	De rio: tamanho mínimo de acordo com a legislação vigente (IBAMA). De cativeiro: dispensa tamanho mínimo. Congelado: até -12°C. Resfriado: 0 a 2°C.
Embutidos	Cor correspondente a sua composição. Temperatura: 0° a 7°C.
Carnes salgadas	Temperatura ambiente.