



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).

Tipo	Características
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.