

GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA BANCOS DE ALIMENTOS

Guia nº 26/2021 – versão 2



Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

2021

GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA BANCOS DE ALIMENTOS

VIGENTE A PARTIR DE 18/01/2021

Este Guia expressa o entendimento da Anvisa sobre as melhores práticas com relação a procedimentos, rotinas e métodos considerados adequados ao cumprimento de requisitos técnicos ou administrativos exigidos pelos marcos legislativo e regulatório da Agência.¹

Trata-se de instrumento regulatório não normativo, de caráter recomendatório e não vinculante, sendo, portanto, possível o uso de abordagens alternativas às proposições aqui dispostas, desde que compatíveis com os requisitos relacionados ao caso concreto. A inobservância ao conteúdo deste documento não caracteriza infração sanitária, nem constitui motivo para indeferimento de petições, desde que atendidos os requisitos exigidos pela legislação.

¹[Portaria nº 1.741, de 12 de dezembro de 2018](#), que dispõe sobre as diretrizes e os procedimentos para melhoria da qualidade regulatória na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Copyright©2021. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. A reprodução parcial ou total deste documento por qualquer meio é totalmente livre, desde que citada adequadamente a fonte. A reprodução para qualquer finalidade comercial está proibida.

SUMÁRIO

1.	ESCOPO.....	4
2.	INTRODUÇÃO.....	5
3.	BASE LEGAL.....	7
4.	BOAS PRÁTICAS PARA BANCOS DE ALIMENTOS.....	8
4.1	Estrutura Física.....	9
4.2	. Procedimentos de Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.....	11
4.3	. Manipuladores de Alimento.....	12
5.	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA BANCOS DE ALIMENTOS.....	14
6.	MODELO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA BANCOS DE ALIMENTOS...	15
7.	ROTULAGEM DE ALIMENTOS.....	17
8.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	20
9.	GLOSSÁRIO.....	20
10.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	24

1. ESCOPO

Bancos de alimentos são estruturas físicas e/ou logísticas que realizam o serviço de captação e/ou recepção e distribuição gratuita de gêneros alimentícios oriundos de doações, para direcionamento a instituições públicas ou privadas, caracterizadas como prestadoras de serviço de assistência social, de proteção e defesa civil, unidades de ensino e de justiça, estabelecimentos de saúde e demais unidades de alimentação e nutrição.

Com o objetivo de fortalecer e integrar a atuação dos bancos de alimentos no Brasil, a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos foi instituída pela [Portaria MDS nº 17, em 14 de abril de 2016](#) (BRASIL, 2016) e fortalecida pelo Decreto nº 10.490, de 17 de setembro de 2020¹ (Brasil, 2020).

A Rede, pautada nos princípios do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e do I Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2010), tem como objetivos:

- I – promover a troca de experiências, o fortalecimento e a qualificação dos bancos de alimentos;
- II – fomentar ações educativas voltadas à segurança alimentar e nutricional e ao fortalecimento institucional;
- III – estimular ações para a redução de perdas e do desperdício de alimentos no país;
- IV – fomentar pesquisas relacionadas aos bancos de alimentos;
- V – estimular políticas e ações públicas de segurança alimentar e nutricional que fortaleçam os bancos de alimentos; e
- VI – articular e facilitar negociações estratégicas para os bancos de alimentos ^[1].

Visando a manipulação segura dos alimentos nos bancos de alimentos e, conseqüentemente, a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários, é recomendável que cada banco de alimentos elabore e implemente seu **Manual de Boas Práticas**. Neste sentido, o presente **Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos** traz recomendações e orientações baseadas nas normas sanitárias vigentes, de modo a apoiar os gestores e responsáveis técnicos dos bancos de alimentos na elaboração desse documento e na prática diária para a conformidade e segurança dos alimentos transacionados.

¹ A Rede Brasileira de Bancos de Alimentos (RBBA) foi criada em 2016 por força de portaria ministerial. Com a edição do Decreto nº 10.490 de 2020, a RBBA e seu Comitê Gestor são elevados a outro patamar institucional e dependem de ato do Presidente da República para serem extintos ou alterados. Ganhou-se em relevância normativa e status político no conjunto de ações federais de segurança alimentar e nutricional.

2. INTRODUÇÃO

Os bancos de alimentos realizam operações de coleta, transporte, recebimento, seleção, classificação, triagem, higienização, fracionamento, embalagem, distribuição e entrega de alimentos. Em alguns casos, também podem processar gêneros alimentícios recebidos ou captados, transformando-os em produtos acabados como, por exemplo, geleias, doces, polpas, conservas, molhos, massas e preparações culinárias.

Além de favorecer a segurança alimentar e nutricional, os bancos de alimentos desempenham papel central no combate às perdas e desperdícios de alimentos, que vêm sendo reportado internacionalmente como um dos principais problemas socioeconômicos e ambientais a serem enfrentados pelos governos.

Estimativas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) indicam que em torno 1,3 bilhão de toneladas de alimentos do planeta são perdidos e desperdiçados a cada ano, correspondendo a cerca de 30% do total produzido. Frutas, hortaliças, raízes e tubérculos têm as maiores taxas de perdas e desperdícios, sendo que os prejuízos financeiros chegam a alcançar US\$ 680 bilhões nos países industrializados e US\$ 310 bilhões nos países em desenvolvimento (FAO, 2011).

O Brasil detém um potencial produtivo alimentar enorme, devido à sua vastidão territorial, à qualidade de suas terras e ao clima favorável à agropecuária. No entanto, existem obstáculos relacionado a esta produção: as perdas e o desperdício de alimentos (CRN, 2019.).

Em linhas gerais, a “perda de alimentos” ocorre na cadeia de fornecimento entre o produtor e o mercado. O termo “desperdício de alimentos”, por outro lado, se refere ao descarte ou uso alternativo (não alimentar) de alimentos seguros e nutritivos para o consumo humano (FAO, 2011).

No Brasil, estima-se que 26 milhões de toneladas de alimentos deixam de ser consumidos anualmente, entre perdas no campo, armazenamento e transporte, e desperdícios nos estabelecimentos comerciais e residenciais. Este número corresponde a aproximadamente 10% do total de alimentos disponíveis no país, e atualmente coloca o Brasil entre os países que mais desperdiçam alimentos no mundo (FAO, 2014).

Nesse sentido, os Bancos de Alimentos tornam-se uma alternativa viável para o combate ao desperdício, desafio que faz parte da Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, prevista pela ONU, com o objetivo de reduzir pela metade o desperdício global de alimentos per capita e reduzir as perdas até 2030 (CRN, 2019.).

Dentre as iniciativas do Poder Público brasileiro para a redução de perdas desperdícios de alimentos e a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada, está a criação da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos, estabelecendo uma parceria estratégica entre o setor privado e a sociedade civil, para o redirecionamento de alimentos aptos ao consumo que seriam descartados por estabelecimentos comerciais para instituições de apoio a pessoas em situação de vulnerabilidade social (CAISAN, 2017). Uma vez instituída, a Rede Brasileira é destinada à integração e ao fortalecimento dos bancos de alimentos brasileiros de modo a potencializar sua atuação num modo coletivo, e não mais apenas de modo individual/isolado.

A participação dos bancos de alimentos na Rede é voluntária, cabendo à unidade interessada comprovar que opera suas atividades em alguma das metodologias previstas na [Instrução Normativa nº 01, de 15 de maio de 2017²](#), que dispõe sobre a adesão à Rede Brasileira de Bancos de Alimentos. As vantagens da adesão incluem a possibilidade de acessar recursos do governo federal e sistemas de apoio à gestão, obter um certificado de funcionamento, participar de eventos e capacitações específicas da Rede (BRASIL, 2017).

Dentre os requisitos estabelecidos para adesão dos bancos de alimentos à Rede está a existência de espaço físico e infraestrutura que permitam a manipulação de alimentos perecíveis (hortifrutigranjeiros) e não perecíveis (secos), produtos refrigerados ou congelados, e tratamento de resíduos sólidos orgânicos, em conformidade com as normas sanitárias estabelecidas pela Resolução-RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), e pelas Portarias nº 326/1997 (BRASIL, 1997) e nº 1428/1993 do Ministério da Saúde (BRASIL, 1993). Ainda, a Instrução Normativa nº 01/2017 (BRASIL, 2017) exige que todos os membros da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos sejam licenciados pela autoridade sanitária municipal.

No que se refere às condições higiênico-sanitárias, um alimento seguro é aquele em que suas propriedades nutricionais estão mantidas, seus aspectos sensoriais estão dentro do limite desejável e os riscos de contaminação por perigos físicos, químicos e microbiológicos estão reduzidos aos níveis aceitáveis e toleráveis estabelecidos pelas autoridades sanitárias.

O *“Guia de avaliação de alimentos doados aos Bancos de Alimentos”* (BRASIL, 2018), publicado em 2018 pelo Ministério da Cidadania, é um importante instrumento norteador sobre os parâmetros de qualidade e aceitabilidade dos alimentos recebidos e distribuídos pelos bancos de alimentos. É indicado, portanto, que esse documento seja utilizado pelos gestores e responsáveis técnicos dos bancos de alimentos como apoio para tomada de decisões em relação aos critérios mínimos a serem observados para que os alimentos recebidos sejam aptos ao consumo.

Além das medidas relacionadas às características sensoriais, a segurança higiênico-sanitária dos produtos transacionados por bancos de alimentos também envolve cuidados com as operações efetuadas, que vão desde a coleta junto aos parceiros doadores até a distribuição/entrega às instituições beneficiárias.

Dada as diversas operações possíveis envolvendo alimentos, é importante que os bancos de alimentos sigam os regulamentos sobre Boas Práticas expedidos pela ANVISA e os Códigos Sanitários dos Estados e Municípios onde estão instalados.

Reconhecendo a relevância das atividades desempenhadas pelos bancos de alimentos, inclusive na complementação dos cardápios das instituições que beneficiam pessoas em situação de vulnerabilidade social ou insegurança alimentar, o presente Guia foi desenvolvido pela ANVISA para auxiliar os responsáveis por esses estabelecimentos a elaborar e implementar seus Manuais de Boas Práticas.

Neste contexto, as Boas Práticas são os procedimentos a serem adotados com o objetivo de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

² O Decreto 10.490/2020 alterou alguns aspectos relacionados aos procedimentos de adesão. Em função disso, a Instrução Normativa nº 01/2017 está em processo de revisão para adaptação à nova estrutura normativa.



Figura 1. Percurso dos alimentos transacionados pelos diferentes tipos de bancos de alimentos: convencional e colheita urbana/rural

3. BASE LEGAL

A legislação sanitária federal é constituída de leis, decretos, portarias do Ministério da Saúde e resoluções e instruções normativas da ANVISA. Complementarmente, os estados, municípios e o Distrito Federal legislam os aspectos mais específicos às suas localidades, por meio de seus Códigos Sanitários, sendo a emissão de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, contendo permissão para as unidades que exercem atividades pertinentes à área de alimentos, ato privativo do órgão de saúde competente local, de acordo com a Resolução nº 23/2000 da ANVISA (item 2.3) (BRASIL, 2000).

A legislação federal vigente e utilizada como base para elaboração desse **Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos** é:

Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993

Precursora na regulamentação desse tema, essa Portaria dispõe, entre outras matérias, sobre as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos (BRASIL, 1993)

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997

Baseada nos Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos CAC/VOL. A, Ed. 2 (1985), do Codex Alimentarius, e harmonizada no Mercosul, essa Portaria estabelece os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (BRASIL, 1997).

Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005

Essa Resolução estabelece procedimentos higiênico-sanitários para o preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos e bebidas preparados com vegetais, com a finalidade de prevenir doenças de origem alimentar (BRASIL, 2005).

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

Essa Resolução estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo (BRASIL, 2004).

4. BOAS PRÁTICAS PARA BANCOS DE ALIMENTOS

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve todas as operações realizadas pelo estabelecimento e os respectivos cuidados higiênico-sanitários para o controle e a garantia de qualidade dos alimentos que transaciona, desde a coleta nos parceiros doadores até a distribuição ou entrega às instituições beneficiárias. Tais cuidados visam a redução de riscos à saúde dos consumidores e a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

Para tanto, é importante que os gestores e responsáveis técnicos dos bancos de alimentos tenham conhecimento dos requisitos definidos na RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004) e busquem realizar as adequações necessárias para cumprimento dos mesmos, especialmente no que diz respeito a:

- ✓ características da edificação, instalações, equipamentos e utensílios;
- ✓ higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- ✓ controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- ✓ abastecimento de água;
- ✓ manejo dos resíduos;
- ✓ saúde e higiene dos manipuladores;
- ✓ qualidade das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- ✓ coleta, transporte e recebimento dos alimentos;
- ✓ manipulação e/ou processamento dos alimentos;

- ✓ armazenamento, distribuição e coleta dos alimentos
- ✓ controle da documentação e registros;
- ✓ responsabilidade técnica.

Não obstante, os requisitos de boas práticas para determinado banco de alimentos variam conforme as atividades que o mesmo desempenha.

Por exemplo, a estrutura física e os procedimentos de um banco de alimentos do tipo colheita urbana e/ou rural, que realiza exclusivamente a atividade de transporte de alimentos, é mais simples quando comparada à de um banco de alimentos convencional, que por sua vez necessita de espaço físico e procedimentos para a triagem, seleção e armazenamento dos alimentos antes da expedição às instituições beneficiárias. Nos casos de bancos de alimentos que também processam alimentos, somam-se as medidas relacionadas aos equipamentos, utensílios, fluxos e procedimentos de manipulação.

4.1 Estrutura Física

Para a implementação das Boas Práticas em um banco de alimentos, é fundamental que o dimensionamento da edificação e das instalações seja adequado às suas operações e ao seu volume operacional.

A tabela a seguir apresenta a estrutura física mínima recomendável para um banco de alimentos

ÁREA	ESTRUTURA FÍSICA
Setor de recepção	Área coberta, piso resistente e impermeável, de fácil higienização.
Setor de seleção e triagem	Área coberta, piso resistente e impermeável, de fácil higienização, com ralo de escoamento de água. Lavatório suprido de produtos destinados à higienização das mãos. Bancadas de trabalho impermeáveis e de fácil higienização.
Setor de descarte	Lixeira tampada em área externa.
Setor de expedição	Área coberta, piso resistente e impermeável, de fácil higienização. É possível que seja a própria área de recepção, a depender de escalonamento de horários para entrada/saída de produtos.
Setor administrativo	Sala separada dos demais setores para manutenção de documentos e registros. Banheiro/vestiário com acesso feminino e masculino. Almoxarifado para armazenagem de saneantes e utensílios de higienização.

Tabela 1: Estrutura física mínima para bancos de alimentos convencionais, por área.

Adicionalmente, a Tabela 2 apresenta estrutura física adicional, de acordo com o grau de perecibilidade do alimento transacionado pelo banco de alimentos, a qual recomenda-se que seja observada pelas unidades que realizam algum tipo de processamento nos alimentos arrecadados.

ÁREA	ESTRUTURA FÍSICA POR TIPO DE ALIMENTO TRANSACIONADO		
	Alimentos industrializados não perecíveis	Alimentos perecíveis com baixo risco de contaminação	Alimentos perecíveis conservados sob refrigeração ou congelamento
Setor de fracionamento e embalagem (quando aplicável)	<p>Sala arejada, com fluxo separado dos demais setores.</p> <p>Piso resistente e impermeável, de fácil higienização, com ralo de escoamento de água.</p> <p>Bancadas de trabalho impermeáveis de fácil higienização.</p> <p>Lavatório suprido de produtos destinados à higienização das mãos.</p> <p>Equipamentos: balança, seladora.</p>		Não se aplica
Setor de processamento (quando aplicável)	<p>Sala dedicada (exclusiva), arejada, com fluxo separado dos demais setores.</p> <p>Piso resistente e impermeável, de fácil higienização, com ralo de escoamento de água.</p> <p>Equipamentos, móveis e utensílios com superfícies lisas, impermeáveis, de fácil higienização.</p> <p>Lavatório suprido de produtos destinados à higienização das mãos.</p> <p>Cuba ou tanque exclusivo para higienização de alimentos.</p> <p>Equipamentos: balança, forno, fogão, triturador, batedeira, refrigerador, congelador, caixas ou armários para armazenamento de utensílios, entre outros.</p>		
Setor de armazenamento – Despensa seca (quando aplicável)	<p>Pode ser contígua à área de recepção ou expedição e seguir as mesmas recomendações desta (Tabela 1), acrescido de espaço para pallets ou prateleiras.</p>		Não se aplica
Setor de armazenamento – Refrigerador/Congelador	Não se aplica	Não se aplica.	Câmara fria e/ou refrigerador industrial

(quando aplicável)		Opcionalmente, o banco de alimentos pode armazenar esses alimentos em câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração, para obter maior durabilidade.	e/ou balcão frigorífico e/ou freezer horizontal ou vertical, a depender do volume de alimentos transacionados.
Logística/Transporte	Veículo de carga com baú fechado ou cobertura para os alimentos, ou veículo tipo furgão.		Veículo de carga com baú fechado e refrigerado.

Tabela 2. Estrutura física para bancos de alimentos, aplicável de acordo com o grau de perecibilidade do alimento transacionado.

No caso dos bancos de alimentos que operam na modalidade colheita urbana/rural, deverão ser observadas as recomendações descritas para a estrutura logística da Tabela 2.

O uso de telas milimetradas removíveis, ralos sifonados com grelha abre e fecha e/ou barreiras físicas em janelas e aberturas impedem o acesso de insetos, roedores e outros animais ao interior do banco de alimentos.

Além disso, recomenda-se atentar para a definição de fluxos de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos triados para distribuição com aqueles considerados impróprios para o consumo.

4.2. Procedimentos de Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

A manutenção das condições higiênico-sanitárias apropriadas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos evitam a contaminação dos mesmos.

Para tanto, recomenda-se que os bancos de alimentos deem preferência a materiais com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização.

Também é fundamental que as operações de higienização sejam realizadas por pessoas capacitadas e com a frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

Seguem algumas recomendações específicas:

- ✓ No caso dos bancos de alimentos que realizam processamento de alimentos, higienizar as superfícies, equipamentos e utensílios utilizados nessa etapa antes do início e após o término das operações de cada dia;

- ✓ Durante o processamento dos alimentos, evitar o contato direto ou indireto (por meio de superfícies, equipamentos, utensílios e manipulação) entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo, a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada;
- ✓ Ter cuidado para não contaminar os alimentos por produtos saneantes, partículas suspensas e pela formação de aerossóis. Não realizar operações de higienização concomitantemente à manipulação de alimentos;
- ✓ Não utilizar substâncias odorizantes e ou desodorantes nas áreas de processamento e armazenamento dos alimentos;
- ✓ Utilizar apenas produtos saneantes regularizados e seguir as instruções fornecidas nos rótulos para diluição e o tempo de contato e modo de uso/aplicação;
- ✓ Para a higienização, utilizar utensílios e equipamentos próprios, bem conservados, limpos e disponíveis em número suficiente;
- ✓ Utilizar utensílios distintos para a higienização de instalações, daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;
- ✓ Identificar e armazenar produtos saneantes, utensílios e equipamentos utilizados na higienização em local reservado para essa finalidade;
- ✓ Observar a legislação específica para realização de descarte dos resíduos.

4.3. Manipuladores de Alimento

As equipes que operam nos bancos de alimentos contam com colaboradores próprios, mas também com temporários e voluntários, e todos precisam estar igualmente capacitados para desempenhar as atividades e conhecer os cuidados de higiene na manipulação de alimentos. Deste modo, as atividades de orientação e capacitação desses agentes devem ser frequentes de modo a manter a qualidade higiênico-sanitária dos processos operacionais dos equipamentos, conforme determina a RDC nº 216/2004 (Brasil, 2004). Ademais, recomenda-se a implementação de estratégias de orientações e treinamentos rápidos e específicos para as atividades que serão realizadas pelos colaboradores eventuais.

Os conhecimentos mínimos envolvem noções de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

As capacitações dos manipuladores de alimentos podem ser desenvolvidas pelo próprio banco, ou realizadas por meio de cursos oferecidos por outras instituições parceiras. Podem ser utilizados, por exemplo, os cursos *online* de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos oferecidos gratuitamente pela [Anvisa](#) e pelo [SEBRAE](#) (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). Em algumas localidades, as próprias Vigilâncias Sanitárias municipais oferecem cursos periodicamente.

Independente da forma como os manipuladores de alimentos são capacitados, é importante que as capacitações sejam documentadas, por meio de certificados, declarações de conclusão de cursos ou listas de presenças, e que os bancos de alimentos mantenham tais registros.

O banco de alimentos também pode elaborar materiais ilustrados, afixando-os em locais onde ocorrem as operações envolvendo manipulação de alimentos, para consulta.

A seguir, são apresentados exemplos de orientações sobre higiene dos manipuladores de alimentos:

O que fazer?	Por que fazer?
Esteja sempre limpo. Tome banho diariamente.	Há micróbios espalhados por todo o nosso corpo. A maior quantidade está no nariz, na boca, nos cabelos, nas mãos (inclusive unhas), nas fezes, no suor e no sapato.
Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas.	Os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos. Você sabia que 1mm de cabelo pode conter até 50.000 micróbios?
O uniforme usado é para uso somente na área de preparo dos alimentos. Troque seu uniforme diariamente, para que esteja sempre limpo e conservado. Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.	O uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os. Os adornos pessoais acumulam sujeira e micróbios, além de poderem cair nos alimentos.
Lave bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender o telefone e de abrir a porta. Mantenha as unhas curtas e sem esmalte.	Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos. A maioria das pessoas não gasta nem 10 segundos para lavar as mãos. Atenção: para uma boa lavagem de mãos, recomenda-se que a duração seja de no mínimo 20 segundos.
Preste atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos.	Como a grande quantidade de micróbios patogênicos é encontrada na boca, no nariz e nos ouvidos, esses comportamentos podem gerar contaminações nos alimentos.
Se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule alimentos.	A pessoa doente (com diarreia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) apresenta um alto número de micróbios patogênicos em seu corpo que pode facilmente contaminar os alimentos. Os machucados como cortes, feridas e arranhões também têm um alto número de micróbios patogênicos.

Tabela 3. Recomendações de higiene pessoal para manipuladores de alimentos, de acordo com a RDC 216/2004.

Além dos cuidados de higiene próprios do manipulador, também são necessários alguns cuidados durante o preparo de alimentos, no caso de bancos de alimentos que realizam atividades de processamento.

De forma geral, frutas e hortaliças precisam ser higienizados antes de serem utilizados no preparo de alimentos. A correta higienização elimina micróbios patogênicos e parasitas. A seguir, são apresentadas algumas orientações específicas:

- 1) Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- 2) Lavar em água corrente vegetais folhosos (ex.: alface, escarola, rúcula, agrião, etc.), folha a folha, e frutas e legumes, um a um;

- 3) Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 1 litro);
- 4) Com as mãos higienizadas, enxaguar em água corrente vegetais folhosos, folha a folha, e frutas e legumes um a um.

Por fim, é recomendável que as atividades dos manipuladores estejam descritas de forma detalhada em Procedimento Operacional Padrão (POP), de maneira a garantir a padronização da atividade e segurança da operação. Além disso, os manipuladores de alimentos, incluindo aqueles colaboradores eventuais, podem ser instruídos acerca do POP, bem como ter acesso rápido e fácil ao seu conteúdo, por exemplo, com a aposição de instruções didáticas no local de trabalho.

Todas as atividades de manipulação de alimentos necessitam ser supervisionadas pelo Responsável Técnico do banco de alimentos que, por sua vez, necessita ter conhecimento e domínio sobre todas as operações que envolvem a manipulação de alimentos. O inciso I do Art. 4º da Instrução Normativa nº 01/2017 (BRASIL, 2017) da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional inclui o Responsável Técnico como membro da equipe do banco de alimentos.

5. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA BANCOS DE ALIMENTOS

O Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos é o documento que descreve as operações realizadas pelos bancos de alimentos, com foco em um sistema básico de requisitos higiênico-sanitários. Recomenda-se que esse documento seja elaborado, acompanhado e atualizado pelo Responsável Técnico do banco de alimentos, com a participação dos demais membros da equipe e colaboradores.

Antes de iniciar a elaboração do Manual de Boas Práticas para determinado banco de alimentos, recomenda-se:

- ✓ Conhecer os conceitos de Boas Práticas e definições relacionadas;
- ✓ Conhecer a legislação sanitária federal da ANVISA que estabelece as Boas Práticas na área de alimentos, assim como os Códigos Sanitários Estaduais e Municipais relacionados, regulamentados pelas Vigilâncias Sanitárias estaduais e municipais, de modo a verificar as conformidades e não conformidades de acordo com o preconizado;
- ✓ Produzir um relatório contendo um diagnóstico situacional da condição atual do banco de alimentos, contemplando uma análise crítica de todos os requisitos higiênico-sanitários citados anteriormente (verificar, também, o APÊNDICE A – Check list das Boas Práticas em Bancos de Alimentos);
- ✓ Planejar, elaborar e desenvolver um plano de ação para solucionar as não-conformidades detectadas no banco de alimentos;

- ✓ Executar as medidas corretivas para solucionar as não-conformidades detectadas no banco de alimentos, com participação de todos os manipuladores e colaboradores;
- ✓ Elaborar o Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos, conforme orientações deste **Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos**.

Um bom Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos apresenta as seguintes características:

- ✓ reproduz fielmente a realidade do determinado banco de alimentos;
- ✓ descreve detalhadamente sua rotina operacional completa, desde a coleta até a distribuição dos alimentos às instituições beneficiárias, relacionando ou referenciando e anexando toda documentação comprobatória (Procedimentos Operacionais Padronizados adotados, planilhas de controle, registros, *check list* e outros aplicáveis);
- ✓ é atualizado sempre que o banco de alimentos realizar alterações em sua estrutura física ou operacional;
- ✓ descreve de maneira objetiva e clara, com vocabulário adequado para os leitores do Manual, sua utilidade e funcionalidade, assim como em quais áreas, funções, etapas da operacionalização do banco de alimentos ele se aplica;
- ✓ indica os materiais consultados para sua elaboração (Resoluções, Portarias, Normas Técnicas, Bibliografia Técnica, outros);
- ✓ cita definições que sejam necessárias para o seu devido entendimento.

Para a efetiva utilização do Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos, recomenda-se:

- ✓ deixar o Manual sempre à mão, afinal é um documento de consulta e precisa ser orientador sobre a rotina operacional do banco de alimentos;
- ✓ realizar a capacitação dos manipuladores de alimentos dos bancos de alimentos, assim como de outros colaboradores do banco (estagiários e técnicos da área de alimentação), sobre a finalidade do Manual e sobre como e quando utilizá-lo;
- ✓ supervisionar e capacitar, periodicamente, todos os manipuladores e colaboradores sobre a correta utilização do Manual.

6. MODELO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA BANCOS DE ALIMENTOS

Para auxiliar os responsáveis técnicos dos bancos de alimentos na elaboração de seus respectivos manuais de boas práticas, o presente guia apresenta em [anexo](#) um modelo editável, para servir como base para preenchimento dos campos conforme realidade de cada estabelecimento.

Instruções para visualização de anexos do arquivo pdf

Para abertura do anexo, basta seguir as orientações abaixo:

1. Alguns navegadores de internet mais modernos como o Google Chrome são capazes de ler arquivos em PDF diretamente.
2. Se você estiver utilizando um destes navegadores, ao clicar no Guia, o mesmo abrirá no próprio navegador, e não em programas especializados de leitura de documentos em PDF, como o Adobe Reader ou o Adobe Professional. Se isto acontecer, não será possível visualizar os anexos.
3. Portanto, caso o Guia abra no navegador, primeiro salve o arquivo em um local de sua escolha e depois abra o mesmo com o Adobe Reader ou o Adobe Professional.
4. Somente com este primeiro passo será possível visualizar os arquivos.
5. Clique no ícone localizado no canto inferior esquerdo e todos os anexos estarão disponíveis na lista que aparecerá.
6. Clique na palavra Anexos, localizada no canto inferior esquerdo, e todos os anexos estarão disponíveis na lista que aparecerá.

Os textos em preto são informações que se recomenda constar do manual, enquanto os textos em azul correspondem às informações a serem incluídas sobre o banco de alimentos em questão. A seguir constam algumas orientações com relação à edição do modelo de manual.

É recomendável que todas as páginas do manual sejam numeradas e apresentem um cabeçalho para rastreabilidade e correta identificação do manual. O modelo em anexo apresenta uma sugestão de cabeçalho editável, com numeração automática das páginas. Além disso, no campo de edição de imagem é possível incluir a logomarca do banco de alimentos. Caso não tenha interesse de incluí-la, basta deletar o campo de edição de imagem.

Na folha de rosto do manual, também é importante conter informação sobre os responsáveis pela sua elaboração e aprovação, incluindo as respectivas assinaturas e a data de aprovação.

De acordo com modelo, o manual de boas práticas inicia com a seção de “APRESENTAÇÃO”, que apresenta a finalidade do documento, informações gerais sobre o banco de alimentos, como data de inauguração e início das atividades, missão, objetivo e aplicação do Manual podem ser incluídas.

O “SUMÁRIO” é imprescindível para organização do Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos. Por ser uma lista que inclui todos os itens de um documento, auxilia o leitor a encontrar o conteúdo que está buscando. Nele, é importante constar todos os itens e subitens do Manual, bem como os apêndices e anexos do documento.

O modelo traz as seções que se sugere constar em um manual de boas práticas, organizado em títulos do documento. Caso as seções sejam alteradas, para atualizar o sumário, basta clicar com o botão direito do *mouse* e selecionar a opção “Atualizar campo” > “Atualizar índice inteiro”.

As orientações sobre as informações que devem constar nas seções subsequentes do manual estão descritas no próprio modelo, em seus campos específicos de edição. Ao clicar no campo de edição, o texto em azul será suprimido e o documento passará a conter as informações referentes ao banco que forem inseridas.

7. ROTULAGEM DE ALIMENTOS

No caso de bancos de alimentos que realizam etapas de processamento e embalagem, os produtos acabados necessitam ser adequados aos requisitos de rotulagem.

Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002). Também fazem parte dos rótulos encartes, como folhetos, *folders*, etc. Para que haja uma conformidade com a legislação, essas inscrições precisam contemplar na totalidade as informações obrigatórias estabelecidas pela legislação brasileira e, qualquer informação que estiver além do preconizado, precisa seguir as regras para uso de informações complementares.

As informações obrigatórias, bem como as regras, para rotulagem dos alimentos embalados estão apresentadas e regulamentadas pela legislação brasileira através de diferentes órgãos. A maior parte dessas normas são expedidas pela Anvisa, que possui competência legal para regulamentação do tema.

Porém, há também leis e decretos federais que versam sobre o tema de rotulagem, por exemplo, a obrigatoriedade de declaração da presença de glúten, a declaração de transgênicos, informação sobre lactose e restrições específicas para alimentos destinados a lactentes (até 1 ano de idade) e crianças de primeira infância (1 a 3 anos de idade).

Ademais, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) pode estabelecer regras e critérios para rotulagem de produtos por eles regulados (ex. produtos de origem animal, bebidas). E, ainda, o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) estabelece regras para declaração do conteúdo líquido na rotulagem dos alimentos.

Portanto, é recomendável que os gestores e responsáveis técnicos dos bancos de alimentos, em especial daqueles que processam alimentos, identifiquem as normas que são aplicáveis ao produto que vão processar e embalar em sua unidade e definam modelos de rotulagem que atendam às normativas vigentes relacionadas à rotulagem, adequando as informações de acordo com o produto.

As principais legislações relacionadas ao tema rotulagem de alimentos estão relacionadas no item 2.1 da Biblioteca de Alimentos, [disponível no portal da ANVISA](#). As bibliotecas são documentos que reúnem todas as normas vigentes de determinado macrotema, divididos por temas, com o objetivo de facilitar o acesso e a

compreensão do Estoque Regulatório. Ressalta-se que essas bibliotecas foram elaboradas pela ANVISA e não relacionam os regulamentos expedidos pelo MAPA.

Resolução RDC nº 259, 20 de setembro de 2002

Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados
Modificada pela Resolução – RDC nº 123, de 13 de maio de 2004 – altera o subitem 3.3 do Anexo da Resolução RDC nº 259/2002. (BRASIL, 2002)

Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

Tabela de Valores de Referência para porções de alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional (BRASIL, 2003a)

Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados (BRASIL, 2003b)

Resolução - RDC nº 54, de 12 de dezembro de 2012

Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. (BRASIL, 2012)

A rotulagem dos alimentos é uma forma de comunicação entre os alimentos/produtos e os consumidores e, portanto, precisa descrever exatamente o conteúdo que ela apresenta.

São informações obrigatórias nos rótulos dos alimentos embalados:

- ✓ Denominação de venda do alimento
- ✓ Lista de ingredientes
- ✓ Conteúdos líquidos
- ✓ Identificação da origem
- ✓ Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
- ✓ Identificação do lote
- ✓ Prazo de validade
- ✓ Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

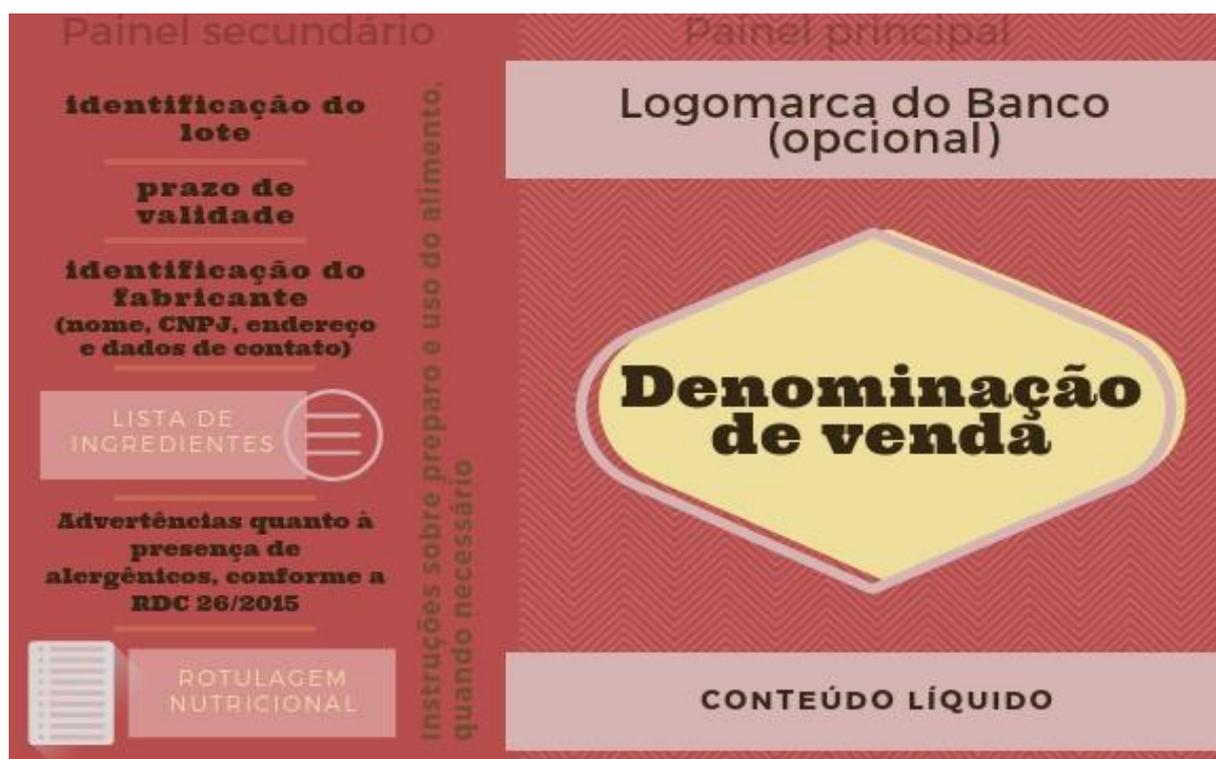


Figura 3. Apresentação esquemática de rotulagem de alimentos.

A rotulagem nutricional é uma das informações que devem constar nos rótulos de alimentos produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores. Na Biblioteca de Alimentos, além de constar a Resolução RDC nº 360/2003 (BRASIL, 2003b), que regulamenta a rotulagem nutricional, constam alguns documentos relacionados, por exemplo, o manual de orientação às indústrias de alimentos sobre rotulagem nutricional obrigatória.

Para a elaboração da rotulagem nutricional de determinado alimento, é possível utilizar diversos instrumentos, tais como: análise físico-química do produto ou dos ingredientes utilizados, fichas técnicas dos ingredientes utilizados no produto, banco de dados ou tabelas de composição química de alimentos. A seguir, são listadas algumas tabelas de uso público e o sistema disponibilizado pela Anvisa para auxiliar no cálculo da informação nutricional:

- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – Unicamp (http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4_versao_ampliada_e_revisada.pdf)
- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – USP (<http://www.fcf.usp.br/tbca/>)
- Sistema de Rotulagem Nutricional – Anvisa (<https://sso.anvisa.gov.br/sso/internet/login?service=http%3A%2F%2Fwww10.anvisa.gov.br%2Frotulagem%2Flogin.seam>)

Já a informação nutricional complementar - INC é opcional para todos os alimentos. Mas, caso o banco de alimentos queira utilizá-la na rotulagem de seus produtos, deve seguir expressamente o disposto na Resolução RDC nº 54/2012 (BRASIL, 2012).

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As Boas Práticas constituem um conjunto de fatores e procedimentos conhecidos como os melhores para se executar determinada ação, de forma padronizada e com a minimização de riscos.

No caso dos bancos de alimentos, as Boas Práticas visam garantir maior segurança e qualidade dos alimentos transacionados, bem como a segurança dos operadores/colaboradores.

Considerando a relevância dos bancos de alimentos nas estratégias para a redução de perdas e desperdícios de alimentos e para a segurança alimentar e nutricional, é importante buscar um constante fortalecimento da atuação desse equipamento, de forma que os produtos transacionados cheguem aptos para o consumo até os beneficiários e, com a publicação do presente guia, a ANVISA espera contribuir com esse processo.

Por se tratar de um setor relativamente recente e em expansão no Brasil, e considerando que os bancos de alimentos são instituições sem fins lucrativos que atuam intermediando doações, a versão 1 do guia ficará aberto para consulta pública durante 1 (um) ano, a fim de possibilitar maior período para sua implementação e identificação de eventuais melhorias necessárias.

Pelos mesmos motivos, a ANVISA reconhece que a implementação das Boas Práticas pelos bancos de alimentos é um processo gradual, mas que necessita ser iniciada com a maior brevidade, para conciliar a capacidade operacional, a qualidade e a segurança dos serviços prestados.

9. GLOSSÁRIO

Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

Alimentos industrializados não perecíveis: Alimentos secos ou processados cuja conservação se faz à temperatura ambiente, produzidos sob controle de qualidade por empresa devidamente regularizada junto ao órgão sanitário competente. Exemplo: arroz, feijão, farinha de trigo, massas secas, biscoitos, leite em pó, sardinha enlatada, conservas de pepino, creme de leite UHT.

Alimentos perecíveis com baixo risco de contaminação: Alimentos *in natura* não embalados ou alimentos secos minimamente processados não embalados. Exemplo: hortaliças inteiras, frutas inteiras, cereais beneficiados a granel ou em sacas.

Alimentos perecíveis conservados sob refrigeração ou congelados: Alimentos embalados que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação. Devem ser devidamente regularizados junto ao órgão de agricultura competente. Exemplo: leite fluido não UHT, iogurte, carnes embalados, ovos embalados, pizza congelada, verduras cruas minimamente processadas.

Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação

Alimentos preparados: são alimentos manipulados, subdividindo-se em três categorias: a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo; b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo; c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Alimento transacionado: Alimento recebido pelo banco de alimentos por meio de doação ou por compra direta do Programa de Aquisição de Alimentos. As doações podem ser motivadas pela perda de valor comercial do alimento ou captação de alimentos por meio de campanhas de doação de alimentos ou captação em função de apreensão por falta de nota fiscal.

Anti-sepsia: Operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

Área de armazenamento de alimentos: compreende os setores de armazenamento em temperatura ambiente (despensa seca) e armazenamento sob temperatura controlada (refrigerador, câmara fria, congelador).

Área de manipulação de alimentos: compreende os setores onde há recebimento, seleção, classificação, triagem, higienização, fracionamento, processamento, porcionamento, embalagem, distribuição e/ou entrega de alimentos.

Banco de alimentos convencional: Banco de alimentos com sede em imóvel que disponha de estrutura física para, no mínimo, realizar a triagem e a seleção dos alimentos para doação, podendo dispor de equipagem para processamento, beneficiamento e estocagem dos alimentos antes da expedição às instituições beneficiárias.

Banco de Colheita Urbana e/ou Rural: Banco de alimentos com sede em imóvel com estrutura apenas administrativa e que realize exclusivamente a atividade de transporte de alimentos em veículo(s) próprios para

atividades de coleta de doações, seleção e distribuição de alimentos, conforme o grau de perecibilidade do alimento.

Boas Práticas: procedimentos adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

Contaminantes: Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

Desinfecção: Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Higienização: Operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

Instituição beneficiária: Instituição que presta atendimento a crianças, adolescentes, adultos ou idosos em situação de vulnerabilidade social. Instituição sem fins lucrativos que executa programas e projetos de assistência social de caráter continuado, permanente e planejado, de forma universal e de finalidade pública. Compreende instituição socioassistencial, hospital ou escola com estas características e que foram previamente avaliadas e cadastradas junto ao banco de alimentos.

Limpeza: Operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

Manipulação de alimentos transacionados: Operações em que há contato com alimentos recebidos pelo banco de alimentos, as quais envolvem uma ou mais das seguintes etapas: coleta do alimento, recepção e entrega do alimento, triagem, processamento, embalagem, armazenamento, distribuição e transporte.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Manipuladores de alimentos transacionados: Qualquer pessoa do banco de alimentos que entra em contato direto ou indireto com o alimento. A operação exclusivamente de condutor do veículo, na qual não há qualquer contato com o alimento transportado, não se caracteriza por manipulação de alimento transacionado.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Medida de controle: Procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Procedimento Operacional Padronizado (POP): Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Registro: Consiste de anotação em planilha e/ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

Resíduos: Materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

Rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

10. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. [Portaria nº 17, de 14 de abril de 2016](#). Institui a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos. Brasília, DF, Diário Oficial da União, 2016.

BRASIL. [Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010](#). Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da União, 2010.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. Global Food Lost and Food Waste. Roma, 2011. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/mb060e/mb060e00.pdf>>. Acesso em: 12 abr. 2019.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food Losses and Waste in Latin America and the Caribbean. Roma, 2014. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i3942e.pdf>>. Acesso em: 12 abr. 2019.

CAISAN – Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Rede Brasileira de Bancos de Alimentos. 2017. Disponível em: <http://mds.gov.br/caisan-mds/rede-brasileira-de-bancos-de-alimentos> Acesso em: 12 abr. 2019.

BRASIL. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar. [Instrução Normativa nº 1, de 15 de maio de 2017](#). Dispõe sobre a adesão dos Bancos de Alimentos à Rede Brasileira de Bancos de Alimentos. Diário Oficial da União, 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília. Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico "Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". Diário Oficial da União, 1997

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento. Diário Oficial da União, 1993.

BRASIL. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Ministério do Desenvolvimento Social. Guia de avaliação de alimentos doados aos Bancos de Alimentos. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'Guia%20avalia%C3%A7%C3%A3o%20alimentos'-mod13.pdf Acesso em: 12 abr. 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento. Diário Oficial da União, 1993.

BRASIL. Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico "Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília. Diário Oficial da União, 1997.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária Resolução-RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União, 2003a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Diário Oficial da União, 2003b.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 54, de 12 de dezembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, 2012

TENUTA, N. O. Adequação da estrutura física de um Banco de Alimentos da região metropolitana de Belo Horizonte/MG. Monografia (Especialização). Curso Gestão – Alimentos e Alimentação Coletiva. Universidade Federal de Ouro Preto. MG. 2010.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa
SIA Trecho 5, Área Especial 57, Lote 200
CEP: 71205-050
Brasília – DF

www.anvisa.gov.br

www.twitter.com/anvisa_oficial

Anvisa Atende: 0800-642-9782

ouvidoria@anvisa.gov.br