

**INDICAÇÃO N. 400 /2024**

O Parlamentar que a esta subscreve, com amparo no art. 218, do Regimento Interno deste Poder, solicita a Vossa Excelência que, após lida no expediente, seja encaminhada ao Excelentíssimo Senhor Governador, a seguinte indicação:

**“Sugere a adoção das práticas e diretrizes constantes do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos, e edição de ato normativo (sugestão anexa) semelhante à Portaria nº 1.274, de 7 de julho de 2016, todos do Ministério da Saúde, para orientação e implementação da alimentação saudável e adequada nos eventos institucionais promovidos pelo Poder Executivo como "*coffee-breaks*", coquetéis, almoços e "*brunchs*" e jantares.”**

**JUSTIFICATIVA**

A transição alimentar e nutricional vem atingindo a população brasileira, com aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias e de renda, carecendo da necessidade de implantação de estratégias efetivas e integradas para a redução da morbimortalidade causada por doenças crônicas não transmissíveis relacionadas à alimentação e nutrição.

A presente indicação objetiva que sejam adotadas e instituídas políticas de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho dos órgãos da administração pública estadual de Roraima. Essa medida busca contribuir para a melhoria da saúde dos servidores públicos, reduzindo os riscos de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e promovendo maior qualidade de vida e produtividade no ambiente laboral.

Atualmente, se observa que muitos órgãos públicos enfrentam desafios relacionados à qualidade das opções alimentares disponíveis para seus servidores e convidados e participantes em eventos promovidos pelo Poder Público que ofertam *coffee-breaks*, coquetéis, cafés da manhã, lanches da tarde, *brunchs* ou similares.

A falta de regulamentação pode levar à oferta concentrada de alimentos ultraprocessados e à ausência de opções saudáveis, o que reforça o mau hábito, compromete a saúde e o desempenho do indivíduo, especialmente dos servidores. Esta indicação, uma vez atendida, busca fomentar neste espaço a promoção da saúde, com a oferta de opções alimentares saudáveis e nutritivas, a realização de campanhas educativas e a criação de um ambiente de trabalho que valorize a saúde.

Estudos mostram que hábitos alimentares inadequados impactam na saúde mental e são um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças como: obesidade, diabetes, hipertensão e outras condições que repercutem diretamente na saúde dos trabalhadores e, conseqüentemente, a eficiência dos serviços públicos. Além disso, a promoção de uma alimentação saudável no ambiente de trabalho contribui para a criação de uma cultura organizacional mais saudável e sustentável, gerando impactos positivos tanto para os servidores quanto para a sociedade.

A Obesidade, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), é um agravo de caráter multifatorial e tem destaque por esta associada a uma maior incidência de doenças como hipertensão arterial, diabetes, e dislipidemias, condições que podem ser prevenidas ou controladas por meio de uma alimentação adequada. Logo, as DCNTs são responsáveis por cerca de 74% de todas as mortes no mundo. No Brasil, representam 54,7% do total de óbitos registrados, correspondendo a mais de 730 mil mortes. Em Roraima as doenças do aparelho circulatório são a primeira causa de morte, segundo causa básica CID-10 (2022-2023). Nos **atendimentos na APS/RR**, segundo problema/condição avaliada, no ano de 2023, **a hipertensão está em 2º lugar (18%) e o diabetes em 4º posição (10%)**.

O Vigitel 2023, aponta que, no compilado de 27 cidades brasileiras, a frequência de excesso de peso foi expressivo (61,4%), sendo mais elevada entre homens (63,4%) do que nas mulheres (59,6%). Na **capital Boa Vista** o cenário é de **58% de excesso de peso**, onde a frequência entre os homens e mulheres é de 51,5%, 57,4%, respectivamente.

Os **custos diretos e indiretos** associados ao **tratamento** de doenças relacionadas a uma alimentação inadequada **são elevados**. Estima-se que o Brasil gaste bilhões de reais anualmente com o tratamento de doenças crônicas relacionadas à alimentação. Além disso, há perda de produtividade associada ao absenteísmo e presenteísmo de trabalhadores que sofrem dessas condições.

O **Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos** (2016, p. 9), do Ministério da Saúde, aponta que nas reuniões, cursos, palestras, seminários e congressos, constantes nas atividades de trabalho e ensino, é comumente ofertado nestes eventos, *coffee-breaks*, coquetéis, cafés da manhã, lanches da tarde, *brunchs* ou similares. Em geral, observa-se a predominância na oferta de alimentos e preparações com alto teor de gordura, sal ou açúcar, como no caso de salgadinhos fritos, doces, biscoitos, embutidos e refrigerantes. Em função do curto tempo para realização dessas refeições e sua disponibilização gratuita, a maior parte das pessoas consome os alimentos oferecidos.

Importante salientar a existência do **Guia Alimentar para a População Brasileira** do Ministério da Saúde, que apresenta as diretrizes alimentares oficiais para a população, e orienta sobre práticas alimentares saudáveis e o consumo consciente, priorizando alimentos naturais e minimamente processados em detrimento de produtos ultraprocessados. A implementação dessas diretrizes nos órgãos públicos estaduais é essencial para garantir que os servidores e também os participantes dos referidos eventos tenham acesso a refeições balanceadas, promovendo não apenas a saúde física, mas também o bem-estar mental e social.

Ao adotar políticas de incentivo à alimentação saudável, a administração do Estado de Roraima contribui para a prevenção de doenças, melhora as condições de trabalho e fortalece o compromisso com a saúde pública. Além de ser uma medida estratégica que fortalece a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil e nível local.

A proposta prevê a criação de ambientes que estimulem a prática de hábitos alimentares saudáveis, incluindo a oferta de frutas frescas, a restrição de alimentos ultraprocessados e a disponibilização de refeitórios adequados. Outrossim, é cada vez mais comum que haja pessoas com algum grau de intolerância alimentar ou alergias alimentares, sendo as mais frequentes intolerância à lactose, intolerância ao glúten e alergia a frutos do mar. Em relação aos hábitos alimentares, está mais corriqueiro encontrar pessoas vegetarianas ou veganas.

No campo normativo, desde 2016 estão instituídas pelo Ministério da Saúde, por meio Portaria nº 1.274, de 7 de julho do referido ano, ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho no âmbito do Ministério da Saúde e entidades vinculadas.

A indicação é fundamentada no direito à alimentação adequada, previsto na Constituição Federal e em tratados internacionais dos quais o Brasil é signatário. A alimentação é considerada um direito humano básico, essencial para o pleno exercício de outros direitos e garantias fundamentais.

Cabe destacar que a promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) é uma diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e um dos temas prioritários da Política Nacional de Promoção da Saúde. A PAAS é entendida como um conjunto de ações que buscam intervir sobre os condicionantes e determinantes sociais de saúde, favorecendo escolhas saudáveis por parte dos indivíduos e coletividades no território onde vivem e trabalham, ou seja, proporciona aos indivíduos e grupos a realização de práticas alimentares que sejam adequadas para a saúde – em termos nutricionais, de sabor, aroma e com qualidade higiênico-sanitária – e que respeitem a cultura e o meio ambiente.

Por fim, ressalta-se que a adoção dessas medidas está em consonância com os princípios constitucionais de dignidade da pessoa humana e de proteção à saúde. A proposta, ao estabelecer um padrão de alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, busca garantir o direito à saúde e melhorar a qualidade de vida dos servidores públicos estaduais.

Diante disto, **indico e solicito ao Governador do Estado de Roraima** e aos seus Secretários de Estado que normatizem e coloquem entre as prioridades da administração, políticas públicas para a implementação em seus eventos e espaços a promoção, o fornecimento e a conscientização da alimentação saudável e adequada, que certamente representará significativo avanço na promoção da saúde pública no Estado de Roraima e, especialmente, dos seus servidores.

Palácio Antônio Martins, 06 de novembro de 2024.



FRANCISCO  
CLAUDIO  
LINHARES DE  
SA  
FILHO:011917  
50531

**Dr. Claudio Cirurgião**  
**Deputado Estadual**

**P.S.:** Os Guias “Alimentar para a População Brasileira” e “Para a elaboração de refeições saudáveis em eventos”, do Ministério da Saúde, constarão da aba ‘**Documentos Acessórios**’ vinculados à presente proposição no SAPL (<https://sapl.al.rr.leg.br/materia/pesquisar-materia>) para consulta e conhecimento do público e das autoridades. A **Portaria nº 1.274**, de 7 de julho de 2016, do Ministério da Saúde e **minuta** de ato normativo sugerido serão enviados como **anexo** à autoridade a quem é dirigida esta indicação.

**DECRETO OU PORTARIA Nº \_\_\_\_\_, DE \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2024**

**Dispõe sobre as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho no âmbito do Estado de Roraima e entidades vinculadas.**

**O Governador do Estado de Roraima**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso I do parágrafo único do art. 62, III da Constituição do Estado de Roraima, e

Considerando a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, que altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social;

Considerando a Lei nº 409, de 12 de dezembro de 2003, que cria o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Roraima – CONSEA-RR, com a finalidade de propor políticas, programas e ações que configurem o direito à alimentação e nutrição como parte integrante dos direitos humanos;

Considerando a Lei nº 12,794-E de 31 de maio de 2011, que cria a Comissão Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional do estado de Roraima -CAISAN-RR, no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e nutricional -SISAN, tem por finalidade promover a articulação e a integração dos órgãos e entidades da Administração Pública do estado de Roraima afetos a área de Segurança Alimentar e Nutricional;

Considerando a Lei nº 833 de 28 de dezembro de 2011. "Dispõe sobre os componentes do Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional e sobre o Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, especifica no Art.2º que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, devendo o Poder Público adotar as medidas que se façam necessárias para assegurar que todos estejam livres da fome, da má-nutrição e tenham acesso à alimentação adequada, nos termos da Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006;

Considerando a Portaria Nº 186/SETRABS/GAB/AE, de 19 de março de 2024- Nomeação dos Membros da Comissão de Elaboração do Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional-PESAN.

Considerando o Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

Considerando a Portaria nº 2.715/GM/MS, de 17 de novembro de 2011, que atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição-PNAN, em sua segunda diretriz, “promoção da alimentação adequada e saudável” (PAAS), é mencionada a necessidade de criação de ambientes favoráveis à saúde nos quais indivíduos e comunidades possam exercer o comportamento saudável;

Considerando que o perfil epidemiológico da população brasileira, com o crescimento relativo e absoluto das doenças crônicas não-transmissíveis principalmente das doenças cardiovasculares, diabetes e neoplasias, sendo responsáveis pela maior parcela de óbitos e das despesas com assistência hospitalar no Sistema Único de Saúde;

Considerando que em Roraima a prevalência de obesidade (IMC superior a 30 kg/m<sup>2</sup>) aumentou de 15,51% em 2008 para 30,62,3% em 2023, segundo Ministério da Saúde;

Considerando que na capital Boa Vista o cenário de excesso de peso é de 58%, e segundo análise da variação temporal das edições do Vigitel entre 2013 e 2023, a frequência de adultos com obesidade na capital Boa Vista aumentou, alterando de 17,3% em 2013 para 24,9% em 2023;

Considerando que o custo para a pessoa acometida por uma Doença Crônica não Transmissível (DCNT) é bastante alto no Brasil, em função dos custos agregados, contribuindo para o empobrecimento das famílias e que para o sistema de saúde, as DCNT apresentam custos diretos crescentes e estão entre as principais causas de internações hospitalares; e

Considerando a necessidade de implantação de estratégias efetivas e integradas para a redução da morbimortalidade causada por doenças crônicas não transmissíveis relacionadas à alimentação e nutrição, resolve:

**Art. 1º** Este/Esta Decreto/Portaria dispõe sobre as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho no âmbito do Estado de Roraima e órgãos vinculados.

**Art. 2º** Entende-se por alimentação adequada e saudável o direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que devem:

- I - estar em acordo com as necessidades alimentares especiais;
- II - ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia;
- III - ser acessível do ponto de vista físico e financeiro;

- IV - ser harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e
- V - estar baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.

**Art. 3º** As ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho têm por objetivo contribuir para a promoção da saúde dos trabalhadores, bem como dos indivíduos participantes de eventos promovidos pelo órgão ou entidade, contribuindo para a redução dos agravos relacionados às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e dos seus fatores de risco modificáveis, especialmente sobrepeso e obesidade e alimentação inadequada;

**Art. 4º** A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho tem como princípios:

- I - promoção do direito humano à alimentação adequada;
- II - educação alimentar e nutricional como campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis;
- III - fomento ao acesso e disponibilidade de alimentos de qualidade e em quantidade adequada, considerando a diversidade alimentar e os aspectos sociais e culturais dos trabalhadores;
- IV - incentivo à adoção de práticas alimentares apropriadas aos seus aspectos biológicos e socioculturais, bem como ao uso sustentável do meio ambiente, valorizando o consumo e utilização de alimentos da região;
- V - incentivo à aquisição e consumo de alimentos orgânicos e de base agroecológica;
- VI - criação de ambiente favorável à realização de práticas alimentares adequadas e saudáveis;
- VII - desenvolvimento de ações transversais e intersetoriais a serem realizadas de forma contínua e integrada; e
- VIII - alimentação adequada e saudável como critério para disponibilização, comercialização e oferta de refeições no âmbito do Estado de Roraima e seus órgãos vinculados.

**Art. 5º** A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho possui as seguintes estratégias de implementação:

I - acompanhamento da situação de saúde dos trabalhadores, com ênfase na abordagem alimentar e nutricional de forma integrada às demais ações de promoção e proteção à saúde;

II - definição de estratégias para prevenção e controle do sobrepeso e obesidade dos trabalhadores, com realização de atividades que estimulem o seu autocuidado;

III - oferta exclusiva e variada de alimentos "in natura" e minimamente processados e preparações culinárias que contemplem todos os grupos alimentares, como cereais, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados, de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, pelos estabelecimentos situados dentro das dependências da administração pública estadual, direta e indireta, e nos eventos organizados, bem como pelas empresas contratadas para o fornecimento de refeições em eventos realizados pelo Estado de Roraima e órgãos vinculados, como *coffee-breaks*, coquetéis, almoços, jantares e *brunchs*;

IV - oferta obrigatória de, no mínimo, uma opção de fruta preferencialmente da estação e de produção local ou regional, inteiras ou em pedaços, sendo vedada a substituição das frutas ao natural por sucos ou similares, refrescos ou doces;

V - adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, etc.);

VI - proibição da venda direta, promoção, publicidade ou propaganda de alimentos ultraprocessados com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio prontos para o consumo;

VII - realização de ações de educação alimentar e nutricional, de forma integrada, de modo a orientar as escolhas alimentares saudáveis;

VIII - incentivo à criação de refeitórios equipados com mesas e cadeiras em número suficiente, bem como locais e equipamentos necessários para guarda temporária e preparo complementar de alimentos trazidos pelos servidores, respeitada a disponibilidade física e orçamentária; e

IX - incentivo à criação de salas de apoio à amamentação, a fim de promover ambiente acolhedor e adequado à coleta e armazenamento do leite humano.

§ 1º A aquisição e oferta de alimentos "in natura" e minimamente processados e suas preparações culinárias deverá priorizar, sempre que possível, alimentos orgânicos e de base agroecológica.

§ 2º Para efeito deste/desta Decreto/Portaria, consideram-se alimentos ultraprocessados com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio as formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão, que apresentam o seguinte perfil de nutrientes:

- I - maior ou igual a 1 (um) mg de sódio por 1 kcal (uma quilocaloria);
- II - maior ou igual a 10% (dez por cento) de total de energia proveniente de açúcares livres;
- III - maior ou igual a 30% (trinta por cento) de total de energia proveniente do total de gordura;
- IV - maior ou igual a 10% (dez por cento) do total de energia proveniente de gorduras saturadas; e
- V - maior ou igual a 1% (um por cento) do total de energia proveniente de gorduras trans.

§ 3º Em caráter excepcional, a utilização de alimentos ultraprocessados será permitida apenas em preparações culinárias que contenham, em sua maioria, alimentos "in natura" ou minimamente processados.

**Art. 6º** Para a realização da Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho, serão desenvolvidas ações que incidam sobre a disponibilidade e comercialização de alimentos pelas empresas que venham a ser contratadas para fornecimento de refeições dentro dos órgãos estaduais, incluindo o estabelecimento de critérios para a contratação de serviços de alimentação que funcionem nas dependências das unidades do Estado de Roraima e seus órgãos vinculados, bem como para a contratação de empresas para fornecimento de refeições em eventos realizados, de acordo com o disposto no art. 5º.

**Art. 7º** No caso de concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante ou lanchonete, os contratos para o fornecimento de serviços de alimentação observarão o disposto no art. 5º, assim como as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando a qualidade das refeições fornecidas.

**Parágrafo único.** As empresas contratadas para o fornecimento de serviços de alimentação deverão obedecer à legislação sanitária brasileira, especialmente o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de que trata a Resolução-RDC nº 216/ANVISA, de 15 de setembro de 2004 ou da que venha a substituí-la, a fim de se garantir segurança alimentar às refeições fornecidas.

**Art. 8º** Os Contratos, Termos de Referências e demais instrumentos a serem celebrados para contratação de serviços de alimentação em eventos realizados pelo Estado de Roraima e seus órgãos vinculados, da administração direta e indireta, conterão detalhamento quanto aos tipos de alimentos e refeições que serão fornecidos, garantindo que o disposto no art. 5º deste/desta Decreto/Portaria seja observado, assim como as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Guia de Elaboração de Refeições Saudáveis em Eventos do Ministério da Saúde e de outros instrumentos orientadores relacionados.

**Parágrafo único.** Para fins do disposto no "caput", as áreas do Estado de Roraima e das entidades vinculadas responsáveis pela elaboração de instrumentos de contratação de empresas de fornecimento de refeições, tanto para os trabalhadores do ente quanto para eventos, serão qualificados para a adequação dos instrumentos contratuais, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Guia de Elaboração de Refeições Saudáveis em Eventos do Ministério da Saúde.

**Art. 9º** Os projetos e atividades de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho deverão ter caráter permanente.

**Art. 10.** Os processos de Educação Permanente e Continuada servirão de substrato para transformações culturais de acordo com as novas tendências, como a geração de práticas desejáveis de gestão, a atenção e as relações com os trabalhadores, para que se cumpram as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho.

**Art. 11.** Este/Esta Decreto/Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio Senador Hélio Campos, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

**ANTONIO DENARIUM**  
Governador do Estado de Roraima



**Ministério da Saúde**  
**Gabinete do Ministro**

**PORTARIA Nº 1.274, DE 7 DE JULHO DE 2016**

***Dispõe sobre as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho no âmbito do Ministério da Saúde e entidades vinculadas.***

O MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso da atribuição que lhe confere o inciso I do parágrafo único do art. 87 da Constituição, e

Considerando a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, que altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social;

Considerando a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2016, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências;

Considerando o Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, que regulamenta a Lei nº 11.346, de 2006, que cria o 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, e dá outras providências;

Considerando o Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

Considerando a Portaria nº 2.715/GM/MS, de 17 de novembro de 2011, que atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

Considerando a Resolução-RDC nº 216/ANVISA, de 15 de setembro de 2004, que institui o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Considerando o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, que orienta as diversas ações de Educação Alimentar e Nutricional;

Considerando o Guia Alimentar para a População Brasileira, que apresenta as diretrizes alimentares oficiais para a população, e orienta que a alimentação deve ser baseada em alimentos ao natural e minimamente processados, limitando o consumo de alimentos processados e evitando o consumo de alimentos ultraprocessados;

Considerando o fenômeno da transição alimentar e nutricional que vem atingindo a população brasileira, com aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias e de renda, bem como a redução significativa da desnutrição em todo o País;

Considerando a necessidade de implantação de estratégias efetivas e integradas para a redução da morbimortalidade causada por doenças crônicas não transmissíveis relacionadas à alimentação e nutrição; e

Considerando a Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade, que orienta e organiza ações intersetoriais com vistas a reduzir a prevalência de sobrepeso e obesidade, e propõe como eixo de ação a promoção de modos de vida saudáveis nos ambientes e territórios, nos quais se insere o ambiente de trabalho, resolve:

Art. 1º Esta Portaria dispõe sobre as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho no âmbito do Ministério da Saúde e entidades vinculadas.

Art. 2º Entende-se por alimentação adequada e saudável o direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que devem:

- I - estar em acordo com as necessidades alimentares especiais;
- II - ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia;
- III - ser acessível do ponto de vista físico e financeiro;
- IV - ser harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e
- V - estar baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.

Art. 3º As ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho têm por objetivo contribuir para a promoção da saúde dos trabalhadores, bem como dos indivíduos participantes de eventos promovidos pelo órgão ou entidade, contribuindo para a redução dos agravos relacionados às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e dos seus fatores de risco modificáveis, especialmente sobrepeso e obesidade e alimentação inadequada.

Art. 4º A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho tem como princípios:

- I - promoção do direito humano à alimentação adequada; II - educação alimentar e nutricional como campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis;
- III - fomento ao acesso e disponibilidade de alimentos de qualidade e em quantidade adequada, considerando a diversidade alimentar e os aspectos sociais e culturais dos trabalhadores;
- IV - incentivo à adoção de práticas alimentares apropriadas aos seus aspectos biológicos e socioculturais, bem como ao uso sustentável do meio ambiente, valorizando o consumo e utilização de alimentos da região;
- V - incentivo à aquisição e consumo de alimentos orgânicos e de base agroecológica;
- VI - criação de ambiente favorável à realização de práticas alimentares adequadas e saudáveis;
- VII - desenvolvimento de ações transversais e intersetoriais a serem realizadas de forma contínua e integrada; e
- VIII - alimentação adequada e saudável como critério para disponibilização, comercialização e oferta de refeições no âmbito do Ministério da Saúde e entidades vinculadas.

Art. 5º A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho possui as seguintes estratégias de implementação:

I - acompanhamento da situação de saúde dos trabalhadores, com ênfase na abordagem alimentar e nutricional de forma integrada às demais ações de promoção e proteção à saúde;

II - definição de estratégias para prevenção e controle do sobrepeso e obesidade dos trabalhadores, com realização de atividades que estimulem o seu autocuidado;

III - oferta exclusiva e variada de alimentos "in natura" e minimamente processados e preparações culinárias que contemplem todos os grupos alimentares, como cereais, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados, de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, pelos estabelecimentos situados dentro das dependências do Ministério da Saúde e das entidades vinculadas, nos eventos organizados, bem como pelas empresas contratadas para o fornecimento de refeições em eventos realizados pelo Ministério da Saúde ou entidade vinculada, como "coffee-breaks", coquetéis, almoços e "brunchs";

IV - oferta obrigatória de, no mínimo, uma opção de fruta preferencialmente da estação e de produção local ou regional, inteiras ou em pedaços, sendo vedada a substituição das frutas ao natural por sucos ou similares, refrescos ou doces;

V - adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, entre outros);

VI - proibição da venda direta, promoção, publicidade ou propaganda de alimentos ultraprocessados com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio prontos para o consumo;

VII - realização de ações de educação alimentar e nutricional, de forma integrada, de modo a orientar as escolhas alimentares saudáveis;

VIII - incentivo à criação de refeitórios equipados com mesas e cadeiras em número suficiente, bem como locais e equipamentos necessários para guarda temporária e preparo complementar de alimentos trazidos pelos servidores, respeitada a disponibilidade física e orçamentária; e

IX - incentivo à criação de salas de apoio à amamentação, a fim de promover ambiente acolhedor e adequado à coleta e armazenamento do leite humano.

§ 1º A aquisição e oferta de alimentos "in natura" e minimamente processados e suas preparações culinárias deverá priorizar, sempre que possível, alimentos orgânicos e de base agroecológica.

§ 2º Para efeito desta Portaria, consideram-se alimentos ultraprocessados com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio as formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão, que apresentam o seguinte perfil de nutrientes:

I - maior ou igual a 1 (um) mg de sódio por 1 kcal (uma quilocaloria);

II - maior ou igual a 10% (dez por cento) de total de energia proveniente de açúcares livres;

III - maior ou igual a 30% (trinta por cento) de total de energia proveniente do total de gordura;

IV - maior ou igual a 10% (dez por cento) do total de energia proveniente de gorduras saturadas; e

V - maior ou igual a 1% (um por cento) do total de energia proveniente de gorduras trans.

§ 3º Em caráter excepcional, a utilização de alimentos ultraprocessados será permitida apenas em preparações culinárias que contenham, em sua maioria, alimentos "in natura" ou minimamente processados.

Art. 6º Para a realização da Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho, serão desenvolvidas ações que incidam sobre a disponibilidade e comercialização de alimentos pelas empresas que venham a ser contratadas para fornecimento de refeições dentro das unidades do Ministério da Saúde e das entidades vinculadas, incluindo o estabelecimento de critérios para a contratação de serviços de alimentação que funcionem nas dependências das unidades do Ministério da Saúde e entidades vinculadas, bem como para a contratação de empresas para fornecimento de refeições em eventos realizados, de acordo com o disposto no art. 5º.

Art. 7º No caso de concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante ou lanchonete, os contratos para o fornecimento de serviços de alimentação observarão o disposto no art. 5º, assim como as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando a qualidade das refeições fornecidas.

Parágrafo único. As empresas contratadas para o fornecimento de serviços de alimentação deverão obedecer à legislação sanitária brasileira, especialmente o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de que trata a Resolução-RDC nº 216/ANVISA, de 15 de setembro de 2004, a fim de se garantir segurança alimentar às refeições fornecidas.

Art. 8º Os Contratos, Termos de Referências e demais instrumentos a serem celebrados para contratação de serviços de alimentação em eventos realizados pelo Ministério da Saúde e entidades vinculadas conterão detalhamento quanto aos tipos de alimentos e refeições que serão fornecidos, garantindo que o disposto no art. 5º desta Portaria seja observado, assim como as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Guia de Elaboração de Refeições Saudáveis em Eventos do Ministério da Saúde e de outros instrumentos orientadores relacionados.

Parágrafo único. Para fins do disposto no "caput", as áreas do Ministério da Saúde e das entidades vinculadas responsáveis pela elaboração de instrumentos de contratação de empresas de fornecimento de refeições, tanto para os trabalhadores do ente quanto para eventos, serão qualificados para a adequação dos instrumentos contratuais, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Guia de Elaboração de Refeições Saudáveis em Eventos do Ministério da Saúde.

Art. 9º Os projetos e atividades de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho deverão ter caráter permanente.

Art. 10. Os processos de Educação Permanente e Continuada servirão de substrato para transformações culturais de acordo com as novas tendências, como a geração de práticas desejáveis de gestão, a atenção e as relações com os trabalhadores, para que se cumpram as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho.

Art. 11. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**RICARDO BARROS**

**Saúde Legis - Sistema de Legislação da Saúde**