

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