

Nova proposta de redação CGAN/DEPROS/SAPS/MS

Consulta pública sobre novas diretrizes nutricionais para a execução técnica do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.

Apresentamos a seguir os principais tópicos da Portaria Conjunta Ministério da Saúde/Ministério do Trabalho e Emprego para sugestão de redação do normativo:

OBJETIVO

Melhorar a situação nutricional de trabalhadores das empresas beneficiárias do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e prevenir doenças profissionais por meio da promoção da alimentação adequada e saudável.

DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Para todas as modalidades do PAT

O benefício deve ser concedido para os trabalhadores que estiverem em regime de trabalho presencial, remoto ou híbrido (remoto e presencial).

O responsável técnico para todas as modalidades do PAT deverá ser o Nutricionista, devidamente registrado e habilitado por Conselho Regional de Nutrição.

No âmbito da execução do PAT, as empresas beneficiárias deverão garantir o acesso a uma refeição grande, aos trabalhadores em jornada igual ou superior a 6 (seis) horas.

Nas hipóteses de jornada igual ou superior a 8 (oito) horas, incluindo regimes de plantão, será garantido o acesso a, pelo menos, uma refeição grande e uma refeição pequena.

As empresas beneficiárias participantes do PAT deverão desenvolver ações para a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável junto a seus trabalhadores, independentemente da modalidade de execução, em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde e com o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas.

São eixos estratégicos para as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável:

I - Educação Alimentar e Nutricional;

II - Oferta e Comercialização de Alimentos e Bebidas;

III - Comunicação Mercadológica de Alimentos e Bebidas;

IV - Estrutura física e Ambiente.

Sobre Educação Alimentar e Nutricional: deve-se realizar ações periódicas, no mínimo trimestralmente, respeitando a modalidade de trabalho dos trabalhadores, desenvolvidas por profissional de saúde.

Sobre a oferta, comercialização e a comunicação mercadológica de alimentos e bebidas: é vedada a propaganda, venda direta ou por máquinas de autosserviço (*vending machines*), de qualquer tipo de alimento ou bebida ultraprocessados, bebidas alcoólicas e seus similares sem álcool nas dependências das empresas beneficiárias do PAT.

Sobre Estrutura física e ambiência:

- as empresas deverão dispor a identidade visual oficial do PAT, em locais visíveis e de ampla circulação de pessoas nas dependências da empresa, como nos restaurantes e refeitórios e em ambiente virtual, como site, intranet e redes sociais sempre que for divulgado assuntos sobre alimentação e nutrição;
- as empresas deverão garantir a oferta de água potável gratuita, fresca, em quantidade suficiente para atender todos os trabalhadores e de livre acesso no ambiente de trabalho, sendo vedada a utilização de copos coletivos;
- para as empresas desobrigadas a possuir refeitórios e locais para tomada das refeições, recomenda-se organizar espaços com equipamentos e insumos necessários para guarda temporária e preparo complementar de alimentos trazidos pelos trabalhadores, como copas e refeitórios.
- as empresas deverão respeitar os direitos das trabalhadoras que amamentam, promovendo espaços e condições para apoio à amamentação.

Sobre o fornecimento de refeições nas modalidades de Serviço Próprio e de Fornecedora de Alimentação Coletiva

- as refeições deverão ser adequadas e saudáveis de acordo com os princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, priorizando preparações culinárias que tenham como base alimentos in natura ou minimamente processados.
- as empresas beneficiárias deverão ofertar opções de refeições adequadas e saudáveis adaptadas que atendam as necessidades alimentares especiais de seus trabalhadores, mediante laudo médico apresentado pelo trabalhador à empresa.
 - na impossibilidade de fornecimento, o trabalhador deve ser contemplado em outra modalidade de benefício do PAT.
- os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas, uma porção de legumes e uma porção de verduras, nas grandes refeições (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).

- **para a proteção do consumo excessivo de ultraprocessados:** é vedada a oferta e o uso para preparação de refeições de alimentos e bebidas ultraprocessados fornecidas aos trabalhadores de empresas beneficiárias do PAT.
- deve-se constar nos locais de distribuição dos alimentos e preparações culinárias a identificação da preparação com o nome e a lista de ingredientes especificando os alérgenos, quando presentes (conforme lista mínima indicada pela ANVISA).
- as refeições principais devem suprir de 30 a 40% das necessidades diárias de energia e macronutrientes e as refeições menores de 15 a 20% das necessidades diárias de energia e macronutrientes.
- o parâmetro mínimo para cálculo das necessidades diárias de energia e macronutrientes estabelecidos deve ser de 2.0000 Kcal/dia, podendo ter valor energético superior a partir de cálculo, desde que considere o nível de atividade física dos trabalhadores no contexto laboral.
- para garantia de fornecimento de proteínas de alto valor biológico, é necessário o cálculo da Porcentagem Líquida de Calorias advindas de Proteínas dietéticas (NDpCal%), sendo adequadas aquelas refeições com valor entre 6% e 10%.
- os cardápios devem oferecer diariamente, pelo menos, uma porção de fruta in natura ou minimamente processada e apresentar nas refeições grandes, pelo menos, 70% das guarnições a base de vegetais.
- As empresas beneficiárias deverão limitar a oferta de doces para no máximo uma vez por semana.
- nutrientes que deverão ser contemplados na definição dos parâmetros nutricionais: valor energético total; carboidrato; proteína; gorduras totais; fibras; sódio; ferro; vitamina C.

Tabela 1. Dispõe dos parâmetros nutricionais para elaboração de cardápios para o fornecimento de refeições e cestas de alimentos nas modalidades de Serviço Próprio e de Fornecedora de Alimentação Coletiva.

Nutrientes	Valores diários
Valor energético total	2000 Kcal/dia [¥]
Carboidrato	45 a 65%
Proteína	10 a 30%
Gorduras totais	20 a 35%
Fibras	25 g/dia [¥]
Sódio	≤ 1500 mg/dia
Ferro	8 mg/dia [¥]
Vitamina C	75 mg/dia [¥]

Fonte: IOM, 2023 (<https://ods.od.nih.gov/HealthInformation/nutrientrecommendations.aspx>).
[¥] Quantidade mínima a ser considerada para a elaboração de cardápios para o fornecimento de refeições e cestas de alimentos nas modalidades de Serviço Próprio e de Fornecedora de Alimentação Coletiva.

Tabela 2. Dispõe dos parâmetros nutricionais de energia, macronutrientes e fibras, por categoria de refeição, para elaboração de cardápios para o fornecimento de refeições e cestas de alimentos nas modalidades de Serviço Próprio e de Fornecedora de Alimentação Coletiva.

Refeições	Faixa de VET (%)	Valor energético (Kcal)	Carboidrato		Proteína		Gorduras totais		Fibras (g)
			(%)	(Kcal)	(%)	(Kcal)	(%)	(Kcal)	
Café da manhã/ Lanches	15 a 20	300 a 400	45 a 65	135 a 260	10 a 30	30 a 120	20 a 35	60 a 140	3,8 [¥]
Almoço/ Jantar/ Ceia	30 a 40	600 a 800	45 a 65	270 a 520	10 a 30	60 a 520	20 a 35	120 a 280	7,5 [¥]

¥ Quantidade mínima a ser considerada para a elaboração de cardápios para o fornecimento de refeições e cestas de alimentos nas modalidades de Serviço Próprio e de Fornecedora de Alimentação Coletiva.

Tabela 3. Dispõe dos parâmetros nutricionais de micronutrientes, por categoria de refeição, para elaboração de cardápios para o fornecimento de refeições e cestas de alimentos nas modalidades de Serviço Próprio e de Fornecedora de Alimentação Coletiva.

Refeições	Sódio	Ferro	Vitamina C
	mg	mg	mg
Café da manhã/ Lanches	225	1,2 [¥]	11,25 [¥]
Almoço/ Jantar/ Ceia	450	2,4 [¥]	22,5 [¥]

¥ Quantidade mínima a ser considerada para a elaboração de cardápios para o fornecimento de refeições e cestas de alimentos nas modalidades de Serviço Próprio e de Fornecedora de Alimentação Coletiva.

Sobre o fornecimento de Cesta de Alimentos nas modalidades de Serviço Próprio e de Fornecedora de Alimentação Coletiva

- a escolha dos itens que irão compor a cesta de alimentos deverá seguir os seguintes princípios:
 - proteção da alimentação adequada e saudável, da saúde e do meio ambiente; e
 - promoção da diversificação e da diversidade, observadas as condições da região, do território, do bioma e da sazonalidade dos alimentos, buscando respeitar a cultura e as tradições regionais.

- deve ser adaptado o conteúdo da cesta de alimentos considerando as necessidades alimentares especiais de seus trabalhadores, mediante laudo médico apresentado pelo trabalhador à empresa.
 - na impossibilidade de fornecimento da cesta adaptada, o trabalhador deve ser contemplado em outra modalidade de benefício do PAT.
- **para proteção do consumo excessivo de ultraprocessados:** é vedada a inclusão de alimentos e bebidas ultraprocessados, bebidas alcoólicas e seus similares sem álcool na composição da cesta de alimentos.
- junto à cesta de alimentos deverá ser entregue material educativo alinhado aos princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde.
- as empresas beneficiárias devem buscar priorizar no processo de aquisição de alimentos para composição da cesta de alimentos aqueles produzidos a partir de práticas agroecológicas e da sociobiodiversidade, diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

Sobre “refeição-convênio” da modalidade Aquisição de Refeições

- o valor mensal do benefício deverá ser suficiente para a aquisição de pelo menos uma refeição grande para cada dia trabalhado, durante um mês.
- **para proteção do consumo excessivo de ultraprocessados:** é vedada a aquisição de refrigerantes e bebidas alcoólicas.
- o cartão (físico ou virtual) utilizado na modalidade refeição-convênio deverá conter, obrigatoriamente, a identidade visual do PAT, disponibilizada eletronicamente pelo Ministério do Trabalho e Emprego.
- ao fornecer o instrumento de pagamento utilizado na modalidade refeição-convênio, o trabalhador deverá também receber material educativo alinhado aos princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde.
- priorizar a inclusão na rede credenciada de estabelecimentos fornecedores de gêneros alimentícios e refeições que comercializam produtos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, a partir de práticas agroecológicas e da sociobiodiversidade.
- os estabelecimentos credenciados devem estar de acordo com as normas sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislações locais.

Sobre “alimentação-convênio” da modalidade Aquisição Gêneros Alimentícios

- o valor mensal do benefício deve ser suficiente para a aquisição de gêneros alimentícios para o preparo de pelo menos uma refeição grande para cada dia trabalhado, durante um mês.
- **para proteção do consumo excessivo de ultraprocessados:** vedada a aquisição de bebidas alcoólicas e refrigerantes.

- o cartão (físico ou virtual) utilizado na modalidade alimentação-convênio, deverá conter, obrigatoriamente, a identidade visual do PAT, disponibilizada eletronicamente pelo MTE.
- ao fornecer o instrumento de pagamento utilizado na modalidade refeição-convênio, o trabalhador deverá receber material educativo alinhado aos princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde.
- priorizar, na rede credenciada de estabelecimentos fornecedores de gêneros alimentícios, aqueles que comercializam produtos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, a partir de práticas agroecológicas e da sociobiodiversidade.