



Banco de Alimentos e Colheita Urbana

Transporte de Alimentos



CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO COMÉRCIO – CNC
CONSELHO NACIONAL DO SENAC
CONSELHO NACIONAL DO SESC

Antônio Oliveira Santos
Presidente

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA – CNI
CONSELHO NACIONAL DO SENAI
CONSELHO NACIONAL DO SESI

Armando de Queiroz Monteiro Neto
Presidente

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA –
ANVISA

Claudio Enrique Maierovich
Diretor Presidente

Ricardo Oliva
Diretor de Alimentos e Toxicologia

Cleber Ferreira dos Santos
Gerente Geral de Alimentos

SESC – NACIONAL

Marom Emile Abi-Abib
Diretor Geral

Álvaro de Mello Salmito
Diretor de Programas Sociais

Fernando Dysarz
Gerente de Esportes e Saúde

SENAI – DEPARTAMENTO NACIONAL

José Manoel de Aguiar Martins
Diretor Geral

Mario Zanoni Adolfo Cintra
Diretor de Desenvolvimento

Regina Torres
Diretora de Operações

SENAC – NACIONAL

Sidney da Silva Cunha
Diretor Geral

Léa Viveiros de Castro
Diretora de Formação Profissional

SEBRAE – NACIONAL

Sivano Gianni
Diretor Presidente

Luiz Carlos Barboza
Diretor Técnico

Paulo Tarciso Okamoto
Diretor de Administração e Finanças

SESI – DEPARTAMENTO NACIONAL

Armando de Queiroz Monteiro Neto
Presidente

Rui Lima do Nascimento
Diretor Superintendente

José Treigger
Diretor de Operações

Banco de Alimentos e Colheita Urbana

Transporte de Alimentos



Série MESA BRASIL SESC - Segurança Alimentar e Nutricional

2 0 0 3

© 2003. SESC – Departamento Nacional
Qualquer parte desta obra poderá ser reproduzida, desde que citada a fonte.

SESC/DN

FICHA CATALOGRÁFICA

Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Transporte de Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 16 pág. (Mesa Brasil Sesc-Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.

ISBN: 85-89336-04-2

TRANSPORTE, VEÍCULO, ALIMENTO, DOAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO, RECIBO DE DOAÇÕES.

SESC - Serviço Social do Comércio / Departamento Nacional
Rua Voluntários da Pátria, 169
Botafogo CEP. 22270-000 Rio de Janeiro-RJ
Internet: www.sesc.com.br

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
PREFÁCIO	7
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	9
O veículo deve	9
O alimento deve	10
O que pode ser doado ao Programa?.....	11
Doações que o Programa não recebe.....	11
APRENDENDO A IDENTIFICAR OS ALIMENTOS	12
ATRIBUIÇÕES DO MOTORISTA E AJUDANTE	13
RECIBOS DE DOAÇÕES	14
DISTRIBUIÇÃO DAS DOAÇÕES	15
PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO DO VEÍCULO	16
PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO DOS MONOBLOCOS	16

MESA BRASIL SESC

A REDE NACIONAL DE SOLIDARIEDADE CONTRA A FOME E O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS.

Desde 1946, o SESC desenvolve ações nas áreas da saúde, educação, cultura e lazer para melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores do comércio de bens e serviços e contribui com o desenvolvimento do país.

Paralelamente, sempre participou do esforço coletivo de assegurar melhores condições de vida para todos abrindo novos caminhos para minimizar os impactos das necessidades básicas na população de baixa renda. Nesta perspectiva, a partir da década de 1990, iniciou ações orientadas para a redução da fome e da desnutrição, através do combate ao desperdício de alimentos. Esses programas regionais inspiraram o MESA BRASIL SESC.

O MESA BRASIL SESC é um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional voltado para a inclusão social, constituindo-se numa rede Nacional de Solidariedade contra a fome e o desperdício. É um trabalho de compromisso social e tem na parceria, que envolve diversos segmentos da sociedade, a base de sustentação de todas suas ações. Demonstra, na prática, que a união de vários organismos sociais pode responder de maneira eficaz às dificuldades que afligem o país.

O Programa tem caráter permanente e as ações vão além da arrecadação e distribuição de alimentos doados. São desenvolvidos, em parceria com o Programa Alimentos Seguros – PAS – e o SENAC, materiais e capacitações para produção de uma alimentação segura, saudável e saborosa conforme padrões estabelecidos pela Vigilância Sanitária, bem como para utilização do alimento de forma integral.

O PAS é uma ação conjunta do SESC, SENAC, SESI, SENAI e SEBRAE com órgãos do governo federal – ANVISA, EMBRAPA e CNPq – que se propõe a difundir e implantar as Boas Práticas (BP) e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que constituem ferramentas capazes de promover a inocuidade alimentar, em toda cadeia produtiva de alimentos.

A série “MESA BRASIL SESC – Segurança Alimentar e Nutricional” - é um conjunto de materiais educativos desenvolvidos pelo SESC, SENAC e PAS - Programa Alimentos Seguros, como instrumento para garantir a qualidade e o aproveitamento integral dos alimentos - desde a doação, na empresa parceira, até o consumo final, na entidade beneficiada pelo Programa.

Para cada etapa, foi desenvolvido material específico com orientações e esclarecimentos sobre:

- seleção e separação de alimentos excedentes – com instruções para os funcionários da empresa doadora.
- retirada, transporte, armazenamento e entrega na instituição - para aqueles que executam as tarefas internas nos Bancos de Alimentos e Colheita Urbana.
- recepção, armazenagem, manipulação dos alimentos recebidos e receitas de aproveitamento integral dos alimentos visando o preparo de refeições nutritivas em condições seguras - destinados a educadores sociais, monitores, voluntários e funcionários das instituições sociais atendidas.

Os materiais desta série fazem parte das ações estruturais do MESA BRASIL SESC (relacionadas às Políticas Específicas do Programa Fome Zero do Governo Federal), que objetivam contribuir para a inclusão nutricional e social de segmentos da população em situação de vulnerabilidade alimentar, através de uma ação educativa intensa voltada à Educação Alimentar, difusão de conhecimentos e promoção da cidadania.

As ações emergenciais (relacionadas às Políticas Locais do Programa Fome Zero), consistem na distribuição de alimentos excedentes às entidades sociais cadastradas e monitoradas permanentemente pelos Bancos de Alimentos e Colheitas Urbanas implantados pelo SESC.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

O transporte de alimentos destinados ao consumo humano, pode ser refrigerado ou não, e deve garantir a integridade e a qualidade dos produtos, a fim de impedir sua contaminação e deterioração.

O transporte será feito em veículo próprio para alimentos, atendendo às finalidades do Programa.

O VEÍCULO DEVE:

- Ter a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos;
- Possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente;
- Transportar somente alimentos;
- Circular com o alimento somente o tempo necessário entre o local da doação e o local onde será entregue;
- Usar materiais para proteção e fixação de carga que não constituam fonte de contaminação ou dano para o alimento;
- Estar equipado com estrados e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos;
- Ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo uma vez ao dia) com o produto recomendado e conforme orientação do técnico do Programa.





O ALIMENTO DEVE:

- Ser transferido para embalagens do Programa;
- Permanecer sob temperatura de segurança durante todo o tempo do transporte;
- Ser mantido sob algum sistema de conservação se transportado por mais de 2 horas, no caso de produto resfriado ou congelado.

O uso de caixas de papelão será permitido desde que não haja outro tipo de embalagem no veículo. Caso isso ocorra, deverão ser colocadas dentro de sacos plásticos.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

O QUE PODE SER DOADO AO PROGRAMA?

1- Alimentos *in natura*:

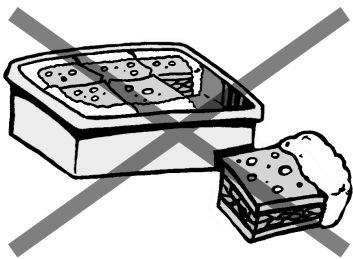
- Legumes, verduras e frutas;
- Grãos e cereais;
- Ovos;
- Massas frescas;
- Carnes, aves e peixes.

2- Alimentos industrializados (enlatados, ensacados, embutidos).

3- Pães e bolos sem recheios nem coberturas.

4- Leite e derivados.

DOAÇÕES QUE O PROGRAMA NÃO RECEBE
















- Refeições prontas para o consumo.
- Pães e bolos recheados.
- Salgadinhos.



- Alimentos com embalagens amassadas, enferrujadas, estufadas, com vazamentos, com data de validade vencida, ou sem identificação.

Doações que não são rotineiramente oferecidas por um determinado doador só podem ser retiradas com autorização prévia dos técnicos do Programa.

APRENDENDO A IDENTIFICAR OS ALIMENTOS

PRODUTO	CARACTERÍSTICAS A SEREM OBSERVADAS	TEMPERATURA PARA RECEBIMENTO
Legumes, frutas e verduras 	Ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	Temperatura Ambiente
Leite e derivados 	IOGURTE/MANTEIGA/QUEIJOS/LEITE PASTEURIZADO Observar validade do produto. Embalagens íntegras. LEITE LONGA VIDA - Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Sob Refrigeração Temperatura Ambiente
Amido e farináceos 	Observar validade do produto e a integridade das embalagens. Ausência de mofo ou caruncho.	Temperatura Ambiente
Cereais e leguminosas 	Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Temperatura Ambiente
Alimentos enlatados 	Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Temperatura Ambiente
Alimentos conservados em vidros 	Não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas; Observar validade do produto. Verificar a integridade da embalagem e sinais de trincamento.	Temperatura Ambiente
Suco concentrado 	Tampa não deve estar enferrujada. Tombá-lo para verificar se há vazamento. Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Temperatura Ambiente
Massas frescas 	Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Temperatura Refrigerada
Massas secas 	Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Temperatura Ambiente
Frios cozidos 	Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Temperatura Ambiente
Embutidos 	Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Sob refrigeração
Defumados 	Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Sob refrigeração
Salgados 	Observar validade do produto e a integridade das embalagens.	Temperatura Ambiente

ATRIBUIÇÕES DO MOTORISTA E DO AJUDANTE

- 1 Retirar as doações seguindo o roteiro pré-estabelecido;
- 2 Verificar a data de validade e as condições de armazenamento dos produtos;
- 3 Avaliar e selecionar os alimentos verificando: cor, odor e aparência;
- 4 Substituir a embalagem original quando necessário, utilizando as embalagens do Programa;
- 5 Preencher recibos referentes à doação;
- 6 Entregar as doações no local determinado;
- 7 Comunicar ao responsável técnico do Programa qualquer problema ocorrido durante o seu trabalho;
- 8 Alimentos e embalagens impróprios devem ser separados em local adequado e seu descarte feito respeitando-se a legislação vigente;
- 9 Higienizar diariamente o veículo de acordo com as recomendações do Programa.



RECIBOS DE DOAÇÕES

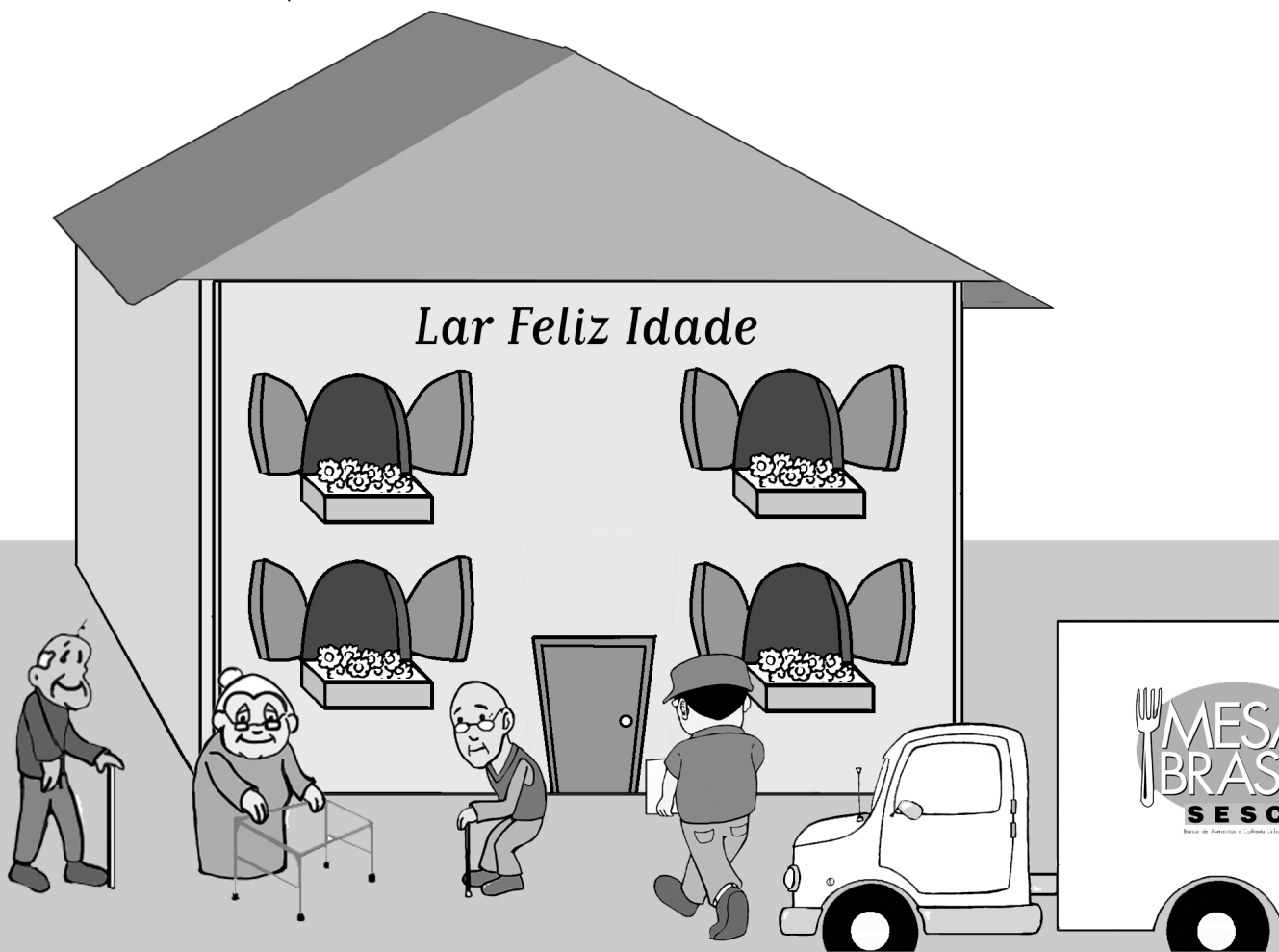


O recibo é um instrumento de credibilidade do Programa, portanto:

- Deve ser preenchido corretamente;
- Não pode conter rasuras, ser usado como rascunho ou amassado;
- Deve conter as quantidades doadas e as instituições atendidas;
- Será preenchido pelo motorista, ajudante ou pelo técnico do Programa;
- A entrega do talão de recibos ao motorista ou ao ajudante será registrada pelo técnico do Programa;
- Nenhuma doação poderá acontecer sem o preenchimento do recibo.

DISTRIBUIÇÃO DAS DOAÇÕES

- A responsabilidade pelo recebimento e distribuição das doações é do responsável técnico do Programa;
- Toda e qualquer alteração no roteiro ou na quantidade deverá ser autorizada por ele;
- Os motoristas e ajudantes serão responsáveis pela quantidade e qualidade dos produtos que entram e saem do carro. No caso da utilização de carro extra a responsabilidade é do responsável técnico do Programa;
- Ele determina a quantidade que cada instituição receberá, considerando: público atendido, tipo e quantidade de refeições servidas, capacidade de armazenamento, equipamentos disponíveis;
- A distribuição será feita de maneira a atender pelo menos uma vez por semana cada uma das instituições cadastradas.



PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DO VEÍCULO

A higiene do caminhão deve ser feita da seguinte forma:

1. Remover a sujeira;
2. Lavar com detergente;
3. Enxaguar;
4. Retirar o excesso com auxílio de rodo;
5. Desinfetar com solução clorada para ambientes.

Observação: Começar pelo alto.

PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DOS MONOBLOCOS

Diário ou sempre que necessário

1. Lavar com detergente neutro com auxílio de esponja ou escova;
2. Enxaguar;
3. Pulverizar com solução clorada e deixar por 15 minutos;
4. Secar naturalmente

Semanalmente

1. Retirar a sujeira mais pesada e deixar de molho em água com detergente por no mínimo 10 minutos;
2. Enxaguar;
3. Pulverizar com solução clorada e deixar por 15 minutos;
4. Secar naturalmente.

CRÉDITOS

Comitê Gestor Nacional do PAS

Afonso Celso Candeira Valois - EMBRAPA/NA
Antônio Tavares da Silva - UFRRJ/PAS/CTN
Carlos Alberto Leão – SENAI/DN
Célio Faulhaber - MAPA
Fernando Dysarz – SESC/DN
Joana D´Arc Botini – SENAC/DN
João Baptista de Lima Filho – ANVISA/MS
Léo F. Bick - ABIA
Maria Lúcia Telles S. Farias - SENAI/RJ
Maria Regina Diniz – SEBRAE/NA
Mônica O. Portilho de Lima – SESI/DN
Paschoal Guimarães Robbs - PAS/CTN

Coordenador Técnico Nacional do PAS

Paschoal Guimarães Robbs - PAS/CTN

Equipe Técnica

Brigitte Bertin – Consultora/PAS
Cláudia Márcia Ramos Roseno Mendonça – SESC/DN
Eneo Alves da Silva Júnior – Consultor/PAS
Fabrinni Monteiro dos Santos – PAS/CTN
Jacqueline Amaral de Almeida - Consultora/PAS
Lilian Gullo de Almeida – SESC/RJ
Luciana C. M. Curvello Gonçalves – SESC/SP
Márcia Aparecida Bonetti Agostinho – SESC/SP
Marta Mendes Pacobahyba – Consultora/PAS
Mirian Aparecida dos Santos Ramos – SESC/RJ
Paulo Bruno – SENAC/DN
Paulo Henrique Simões Fernandes – PAS/CTN
William Dimas Bezerra da Silveira – SESC/DN

Colaboração

Andrea da Silveira Estrella – SENAC/DN
Celso Cunha – SESC/DN
Charles Patrick K. Robbs – PAS/CTN
Efre Antônio Rizzo – SESC/DN
Joana Botinni – SENAC/DN
João Baptista de Lima Filho – ANVISA
Maria Clotilde Maia – SESC/DN

Projeto Gráfico

CV Design

Série MESA BRASIL SESC - Segurança Alimentar e Nutricional

- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
Transporte de Alimentos
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
Higiene e Comportamento Pessoal
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
Organização e Controle de Almojarifado
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
**Manipulador de Alimentos I - Perigos,
DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios**
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
**Manipulador de Alimentos II -
Cuidados na Preparação de Alimentos**
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
**Noções Básicas sobre Alimentação e
Nutrição**
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
Aproveitamento Integral dos Alimentos



www.mesabrasil.sesc.com.br