

**ATENDIMENTO
DOS ALUNOS
CELÍACOS NO
PROGRAMA
NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR**

riosemgluten

Créditos

Organização: Raquel Candido Benati
Ester Candido Benatti

Colaboração: Heloize Milano

Edição / Diagramação: Raquel Candido Benati

Revisão: Ester Candido Benatti

Publicação: www.riosemgluten.com.br

Capa: Foto - Sergio Amaral / MDS

**Rio de Janeiro
2018**

Atendimento dos alunos celíacos no Programa Nacional de Alimentação Escolar

Boas Práticas de Manipulação na Preparação de Refeições sem Glúten

SUMÁRIO

1 - Apresentação	05
2 - Doença Celíaca	07
3 - Marco Legal	08
4 - Caderno de Referência FNDE - ANAE	11
5 - Controle de Alergênicos - ANVISA	16
6 - Boas Práticas de Manipulação de Alimentos sem Glúten	17
7 - Sugestões para elaboração de cardápios e Questões Operacionais	29
8 - Carta aos Cuidadores	31
9 - Fluxograma de Denúncia	34
10 - Indicações de Leitura	35
11 - Referências Bibliográficas	38

APRESENTAÇÃO

Muitos cuidadores, ao matricularem seus filhos celíacos em escolas públicas, se deparam com uma situação especial, que é a alimentação escolar. Todas as escolas públicas brasileiras oferecem refeições a seus alunos, pois é um Direito dos estudantes. O tipo de refeição e os alimentos que a compõem variam bastante, seja nas redes municipais, estaduais ou federais. Embora haja lei específica garantindo a oferta de alimentação escolar também para os alunos com necessidades alimentares especiais (ANAE), ainda existem muitas dificuldades a serem vencidas para que esse serviço esteja presente em 100% de nossas escolas.

Algumas famílias de crianças celíacas relatam que a equipe diretiva das escolas solicitam que elas levem os gêneros alimentícios sem glúten ou mesmo que enviem pronta de casa a refeição que seus filhos vão fazer na escola. Nas unidades escolares que se propõem a servir a alimentação sem glúten, alguns desconhecem ou não respeitam as orientações do FNDE para garantir que não haja contaminação cruzada por glúten. O que é servido não é seguro para os estudantes celíacos.

Para ajudar a essas famílias e também às equipes diretivas das escolas públicas, que entendem que a Inclusão e o Acolhimento fazem parte do Projeto Político Pedagógico de todas os estabelecimentos de ensino, reunimos nessa Cartilha as principais informações sobre o atendimento às necessidades alimentares especiais dos alunos celíacos, sensíveis ao glúten ou alérgicos ao trigo.

No Brasil ainda temos poucas publicações por parte do poder público sobre normas específicas de produção de alimentos sem glúten (Boas Práticas de Manipulação e Fabricação) e também sobre a infraestrutura adequada para o serviço de refeições sem glúten. Por isso usamos como referência publicações oficiais de governos e instituições de outros países para a elaboração dessa Cartilha.

Ressaltamos que o trabalho colaborativo entre as famílias e as escolas é sempre o melhor caminho para que se consolide o bom atendimento ao aluno com necessidades alimentares especiais.

Boa leitura!

Raquel Benati

Professora de Arte da Rede Municipal de Ensino de Angra dos Reis

Ex-Secretária de Educação de Angra dos Reis

Membra fundadora da Associação de Celíacos do Brasil – Seção Rio de Janeiro



DOENÇA CELÍACA

A doença celíaca é uma patologia autoimune que danifica o intestino delgado e interfere na absorção de nutrientes dos alimentos, em pessoas geneticamente predispostas. Estima-se que afete 1 em cada 100 pessoas no mundo todo. Quando os celíacos ingerem glúten (uma proteína encontrada no trigo, cevada, centeio e por contato cruzado, na aveia), o corpo dispara uma resposta imunológica que ataca o intestino delgado e todo o organismo pode ser afetado. Estes ataques levam a danos nas vilosidades (minúsculas projeções semelhantes a dedos), que revestem o intestino delgado e são responsáveis pela absorção de nutrientes. Quando as vilosidades ficam danificadas, os nutrientes não são absorvidos adequadamente.

Uma rigorosa dieta isenta de glúten é o único tratamento eficaz até o momento. O diagnóstico da doença celíaca requer mudança de atitude dos hábitos alimentares, uma reeducação alimentar e cuidados especiais no preparo dos alimentos. Uma alimentação saudável isenta de glúten permite a recuperação da saúde e da qualidade de vida dos celíacos.

Embora pareça simples seguir uma dieta sem glúten, pois a princípio o celíaco apenas precisaria se abster de consumir trigo, aveia, cevada, centeio e seus derivados, a realidade infelizmente é outra. Além de ficar longe do glúten, o celíaco precisa cuidar dos riscos da presença de traços dessa proteína em outros alimentos e no ambiente onde seu alimento é preparado. O contato cruzado por glúten, mais comumente chamado de contaminação cruzada é um risco real. Ocorre quando um alimento que é naturalmente sem glúten (peixes, frutas e vegetais, carnes, laticínios, sementes, ovos, oleaginosas....) ou que foi desenvolvido especialmente para os celíacos (como um pão sem glúten), entra em contato com glúten.

Um alimento ou um produto contaminado por glúten NÃO é adequado para o consumo de um celíaco, e mesmo que o celíaco não apresente sintomas externos ao consumi-lo, seu sistema imunológico e seu intestino sofrerão danos. É por isso que cozinhar para um celíaco requer muito cuidado, atenção, conhecimento e responsabilidade.

Além da Doença Celíaca, existem outras desordens relacionadas ao glúten, como a Sensibilidade ao Glúten/Trigo Não Celíaca, a Ataxia de Glúten e a Alergia ao Trigo. Em todas elas a dieta sem glúten rigorosa é o principal tratamento indicado.

MARCO LEGAL

A história da Alimentação Escolar como uma responsabilidade do Governo Federal começa na década de 1950 e vai evoluindo até a criação do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

O Ministério da Educação cumpre o que está previsto no artigo sexto de nossa Constituição sobre os direitos sociais, em especial a Alimentação, através de programas custeados pelo FNDE (Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação), entre eles o PNAE.

Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.

“O PNAE oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O governo federal repassa, a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar.

*São atendidos pelo programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público). Vale destacar que o orçamento do PNAE beneficia milhões de estudantes brasileiros, como prevê o artigo 208, da Constituição Federal.” *texto de apresentação no site do FNDE.*

CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica

Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

(...)

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

(...)

Art. 12. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

§ 1º . Para efeito desta Lei, gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável. *(Renumerado pela Lei Ordinária 12982/2014)*

§ 2º Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento. *(Acrescentado pela Lei Ordinária 12982/2014)*

Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013:

Artigo 14:

§5º - Os cardápios deverão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

Lei Federal nº 12.982/14

O art. 12 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, passa a vigorar acrescido do seguinte § 2º

Artigo 12:

§2º - Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento.

CADERNO DE REFERÊNCIA

FNDE - ANAE

Em 2017 o Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação - FNDE publicou um Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (ANAE) para as Nutricionistas do PNAE. O texto inicial desse Caderno explica:

“Há três anos foi publicada a Lei nº 12.982/2014, que determina a obrigatoriedade de elaboração de cardápios especiais para a alimentação escolar, ratificando e fortalecendo as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), determinadas pela Lei nº 11.947/2009. Por isso, o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica, é tão importante.”

“Esperamos que este Caderno seja uma referência para instrumentalizar o nutricionista na decisão de como estabelecer fluxos de atendimento, mecanismos de abastecimento e cardápios especiais e também apoiar os gestores nas decisões no âmbito do PNAE, no que se refere ao atendimento dos estudantes que necessitam de um atendimento especial.”

Nele podemos encontrar as seguintes orientações sobre Doença Celíaca:

3 Doença celíaca

3.1 Síntese das recomendações

- Orientar o acompanhamento médico e nutricional do estudante.
- Orientar que o atestado seja renovado, embora a condição seja permanente.
- Elaborar cardápio com exclusão completa de glúten (trigo, cevada, aveia, centeio e malte).
- Garantir, nas substituições, o aporte de energia, macro e micronutrientes prioritários.

- Verificar periodicamente nos rótulos a indicação de “Não contém glúten”.
- Estabelecer uma sistemática de orientação dos manipuladores de alimentos sobre os cuidados de produção e prevenção da contaminação cruzada.
- Dispor de utensílios exclusivos e adotar procedimentos para evitar a contaminação cruzada.
- Adotar cuidados extras quando houver produção de pães e bolos, pois manipular farinhas forma aerossóis.
- Comunicar a gestores e educadores sobre materiais escolares e outros produtos que podem conter glúten.
- Orientar os educadores a estimular os alunos a lavarem as mãos frequentemente, pois o estudante com doença celíaca (DC) pode contaminar-se na interação com os colegas.
- Orientar os educadores a ter cuidado com atividades pedagógicas de contato com alimentos.
- Orientar os educadores a levar em conta os estudantes com DC no planejamento de festas e eventos, pelo menos comunicando antecipadamente aos responsáveis pelo aluno o cardápio festivo.
- Sensibilizar o professor que o estudante com DC pode precisar ir mais ao banheiro e tomar alguma medicação.

3.2 Considerações iniciais

A doença celíaca (DC) é uma desordem autoimune, causada pela intolerância permanente ao glúten, a principal fração proteica presente no trigo, no centeio, na cevada, na aveia e no malte (um subproduto da cevada), em indivíduos geneticamente predispostos, que possui PCDT estabelecido por meio da Portaria /SAS/MS nº 1.149/2015. ¹

3.3 Recomendações gerais

Especialmente quando há diagnóstico tardio ou transgressões na dieta, estudantes com DC podem apresentar outras necessidades alimentares especiais, como intolerância à lactose e Alergia Alimentar (AA). Deve-se orientar ou ratificar a necessidade de atendimento contínuo do estudante com AA por serviço de saúde (ao menos por médico e nutricionista), para avaliação de saúde e do estado nutricional. Assim, embora a DC seja permanente, é necessário que o atestado do estudante seja recente.

Outro aspecto fundamental é que, na avaliação nutricional individual, o nutricionista do serviço de saúde poderá orientar a alimentação e identificar a necessidade de suplementação nutricional.

3.4 Cardápio especial

O critério para a elaboração do cardápio especial para DC é a completa exclusão de glúten e, portanto, de trigo, centeio, cevada, aveia e malte. ^{1, 3} Não estão estabelecidas nos PCDT modificações em termos de necessidades energéticas e de macro e micronutrientes, devendo-se garantir o aporte nutricional conforme normativa do PNAE.

3.5 Substituição de alimentos com glúten

Os alimentos comumente utilizados em substituições aos alimentos primários que são fontes de glúten – trigo, aveia, centeio, cevada e malte – são (3, 7):

- arroz (grão, farinha, arroz integral em pó);
- milho (farinha, flocos, fubá, amido, canjica, pipoca);
- mandioca (farinha, fécula, polvilho azedo e doce, araruta, tapioca);
- fécula de batata;
- painço;
- quinoa;
- amaranto;
- trigo sarraceno;
- e misturas deles.

Os demais grupos alimentares podem ser empregados normalmente no cardápio, exceto se tenham sido adicionados de produtos com glúten, evidentemente. Para a substituição de ingredientes nas preparações culinárias, via de regra, é necessário adaptar as receitas e qualificar os manipuladores de alimentos em novas receitas.

As associações de celíacos e outras instituições, bem como a literatura, dispõem de diversas receitas sem glúten.

Em relação aos produtos industrializados, a Lei nº 10.674/2003 determina que todos os alimentos industrializados devem conter as inscrições “Contém glúten” ou “Não contém glúten”, conforme o caso. Recomenda-se, então, especificar “Isento de glúten” no edital do processo licitatório e analisar o rótulo do produto.

É necessário orientar os manipuladores de alimentos a identificar esse alerta. É preciso, também, reler o rótulo periodicamente, pois a composição do produto pode ter sido alterada.

3.6 Preparo e distribuição

A dieta de exclusão demanda uma conduta rigorosa dos manipuladores de alimentos no uso somente de alimentos isentos de glúten, no emprego de utensílios exclusivos e na prevenção da contaminação cruzada.³ Deve-se, então, estabelecer uma sistemática de orientação desses profissionais acerca dos cardápios especiais.

Adotar a rotina diária de verificar previamente a presença na escola de estudantes em alimentação especial pode evitar produção desnecessária. Um dos diferenciais na prevenção da contaminação cruzada na DC é que a farinha de trigo se propaga pelo ar. Estima-se que a poeira do trigo pode ficar no ar por até 24 horas.⁵ Assim sendo, o desafio é maior em unidades escolares que utilizem farinhas em liquidificadores e batedeiras para fazer bolos e pães. No caso de haver adaptação de receitas que utilizem esses equipamentos, é necessário haver equipamentos exclusivos. Os alimentos com e sem glúten não podem ser preparados juntos.³

Para evitar a contaminação cruzada na produção de cardápios especiais sem glúten, pode-se: estocar os alimentos especiais isolados (separados/no alto) em relação aos demais; higienizar adequadamente as superfícies antes de iniciar a produção; começar pela produção do cardápio especial; adquirir potes de tempero e garrafas de óleo exclusivos; ter assadeiras, formas, grelhas, chapas exclusivas; não reutilizar papel alumínio, papel manteiga, sacos plásticos e outros; dispor

de avental de tecido exclusivo.^{3, 4, 5}

Outros utensílios podem ser comuns, desde sejam adequadamente higienizados. Deve-se, ainda, promover um ambiente calmo de consumo da alimentação escolar, evitando acidentes e inibindo a troca de alimentos. Quando a distribuição e o consumo ocorrem em sala de aula, pode-se optar por ofertar o mesmo cardápio especial para toda a turma, reduzindo riscos de contaminação cruzada e estimulando a socialização.

3.7 Para além do cardápio especial

É preciso ficar atento a outras situações que podem ocorrer na escola e, assim como nas alergias, são passíveis de serem fonte de contaminação por glúten. São fatos que não estão incluídos na responsabilidade técnica do nutricionista, mas que podem receber nossa atenção.

ATENÇÃO!

Os educadores devem ter cuidado com atividades pedagógicas que podem incluir alimentos, desde as evidentes, como oficinas culinárias, a outras como aulas em laboratório e visitas de campo. Além de alimentos, todavia, alguns materiais escolares podem conter trigo, como massas de modelar, colas líquidas, gizes de lousa e tintas. E, ainda, pode haver glúten no talco de balões, em tintas corporais e em maquiagens. ^{3, 4}

Os profissionais da escola devem levar em conta os estudantes com DC no planejamento de eventos, seja uma importante data comemorativa na escola ou uma festa de aniversário de um colega. Por um lado, deve-se buscar cardápio o mais adequado possível à diversidade de alunos da sala ou da escola, em termos de necessidades alimentares especiais. No caso de aniversários, pode-se sensibilizar os responsáveis pelo aluno aniversariante para um cardápio acolhedor. Por outro lado deve-se comunicar os cardápios festivos aos responsáveis pelos estudantes com necessidades alimentares especiais, para que eles possam orientá-los sobre o que poderá ser consumido e/ou enviar alimentos alternativos. A informação e a boa vontade são a chave desse processo. ^{3,4}

Também existe o risco de contaminação cruzada no convívio dos alunos com DC com seus colegas, em situações contato direto (dar as mãos, abraço, beijo) e de compartilhamento de itens pessoais (copos, toalhas de mão). Além do cuidado que o próprio estudante com DC, deve-se estimular que todos lavem as mãos depois de manipular alimentos ou outros produtos e que mantenham o uso individual dos itens pessoais. ⁴

O professor deve ser sensibilizado para o fato de que o estudante com DC tem necessidades específicas e, eventualmente, pode estar em situações delicadas e necessitar de seu apoio. Em geral, o estudante com DC tem uma necessidade maior de beber água e ir ao banheiro. Recomenda-se que esses alunos tenham um código ou sinal acordado com o professor para avisá-lo sem precisar se expor diante de todos. Em alguns casos, o estudante pode precisar de auxílio para tomar alguma medicação ou suplemento alimentar. ⁴

3.8 Saiba mais

3.8.1 Referência básica

1. Portaria Ministério da Saúde nº 1.149, de 11 de novembro de 2015: aprova o Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas da Doença Celíaca. Disponível em:
<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/sas/2015/prt1149_11_11_2015.html>

3.8.2 Legislação relacionada

2. Lei nº 10.674/2003: obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. BRASIL. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.674.Htm>.

3.8.3 Material de apoio

3. Guia orientador para celíacos. MORAES et al. Disponível em:

<http://www.fenacelbra.com.br/arquivos/guia/guia_orientador_para_celiacos.pdf>.

4. Criança celíaca indo à escola: orientações para pais e cuidadores. PAULA, F.A.

Disponível em: <http://www.fenacelbra.com.br/arquivos/livros_download/crianca_celiaca_indo_para_escola.pdf>.

5. Boas práticas para evitar a contaminação por glúten. LOBÃO, N. Disponível em:

<http://www.fenacelbra.com.br/arquivos/livros_download/noadia_lobao_boas_praticas.pdf>.

6. CODEX STAN 118-1981 standard for foods for special dietary use for persons intolerant to gluten. CODEX ALIMENTARIUS. Standards. Disponível em:

<http://www.codexalimentarius.org/download/standards/291/cxs_118e.pdf>.

7. Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. Disponível em: <<http://www.fenacelbra.com.br>>.

(...)

7 Considerações finais: afinando o diálogo

A mensagem final do Caderno de Referência é de estímulo ao diálogo. Por um lado, muitos alunos com necessidades alimentares específicas preferem usufruir de seu direito ao sigilo sobre essa condição. Por outro lado, muitos celíacos, diabéticos, fibrocísticos e mães de crianças alérgicas são ativistas em prol da difusão de informações a respeito de suas condições e de seus direitos. São pessoas que podem e devem ser parceiros fundamentais de nutricionistas e educadores nesse processo.”

CONTROLE DE ALERGÊNICOS

ANVISA

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – publicou em 2016 o **Guia sobre o Programa de Controle de Alergênicos (PCAL)**. No texto de abertura temos a seguinte apresentação:

“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 pela legislação. Não confere ou cria novas obrigações, devendo ser utilizado por agentes públicos e privados como referência para cumprimento legislativo. Abordagens alternativas são possíveis, de modo que sua inobservância não caracteriza infração sanitária, nem constitui motivo para indeferimento de petições, desde que atendidos os requisitos exigidos pela legislação, ainda que por meio diverso daquele previsto nesta recomendação.”

Os responsáveis pelos serviços de alimentação escolar precisam conhecer e estudar esse material e, a partir dele, implementar as etapas sugeridas para garantir aos alunos com necessidades alimentares especiais uma refeição segura.

Ainda não existem no Brasil documentos oficiais que tratem exclusivamente sobre a produção de alimentos sem glúten, seja na questão de Boas Práticas de Manipulação, seja na forma correta de higienizar locais de preparação de alimentos sem glúten ou até mesmo sobre as condições ideais de infraestrutura para essa produção, tanto no desenho arquitetônico dessa cozinha ou sobre os equipamentos e ferramentas.

Como podemos então orientar corretamente os serviços que nos procuram pedindo ajuda para adequar sua infraestrutura e oferecer uma alimentação segura para celíacos?

Temos usado documentos oficiais internacionais produzidos pela ação conjunta de Associações de Celíacos e o Poder Público. Materiais produzidos na Argentina, Uruguai, Itália ou Espanha tem excelente qualidade técnica e nos ajudam a detalhar as etapas a serem implementadas para tornar possível a elaboração de um cardápio sem glúten seguro.

Entendemos que compete à equipe técnica do setor responsável pela Alimentação Escolar das Secretarias Municipais e Estaduais de Educação estabelecer **Boas Práticas de Manipulação (BPM)** e **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)** e **Procedimentos Operacionais Padrão (POP)** na elaboração e produção de refeições sem glúten seguras para os alunos celíacos.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN

• CONHECENDO O GUIA DA ARGENTINA

Apresentamos aqui a tradução de parte de um material produzido pelo Ministério da Saúde do Governo Argentino com recomendações sobre os procedimentos a serem adotados em serviços de alimentação no que se refere a cardápios livres de glúten e seguros para celíacos. Traduzimos e fizemos pequenas adaptações no texto para a nossa realidade. Nossa sugestão é que essas recomendações sejam estudadas e implementadas nas cozinhas das escolas públicas brasileiras.

GUIA DE RECOMENDAÇÕES PARA UM CARDÁPIO LIVRE DE GLÚTEN SEGURO

PONTOS-CHAVE

Nesta seção vamos tratar sobre os principais aspectos a serem levados em consideração na manipulação de um cardápio sem glúten para evitar a contaminação com glúten durante todo o processo de produção.

Cardápio Sem Glúten Seguro

Pontos-chave

Capacitar todo o pessoal envolvido na preparação de cardápio sem glúten

Respeitar o cardápio e as receitas (fichas técnicas)

Respeitar as condições de armazenamento dos ingredientes

Identificar todos os utensílios e ingredientes de uso exclusivo para cardápio sem glúten

Selecionar alimentos livres de glúten seguros

Manter limpas as instalações, equipamentos e utensílios

Respeitar as regras de higiene pessoal

Planejar e organizar a preparação do cardápio sem glúten

Respeitar os procedimentos de limpeza

1- CAPACITAÇÃO:

Um curso de formação enfatizará a conscientização e treinamento de todos os funcionários, tanto fixos quanto transitórios. Toda a equipe aprenderá sobre a doença celíaca, as características dos alimentos livres de glúten e quais as consequências quando um celíaco consome acidentalmente um alimento contaminado com glúten.

O treinamento será considerado antes do início e durante o desenvolvimento das funções de cada funcionário. O treinamento e a avaliação serão documentados, a fim de mostrar que a equipe possui treinamento no assunto.

Além de aprender sobre a importância de ter diretrizes e práticas específicas para o manuseio correto dos alimentos sem glúten, eles terão uma visão transversal de todo o processo de elaboração, a partir da recepção dos gêneros alimentícios até o momento de servir a refeição, já que o alimento sem glúten pode ser contaminado através das mãos e do vestuário, ar, utensílios e superfícies de trabalho, manipuladores contendo resíduos de farinhas com glúten, entre outros. Além disso, os funcionários devem aprender quais ações a serem tomadas em caso de detecção de qualquer possível contaminação, sendo incentivados a implementar ações imediatas.

Aqui estão alguns tópicos específicos para incluir no plano de treinamento:

- Informações gerais sobre a doença celíaca e sua relação com a presença de trigo, aveia, cevada e centeio. Identificação no cardápio oferecido como livre de glúten: ingredientes que compõem, modo de preparação e forma de identificação (ingredientes, cardápio, utensílios e elementos a serem utilizados).
- Rotulagem dos ingredientes
- Contaminação cruzada direta e indireta.
- Procedimentos que o estabelecimento implementa para controle e prevenção da contaminação por glúten (higiene pessoal, lavagem das mãos, vestuário, práticas de manuseio).
- Limpeza e desinfecção de utensílios, equipamentos e superfícies.
- Atendimento direto ao estudante (rotinas para garantir que a refeição segura seja entregue ao estudante celíaco)

Usar recursos de apoio e cartazes com informações que auxiliem à memória em práticas seguras, pois em muitos casos pode ser necessário modificar a organização das atividades de produção das refeições.

IMPORTANTE: TODO O PESSOAL DEVE SER CAPACITADO SOBRE DOENÇA CELÍACA E AS PRÁTICAS ESPECÍFICAS DE PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN.

2 - INFRAESTRUTURA

Recomenda-se desenvolver o cardápio sem glúten em um setor da cozinha dedicado exclusivamente para esse fim. Isto pode ser conseguido com a adaptação do ambiente de processamento através de uma separação física, com a adoção de uma parede divisória feita de material sanitário como, por exemplo, placa de gesso com tinta lavável que é fácil de limpar. Para evitar a contaminação através de pós suspensos, o gabinete será total (até o teto) e terá porta sanitária em PVC ou cortina.

Caso a opção proposta não seja viável, dadas as condições do estabelecimento, podem ser estabelecidos planejamento e organização cronológica da elaboração das refeições. Isso significa destinar um dia / turno da semana para o desenvolvimento do cardápio sem glúten, ou prepará-lo no início do dia de trabalho, antes do cardápio convencional. Os pratos serão pré-preparados para que sejam rotulados como Livres de Glúten e serão armazenados antes de continuar com a preparação do outro cardápio.

Em todos os casos, o desenvolvimento da refeição sem glúten só será realizado após uma

limpeza correta e desinfecção de instalações, equipamentos e utensílios, a fim de minimizar o risco de uma possível contaminação com glúten.

Caso não seja possível adotar nenhuma das alternativas propostas, recomenda-se oferecer uma refeição pré-preparada / semipreparada em outro local, onde seja possível garantir todas as condições de segurança na produção de alimentos sem glúten.

OBS: Existem no Brasil opções de refeições prontas (ou lanches) produzidas pela Indústria Alimentícia, rotuladas como livres de glúten e que atendem às especificações do PNAE quanto ao valor nutricional e lista de ingredientes e que podem ser adquiridas através de licitação ou de compra direta, quando há dispensa de licitação (Lei de Licitações – Lei Nº 8.666/1993).

3 - ARMAZENAMENTO

Recomenda-se separar um armário exclusivo para o armazenamento de todos ingredientes secos que são usados na preparação do cardápio sem glúten. Para ingredientes livres de glúten/ refeições que precisam ser armazenados em condições de refrigeração / congelamento, recomenda-se ter frigoríficos e / ou congeladores exclusivos. Se não for possível, outra opção é colocar os alimentos livres de glúten dentro de caixas firmemente seladas e colocá-las em uma prateleira superior da geladeira ou congelador vertical. No caso de freezers horizontais, pode-se definir um setor exclusivo para alimentos sem glúten, colocando uma placa de separação (de plástico ou metal). Em todos os casos, os setores e / ou caixas destinados a alimentos sem glúten devem ser identificados (por exemplo: por meio de sinais indicando “sem glúten”), a fim de evitar confusões.

4- EQUIPAMENTOS

Equipamento que é feito de material poroso ou que tenha cantos ou peças inacessíveis, são difíceis de limpar e por isso devem ser de uso exclusivo para a preparação do cardápio sem glúten. Neste grupo existem: batedeiras, liquidificadores, picadores, fritadeiras, processadores, escorredores de macarrão, fornos, entre outros. No caso de equipamento compartilhado, como fornos, micro-ondas, forno elétrico, etc., a limpeza adequada é uma medida eficaz para evitar contaminação com glúten.

A manipulação do cardápio sem glúten também deve ser feita com ferramentas de uso exclusivo. Este grupo inclui: escumadeiras, filtros, pratos, potes, panelas, tábuas de picar carnes e legumes, potes com tampa, pinças, etc.

Os equipamentos / utensílios para a elaboração do cardápio sem glúten devem ser identificados de forma visível (etiquetas, por cor) e serão cobertos após o seu uso e limpeza. Para isso, pode-se usar capas protetoras, plástico-filme, entre outros. Eles serão guardados em caixas ou espaços fechados (caixas de plástico, armários), separados do resto dos objetos da cozinha, a fim de evitar uma possível contaminação com o glúten do ambiente (farinha, migalhas de pão, etc.).

5 - DEFINIÇÃO DO CARDÁPIO A OFERECER

A decisão sobre o tipo de refeição sem glúten considerará não apenas as condições da Infraestrutura e Armazenamento, mas também, o tipo de ingrediente que será usado na elaboração do cardápio sem glúten. Em geral, as opções que podem ser oferecidas correspondem a:

- I. Compra de refeições sem glúten já prontas (refeição principal ou lanche)
- II. Preparação própria no estabelecimento:
 - Cardápio sem glúten com apenas alimentos naturalmente livres de glúten.
 - Cardápio sem glúten com alguns alimentos livres de glúten industrializados.

6- COMPRA E RECEPÇÃO DE INGREDIENTES

Antes de fazer a compra, o fornecedor será informado sobre a necessidade dos ingredientes a serem utilizados estarem de acordo com o atributo “livre de glúten” em cada uma das entregas.

Para ingredientes livres de glúten industrializados, a rotulagem deve conter a expressão “Não contém glúten” e no alerta sobre presença de alergênicos ou riscos de presença de traços não podem estar listado os cereais proibidos (trigo, aveia, cevada, centeio).

Garantir que o transporte dos alimentos livres de glúten não seja feito junto com produtos em pó que possam ter glúten (farinha de trigo, pré-mix para bolos e pães, farinha de rosca), a não ser que os produtos sem glúten tenham uma embalagem secundária que os proteja (embalados com filme-plástico em volta da embalagem original, por exemplo). Nestes casos haverá no transporte um local específico para os alimentos sem glúten, separados dos ingredientes em pó com glúten.

As embalagens devem estar hermeticamente fechadas e intactas. Se alguma embalagem estiver rompida ou furada, deve ser rejeitada.

Em cada entrega, a presença da inscrição “Não contém glúten” deve ser verificada no rótulo de todos os produtos.

7 - MANEJO DURANTE O ARMAZENAMENTO

Nesta seção, alguns princípios importantes a serem levados em conta são mencionados durante a fase de armazenamento dos ingredientes, tanto em temperatura ambiente como em condições de refrigeração e congelamento.

Os ingredientes utilizados na elaboração do cardápio sem glúten serão identificados e guardados bem fechados no setor destinado aos alimentos sem glúten. Recomenda-se o uso de etiquetas, sinalização, código de cores ou outros que sejam convenientes.

Cuidados especiais devem ser tomados para proteger os alimentos sem glúten que serão

usados no cardápio sem glúten: ingredientes em pó que podem conter glúten (farinha de trigo, farinha de rosca, etc.) podem se dispersar involuntariamente e gerar contaminação.

Alimentos sem glúten cujas caixas estejam quebradas ou desprotegidas devem ser descartados.

Quando o mesmo ingrediente é usado tanto na elaboração do cardápio sem glúten como no convencional (por exemplo: farinha de milho, batata desidratada em flocos ou ovo em pó ou líquido), dois recipientes originais estarão disponíveis: um deles será identificado como ingrediente sem glúten e será armazenado separadamente.

No caso de apenas um pacote do produto estar disponível, durante a recepção será fracionado (usando utensílios exclusivos) e colocado em um recipiente hermético, que será identificado como um ingrediente sem glúten e será armazenado separadamente.

8 – PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO

Na hora de preparar / manipular uma refeição sem glúten, o manuseio dentro da cozinha será realizado seguindo um fluxo ordenado e sequencial do processo, evitando a contaminação cruzada desde a preparação dos ingredientes até a obtenção do prato acabado.

Planejamento e Organização

As receitas / registros de produção escritos (ficha técnica), devem estar atualizados e disponíveis para consulta pelo pessoal responsável pelo preparo das refeições sem glúten. É preciso incluir todo o processo que será desenvolvido para preparar o cardápio, apontando os pontos mais críticos para evitar a contaminação cruzada.

Especificar claramente nas receitas / registros de produção que o cardápio é sem glúten.

9 - DIRETRIZES DE HIGIENE

- Limpe a área onde a refeição será preparada.
- Lave as mãos com água e sabão e de preferência seque com toalhas de papel descartável:
 - Antes de iniciar o desenvolvimento da refeição sem glúten.
 - Depois de manusear alimentos com glúten e equipamentos / utensílios que entraram em contato com eles.
- Verifique se as roupas do pessoal envolvido na elaboração do cardápio estão limpas e não entraram em contato com o glúten (restos de farinha, pão). Se necessário, mude ou use aventais descartáveis, que permanecerão protegidos.

Preparação:

- Separe e identifique os utensílios e louças a serem utilizados.
- Separe e identifique sal, óleo, vinagre, condimentos, etc. usados exclusivamente para preparação do cardápio sem glúten, pois podem ser contaminados com glúten durante o seu manuseio (tanto as embalagens quanto o conteúdo).
- Para alimentos pesados e fracionados, use os recipientes originais ou recipientes com tampa claramente identificados. Limpe a balança antes e após cada uso.
- Se for necessário descongelar, eles serão mantidos separados dos alimentos convencionais, em caixas ou recipientes fechados.
- Rotule como livre de glúten as elaborações total ou parcialmente prontas para uso e/ou para servir, que são mantidas refrigeradas / congeladas.
- Guarde-as na área do frigorífico / congelador destinado a alimentos sem glúten.
- Remova da área de processamento todos os alimentos / preparações que haja suspeita de estarem contaminados com glúten. Separe e identifique de imediato estes alimentos - eles podem ser servidos no menu convencional.

Cozinhar ou aquecer

- Micro-ondas: cubra o prato sem glúten com tampa apropriada ou com papel-filme adequado para cozinhar e tenha cuidado ao manuseá-lo após retirar do micro-ondas.
- Forno: não coloque alimentos sem glúten na mesma bandeja junto com alimentos com glúten. É aconselhável não cozinhar / aquecer pratos convencionais e pratos livres de glúten ao mesmo tempo. No entanto, quando são utilizados fornos de grande capacidade e assados/ aquecidos pratos no mesmo forno, é necessário proteger o produto sem glúten de contaminação, mantendo-o coberto (com folha de alumínio, sacos para forno) e colocá-lo na prateleira mais alta.
- Grill (grelhados): se foi usado com algum alimento com possibilidades de conter glúten, terá que ser limpo antes de ser usado para alimentos sem glúten.
- Em líquido ou por imersão: use água, molhos, caldos, óleos ou outros somente para alimentos sem glúten e de primeiro uso. Use fritadeiras exclusivas para alimentos sem glúten.
- Torradeiras: tenha uma torradeira / sanduicheira exclusiva para pão sem glúten.

Montando o prato sem glúten:

- Identificar o prato final para que o pessoal encarregado do serviço possa distinguir claramente qual é o do aluno celíaco. Para isso, podem ser usados adesivos na borda do prato, bandeiras, louças de cor ou forma diferente.
- Quando for necessário limpar as bordas do prato, use apenas toalhas de papel ou um pano de prato limpo e exclusivo. O mesmo nunca deve ser usado para limpar os pratos comuns.
- Se você tiver que esperar um pouco entre colocar um alimento e outro, cubra o prato com uma tampa de proteção (tampa-prato ou folha de alumínio), a fim de evitar a contaminação dos outros pratos. Se não tiver tampas de proteção, mantenha o prato

longe dos outros pratos.

- No caso de suspeita de contaminação cruzada de um prato, separe-o e identifique-o imediatamente. Ele pode ser servido no cardápio convencional.
- Ao embalar uma refeição livre de glúten para distribuição posterior, ela deve ser identificada como tal e garantida a vedação hermética da embalagem para que o produto não seja contaminado.

IMPORTANTE: TODA SUPERFÍCIE QUE ESTÁ EM CONTATO COM ALIMENTOS DEVERÁ ESTAR LIMPA E DESINFECTADA ANTES DE INICIAR A PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO SEM GLÚTEN.

A fim de assegurar que as práticas essenciais para a manutenção da higiene estejam de acordo com o que foi planejado no estabelecimento escolar, independentemente de quem executa a tarefa, é essencial ter Procedimentos Padronizados de Saneamento Operacional. Estes descrevem as operações de limpeza e desinfecção a serem realizadas antes, durante e depois da elaboração do cardápio sem glúten.

Sugere-se que o procedimento de limpeza e desinfecção inclua:

- descrição da tarefa
- áreas, superfícies, equipamentos e utensílios que devem ser limpos e desinfetados
- tempo em que a tarefa deve ser executada e frequência
- elementos a serem usados e modo de uso
- responsável pela tarefa

Da mesma forma, é necessário manter atualizados os registros de limpeza e desinfecção que evidenciam que os referidos procedimentos estão sendo adotados e que as ações corretivas estão sendo implementadas diante de algum problema. A ausência de restos visíveis de resíduos alimentares, sujidades, tanto será verificada nas instalações como nas superfícies de contato (equipamentos, utensílios, etc). Fundamentalmente, se cuidará da ausência de partículas de poeira, que poderiam conter glúten. Em casos em que logo após este processo se veja sujidade, se limpará novamente.

Diretrizes gerais:

- A cozinha será mantida limpa durante todo o processo de produção.
- A limpeza será feita de forma úmida, pois é mais eficaz que a limpeza a seco. O uso de água / mangueiras pressurizadas será evitado para Impedir a dispersão do glúten no ambiente.
- O equipamento usado para processamento será completamente desmontado, de modo a facilitar a limpeza.
- A lavagem de utensílios, equipamentos e louças será feita com água quente e detergente.
- Água limpa e segura será usada para lavar e preparar soluções de limpeza e desinfecção.
- Superfícies e elementos serão lavados corretamente após a aplicação de produtos de limpeza.
- As instruções de uso contida nos rótulos dos produtos de limpeza serão respeitadas no momento da utilização.
- Todos elementos a serem utilizados na limpeza devem estar em boas condições.
- Recipientes de lixo localizados na cozinha serão cobertos, limpos e desinfetados todos os dias.
- Os produtos de limpeza serão mantidos identificados e armazenados em um setor separado ou em prateleiras inferiores para evitar a contaminação da comida.
- Para a limpeza de vestiários e banheiros, os elementos de limpeza utilizados serão diferentes daqueles usados para limpar a área de processamento. Para facilitar a identificação, o uso de extremidades ou etiquetas coloridas pode ser implementado.
- Itens de limpeza (esponjas, panos, espátulas, escovas) serão de uso exclusivo para limpeza de superfícies, utensílios e equipamentos destinados para os alimentos sem glúten.

Orientações específicas adicionais para a preparação de alimentos sem glúten:

É essencial eliminar qualquer fração de glúten que possa ser encontrada presente em utensílios de mesa, bancadas e outros elementos que são usados em uma cozinha compartilhada no desenvolvimento do cardápio livre de glúten e no cardápio convencional. É por isso que depois da fase de desinfecção, a limpeza será feita com toalhas de papel descartáveis e solução de álcool etílico, passando apenas em uma direção, para não espalhar o glúten (se houver). Este procedimento também será realizado na mesa de jantar antes de servir o cardápio sem glúten.

Como preparar a solução de álcool?

- 1 - Medir 700ml de álcool 96° com a jarra medidora.
- 2 - Completar com água até obter 1 litro.

Como armazenar a solução de álcool?

- Em um frasco que tenha tampa e fique hermeticamente fechado.
- Em prateleiras, junto com os outros produtos de limpeza.
- Ao resguardo da luz e de altas temperaturas.
- Rotulado e com a data de preparação.

A bibliografia disponível atualmente menciona que uma solução de álcool etílico com uma concentração entre 60 e 70% é eficaz para extração de glúten, e que, além disso, é uma prática comum no setor gastronômico empregar soluções de álcool para limpar utensílios de mesa por seu poder desinfetante, entre outros usos, com a diluição recomendada mencionada no quadro.

A secagem dos utensílios ocorrerá em um espaço afastado da área de preparação de alimentos com glúten. A drenagem de utensílios, equipamentos e louça será feita de cabeça para baixo e, em seguida, a secagem será feita com panos de prato ou toalhas de papel descartáveis, exclusivos.

A preparação das soluções de Limpeza e Desinfecção (L e D) será feita usando uma jarra medidora.

ANEXO

PROCEDIMENTO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO – BANCADAS DE USO COMPARTILHADO

1. Objetivo: estabelecer um procedimento operacional padronizado para limpeza e desinfecção de bancadas.
2. Alcance: será aplicado nas bancadas de uso compartilhado para a preparação de alimentos convencionais e alimentos sem glúten.
3. Responsável: pessoal responsável pela limpeza do estabelecimento.
4. Frequência: antes da preparação de cardápios sem glúten
5. Materiais:
 - Água limpa e segura
 - Espátula, escova, esponja
 - Panos de prato, toalhas de papel descartáveis
 - Borrifador
 - Vasilha de medição
 - Detergente
 - Água sanitária (hipoclorito de sódio - verifique na etiqueta do produto a diluição correta)
 - Álcool etílico 96°

Dosagem de produtos químicos

- Detergente: puro ou conforme indicado pelo fabricante.
- Solução de álcool: medir 700ml de álcool etílico a 96° e completar com água até 1 litro.
- Água sanitária (hipoclorito de sódio): diluir 240 ml em 5 litros de água ou de acordo com as indicações do produto para desinfecção geral de superfícies.


Abaixo, as equivalências são dadas para preparar quantidades menores de solução:


Água Sanitária (ml)	Água (L)
240	5
50	1
25	0,5


Medidas de segurança:


- Antes de iniciar as tarefas, certifique-se de que não há preparação de alimentos.
- Manuseie o detergente e o desinfetante com cuidado, usando avental, luvas e óculos de segurança, evitando sempre o contato dos produtos com pele, membranas mucosas e olhos.
- Não misture detergente com alvejante, pois ambos os produtos reagem liberando quimicamente vapores tóxicos.


Descrição:


- a. Remova todos os utensílios, equipamentos e alimentos da bancada.
- 


- b. Retire com uma espátula sólida e / ou escoe os resíduos sólidos encontrados depositados / aderidos à superfície do balcão.
- 


- c. Passe a esponja embebida em detergente e água.
- 

- d. Enxágue com água abundante, até que não haja restos de resíduos ou de detergente.
- 

- e. Pulverize ou passe um pano com a solução de hipoclorito de sódio e deixar agir o tempo recomendado nas instruções do rótulo do produto.
- 

- f. Enxague com muita água.
- 

- g. Seque com pano de uso exclusivo ou toalhas de papel descartáveis.
- 

- h. Pulverize com a solução de álcool.
- 

- i. Seque usando toalhas de papel descartáveis, passando-as em uma só direção.

SUGESTÕES PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E QUESTÕES OPERACIONAIS

O cardápio das escolas públicas brasileiras é elaborado seguindo orientações do Ministério da Educação e a compra de gêneros alimentícios segue a norma geral que a Lei de Licitações (Lei Federal Nº 8.666/1993) estabelece (tanto os Municípios, Estados ou o Governo Federal precisam seguir essas regras de compras).

A compra de gêneros alimentícios para alimentação escolar pode se dar de várias formas, dependendo do sistema adotado:

- **Centralizada:** Governo Municipal, Estadual ou Federal faz Licitação para compra e distribuição unificada dos gêneros alimentícios para toda as unidades da Rede Escolar;
- **Semi-descentralizada:** o Governo compra os alimentos não-perecíveis, os quais são encaminhados à escola e repassa o recurso para a escola adquirir diretamente os gêneros alimentícios perecíveis. Nesse caso, as próprias escolas realizam as compras de parte dos alimentos que serão utilizados na alimentação escolar.
- **Descentralizada:** a compra é realizada pela própria Escola, por Licitação ou Compra direta com dispensa de licitação (quando a escola tem poucos alunos e gastos pequenos com gêneros alimentícios) – as verbas orçamentárias são repassadas para as Unidades Executoras.
- **Terceirizada:** através de Licitação, onde a empresa vencedora é contratada e fica responsável diretamente pelo fornecimento dos gêneros alimentícios e preparação da alimentação escolar.

Uma das regras do processo de licitação é que não se pode escolher marcas ou indicar um fornecedor específico. A compra é feita pelo menor preço, garantindo o processo competitivo. Assim, não adianta as famílias indicarem para a escola que a criança celíaca só come o biscoito da marca “tal” ou só aceita o bolo feito com a farinha “tal”. Não há como a escola interferir na compra dos gêneros alimentícios, indicando marcas e produtos específicos. Essa regra vale para qualquer tipo de licitação e é assim para todos os gêneros alimentícios.

“Todavia, isto não significa dizer que o gestor público deva ser simplista quando da definição dos padrões técnicos dos bens ou serviços licitados, pois, com esta atitude, pode não garantir a satisfação das necessidades da Administração, em contratações desprovidas de qualidade, ensejando ato de gestão ilegítimo e antieconômico. Assim, a fixação das especificações técnicas

deve conter as qualidades mínimas necessárias para identificar o produto ou o serviço, de modo que os tornem facilmente encontrados no mercado, mormente pela utilização da modalidade Pregão.” - Professor Jamilson Sabino¹

Muitos gêneros alimentícios são naturalmente sem glúten e podem ser usados para o preparo do Cardápio sem glúten, desde que nas embalagens tenham em seus rótulos a inscrição “Não contém glúten” e sem presença de traços de trigo, aveia, cevada ou centeio:

- arroz
- feijão
- fubá
- polvilho doce ou azedo
- amido de milho
- leite em pó, leite de soja ou de arroz em pó (leites vegetais)
- óleos e azeite
- vinagre
- geleia, iogurte, requeijão, margarina, manteiga
- suco concentrado
- bananada e doces de frutas em geral
- maionese
- creme de leite
- açúcar
- sal
- milho de pipoca
- ervilha ou milho em lata (conserva)
- ovos
- fermento químico / biológico
- chocolate / cacau em pó
- e outros, além de frutas, legumes, verduras e carnes.

Esses gêneros são suficientes para a organização de um cardápio sem glúten que atenda ao desjejum, colação, almoço, lanche e jantar.

Nas especificações dos gêneros alimentícios feitas durante o processo licitatório é importante constar a lista daqueles que vão atender aos alunos com necessidades alimentares especiais, com descrição de suas características específicas para garantia da segurança alimentar. No caso dos celíacos, é imperativo que na rotulagem dos produtos tenha a inscrição “Não contém glúten” - isso precisa estar escrito no Edital e Termo de Referência usados para realizar a Licitação, tanto para os produtos industrializados e “in natura” quanto aqueles que são provenientes da agricultura familiar.

Algumas redes relatam dificuldades na aquisição de produtos sem glúten específicos como massas, biscoitos, misturas para bolo ou pão, farinha de arroz. Geralmente são licitações desertas (não acontecem, pois não encontram fornecedores habilitados) ou não conseguem que as empresas enviem orçamentos para fazer compra direta. Nesses casos a sugestão é montar o cardápio com os gêneros tradicionais (desde que sejam sem glúten), produzindo todos os alimentos diretamente na cozinha da escola.

No diálogo entre as famílias e a equipe diretiva da unidade escolar, todas essas questões precisam ser esclarecidas, para que as soluções para os problemas sejam encontradas. Como são situações novas para as escolas, essa parceria é vital para que as experiências sejam positivas e possam servir para os futuros casos de alunos com necessidades alimentares especiais.

¹ <https://professorjamilson.jusbrasil.com.br/artigos/415998260/licitacao-para-compra-de-alimentos-segundo-a-jurisprudencia-do-tribunal-de-contas-do-estado-de-sao-paulo>

CARTA AOS CUIDADORES

Heloize Milano*

“Em 2014 foi aprovada a Lei Federal nº 12.982/2014, que determina a obrigatoriedade de elaboração de cardápios especiais para a alimentação escolar. Em março de 2017 foi publicado pelo FNDE o “Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais”, um documento preparado para orientar o fluxo de acolhimento e atendimento desses estudantes da rede pública dentro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)².

Embora já tenha se passado um ano desde a publicação do documento, o atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais ainda não se encontra estruturado em diversos estados e municípios. O principal motivo: o desconhecimento do direito dos alunos ao cardápio especial.

O primeiro ponto para a efetivação de um direito é os sujeitos saberem que o têm!

**Para garantir o atendimento adequado do estudante com necessidades alimentares especiais nas escolas da rede pública, conheça o Caderno de Referência.*

No Caderno de Referência é reconhecido o direito do estudante ser plenamente atendido nas suas individualidades alimentares, sendo dever dos estados e municípios adquirir e oferecer os gêneros alimentares diferenciados para atender celíacos, alérgicos, intolerantes à lactose, diabéticos, dislipidêmicos e hipertensos na rede pública de ensino.

Adquirir os gêneros alimentares diferenciados. É isso mesmo, você não leu errado.

Uma situação corriqueira que os alunos com necessidades alimentares especiais enfrentam é a imposição por parte da escola, de que o fornecimento de itens especiais seja de responsabilidade de sua própria família. Esta é uma situação irregular³ e não deve ser aceita.

2 O PNAE, ou programa de merenda escolar, como era conhecido, é um dos maiores programas de alimentação do mundo e tem servido de inspiração para políticas em alimentação escolar em vários países. Atualmente, o PNAE é conduzido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e tem gestão descentralizada, ou seja, o governo federal repassa o recurso, mas são os estados, o distrito federal e os municípios os responsáveis por administrar o Programa localmente.

4 Salvo nos casos em que as famílias recebem fórmulas infantis ou suplementos alimentares dispensados pelo SUS ou alimentos oriundos de instituições de assistência social da administração pública ou de entidades filantrópicas. Nesses casos, uma parcela desses produtos (relativa ao período em que o aluno permanece na escola sob a tutela do Estado) pode ser repassada diretamente à escola.

Biscoitos, pães, sucos, macarrão especial ou outros gêneros alimentares diferenciados, que não fazem parte do cardápio habitual da alimentação escolar mas que serão necessários para adaptar os cardápios especiais, devem ser adquiridos pelo poder público.

É importante frisar que o atendimento aos estudantes que necessitam de cardápios especiais está contemplado no PNAE não sendo necessário nenhum tipo de repasse extra ou verba extraordinária. Basta que o Nutricionista (Responsável Técnico) compreenda o fluxo de acolhimento descrito no Caderno de Referência.

Pode ser um tanto quanto desafiador para a maioria das famílias transpor a burocracia que emperra a aquisição dos alimentos do cardápio especial para os estudantes na rede pública. Pensando nisso, um caminho que pode ser percorrido para iniciar o diálogo e o atendimento para esses estudantes pode ser:

- 1) No primeiro encontro, já durante a *intenção de vaga* presente para a direção da escola a questão das necessidades alimentares especiais da sua criança/jovem. O quanto antes esse diálogo for estabelecido, melhor para o atendimento. Se possível, peça para que o médico que acompanha providenciar um atestado:
 - (a) onde conste as restrições alimentares (incluindo questões referentes a traços quando for o caso);
 - (b) que conste orientações de cuidado ambiental, sobre materiais pedagógicos, de higiene pessoal salientando as condições para que as refeições possam ser realizadas de forma segura com os demais, sob olhar atento dos educadores⁴. Leve uma cópia impressa do Caderno de Referência para presentear a escola.
- 2) Solicite uma reunião com a presença do nutricionista (responsável técnico) da Secretaria de Educação Municipal ou Estadual, que responde pelo cardápio da unidade escolar e tire suas dúvidas: entenda como será o fornecimento dos alimentos, como será a aquisição de utensílios exclusivos, quais são as marcas homologadas de alimentos especiais, questione sobre treinamento para merendeiras, solicite uma cópia impressa do cardápio especial, enfim, confirme as informações disponíveis no Caderno de Referência. Peça para que seja lavrada ATA da reunião e solicite uma cópia de toda documentação que seja gerada em reuniões com representantes da escola ou do setor de merenda escolar.
- 3) Diante de uma situação de negação do poder público em adquirir os gêneros alimentares especiais ou de qualquer outra irregularidade, procure o CAE (Conselho de Alimentação Escolar) da sua cidade ou Estado. Uma situação em que a família envia os alimentos de casa, onerando no longo e médio prazo o orçamento das famílias, expõe a situação de vulnerabilidade dos estudantes com necessidades alimentares especiais. Todo município e Estado atendido pelo PNAE deve ter um CAE, que é o responsável por fiscalizar o cumprimento integral do programa. O CAE pode – e deve – ajudar nessa questão. Você pode conseguir informações sobre as reuniões do CAE no site ou telefone da prefeitura ou governo estadual.
- 4) Formalize uma denúncia no portal e-Ouvidorias (Denúncia-FNDE-Educação Básica-FNDE) para que o FNDE, que conduz o programa, tenha conhecimento de onde estão acontecendo falhas e como atuar para corrigi-las. Todo o procedimento pode ser realizado e acompanhado pela internet. Seja bastante claro na sua queixa e sempre utilize documentos (como atas) para fundamentar sua queixa.

4 A criança não deve ser excluída do convívio social das refeições salvo em situações muito particulares, devendo a equipe escolar ser sempre estimulada a trabalhar como parceira para promover um ambiente calmo de consumo da alimentação escolar, evitando acidentes e inibindo a troca de alimentos.

Adicionalmente, você também pode procurar a promotoria de justiça da infância e juventude da sua região.

Empodere-se. Não aceite uma situação irregular. Estudantes com necessidades alimentares especiais demandam cuidados específicos na dieta como condição para garantir de sua saúde e bem-estar. Nosso papel cidadão é fundamental para a difusão de informações a respeito das condições e dos direitos dessas crianças e jovens.

É importante destacar que embora os passos acima digam respeito especificamente aos alunos atendidos pela rede pública, as escolas privadas não estão isentas de responsabilidade para com os estudantes com necessidades alimentares especiais. É dever e responsabilidade das escolas, públicas ou privadas, resguardar às crianças/jovens o direito aos cuidados relativos à alimentação, segurança e saúde, em todas as atividades desenvolvidas no ambiente escolar.

Como o atendimento na rede privada pode ser (tende a ser) muito mais tortuoso, pode-se sugerir como uma via de diálogo:

- 1) Leia o Caderno de Referência. Ele é uma base muito boa para que uma escola parceira que queira estruturar seu atendimento para os estudantes com necessidades alimentares especiais. Não se esqueça de presentear a direção da escola com uma cópia impressa do Caderno de Referência e das leis citadas nele. As escolas particulares, devem cumprir com as normas gerais da educação nacional, incluindo não apenas as normas da lei de diretrizes e bases, mas também e “especialmente” os princípios e fundamentos constitucionais da educação e do ensino, inclusive no que se refere ao direito de acesso e permanência na escola em igualdade de condição.
- 2) Apresente o atestado médico (conforme já citado). Leve cópias impressas de cartilhas educativas sobre a condição enfrentada pelo estudante, receitas e indicações de marcas seguras (quando for o caso). Na escola particular é muito importante você articular com a direção como pode auxiliar. Muito mais que na rede pública, você precisa estar disponível para treinamentos e conversas. Solicite **ATA** das reuniões, faça o repasse das informações por e-mail/caderno de recados, ou entregue carta para protocolar. Registre e documente todos os encontros e das decisões acordadas.
- 3) Estabeleça uma relação de ajuda mútua com a equipe escolar mostrando que a inclusão alimentar é simples. É sempre importante se articular com as outras famílias de estudantes com necessidades alimentares especiais atendidos pela escola para construir uma rede de apoio para ações conjuntas na escola e também para cobrar ações efetivas de inclusão.
- 4) Caso você tenha problemas com a escola, tente resolver de uma forma amigável, mas saiba dos direitos do seu filho e dos deveres da escola. Não é fácil, você pode ter muito êxito, ou êxito nenhum. É claro que você deve acionar mecanismos para defender os interesses da criança ou jovem, especialmente se há negligência, mas a luta de forças é desigual quando a escola não quer e não tem interesse em inclusão. Nesses casos, é preciso ponderar sobre os reais benefícios de manter o estudante em uma condição de insegurança alimentar e de descumprimento dos princípios básicos da educação, onde se nega ao estudante a experiência de se sentir parte da coletividade escolar.”

** Heloize Milano - Bióloga, mestre em Ciências, especialista em Biotecnologia e mãe de crianças com necessidades alimentares especiais.*

FLUXOGRAMA DE DENÚNCIA

Nas situações em que haja violação do direito à Alimentação Escolar especial, os cuidadores devem fazer uma denúncia às autoridades e pedir providências imediatas.

MECANISMOS DE EXIGIBILIDADE⁵

- **ADMINISTRATIVOS**

Escola – Equipe Diretiva

Prefeitura - Secretaria de Educação – Departamento de Alimentação Escolar

FNDE – e-ouvidoria (site)



- **POLÍTICOS**

Conselho de Alimentação Escolar - CAE

Conselho Tutelar - Conselho da Criança e do Adolescente

Comissão de Educação da Câmara dos Vereadores / Deputados



- **JUDICIAIS**

Ministério Público Estadual

5 <http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=14185>

INDICAÇÕES DE LEITURA

O material disponível na internet sobre os temas abordados nessa cartilha é grande. Apresentamos aqui algumas sugestões para leitura e aprofundamento.

1- ALERGIA ALIMENTAR NA RESTAURAÇÃO

Autores: Inês Pádua, Renata Barros, Pedro Moreira, André Moreira

Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável - 2016

Direção-Geral da Saúde - Lisboa

<<https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2016/05/Alergia-Alimentar-na-Restaura%C3%A7%C3%A3o.pdf>>

2- SURVEY ON THE OCCURRENCE OF ALLERGENS ON FOOD-CONTACT SURFACES FROM SCHOOL CANTEEN KITCHENS

Juan Carlos Ortiz, Patricia Galan-Malo, Maria Garcia-Galvez, Almudena Mateos,

Maria Ortiz-Ramos , Pedro Razquin , Luis Mata

Food Control 84 (2018) 449e454

<<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095671351730436X>>

3 - GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten

ANMAT- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

MINISTERIO DE SALUD

<http://www.msal.gob.ar/celiacos/pdf/2013-05-04_guia-BPM-elaboradores-ALG.pdf>

4 - MANUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS - INSTRUCTOR

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - Organización Panamericana de la SALUD - Organización Mundial de la Salud - Washington, D.C., 2016

<<http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf>>

5 - CATERING GLUTEN-FREE WHEN SIMULTANEOUSLY USING WHEAT FLOUR

Kathryn Miller, Norma McGough, and Heidi Urwin

Journal of Food Protection, Vol. 79, No. 2, 2016, Pages 282–287

<<http://jfoodprotection.org/doi/abs/10.4315/0362-028X.JFP-15-213>>

6 - CONTENT VALIDATION AND SEMANTIC EVALUATION OF A CHECK-LIST ELABORATED FOR THE PREVENTION OF GLUTEN CROSS-CONTAMINATION IN FOOD SERVICES

Priscila Farage*, Renata Puppim Zandonadi, Verônica Cortez Ginani, Lenora Gandolfi, Riccardo Pratesi and Yanna Karla de Medeiros Nóbrega - Nutrients. 2017 Jan; 9(1): 36.

<<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5295080/>>

7 - CLEANING AND DISINFECTION IN FOOD PROCESSING OPERATIONS

Safefood 360º Whitepaper (August, 2012)

<<http://safefood360.com/resources/Cleaning.pdf>>

8 - CONSEJOS PARA GARANTIZAR LA AUSENCIA DE GLUTEN EN LOS ALIMENTOS EN RESTAURACIÓN Y ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN COMIDA

Generalitat de Catalunya - Agència Catalana de Seguretat Alimentària -

Associació Celíacs de Catalunya

<http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/Consejos-gluten-restauracion.pdf>

9 - CRITERIOS DE GUÍA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Republica Oriental Del Uruguay

Ministerio De Salud Pública - Dirección General De La Salud - División Fiscalización

<<http://www.msp.gub.uy/sites/default/files/Criterios%20para%20la%20habilitaci%C3%B3n%20de%20establecimientos%20libres%20de%20gluten.pdf>>

10 - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Alda Tâmara – Nutricionista - 2016 - CRN-2 5372 - Apresentação – power point

<<http://www.crn2.org.br/crn2/conteudo/Alda.pdf>>

11 - CATERING GLUTEN FREE: HOW TO GET IT RIGHT

Guidance for the Catering and Hospitality Industry - May 2017

FOOD STANDARDS AGENCY – ffd.gov.uk

<<https://www.brighton-hove.gov.uk/sites/brighton-hove.gov.uk/files/Gluten%20Free%20Guidance.pdf>>

12 - GUÍA PRÁCTICA EL NIÑO CELÍACO EN LA ESCUELA - 2012

Asociación Celíaca Aragonesa

Dirección General de Consumo del Gobierno de Aragón

<http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/SanidadBienestarSocialFamilia/Sanidad/Ciudadano/11_Consumo/08_Publicaciones/Publicaciones/ni%C3%B1o_celiaco_escuela.pdf>

13- COMPONENTS OF AN EFFECTIVE ALLERGEN CONTROL PLAN

A Framework For Food Processors

Food Allergy Research & Resource Program

University of Nebraska – Lincoln

<<https://farrp.unl.edu/wat/allergen-control-plans>>

14 - EVALUATION OF AN INTERVENTION TO IMPROVE THE MANAGEMENT OF ALLERGENS IN SCHOOL FOOD SERVICES IN THE CITY OF BARCELONA

M. Fontcuberta-Famadasa, G. Serral, M.J. López, P. Balfagóna, E. García-Cida, L. Caballé-Gavaldà

Allergol Immunopathol (Madr). 2018

<<https://doi.org/10.1016/j.aller.2017.11.002>>

15 - RISCOS DE CONTAMINAÇÃO POR GLÚTEN EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO COM PREPARAÇÕES PARA INDIVÍDUOS CELÍACOS: UM ESTUDO DE CASO

Pessoa Magalhães, Júlia; Da Silva Oliveira, Marina; Azevedo Magalhães Monteiro, Marlene; Schaefer, Marco Antônio; Vieira Teixeira Garcia, Maria Aparecida

Nutr. clín. diet. Hosp. 2017; 37(1):165-170

<<http://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/ibc-161031>>

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1 - Guía de recomendaciones para un menú libre de gluten seguro - Governo da Argentina
ANMAT - Administracion Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnologia Médica
RENAPRA - Red Nacional de Proteccion de Alimentos.

Disponível em: <http://www.anmat.gov.ar/enfermedad_celiaca/guia_bpm_alg_gastronomicos_2017.pdf>

2 - Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2016.
65 p. : il. color.

Disponível em: <http://www.riosemgluten.com/manual_fnde_necessidades_alimentares.pdf>

3 - Guia sobre Programa de Controle de Alergênicos

ALIMENTOS - GUIA nº 5, 2018. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde – Brasil.

Disponível em: <http://www.riosemgluten.com/Guia_programa_alimentos_alergenicos_ANVISA_2018.pdf>



riosemgluten