



MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO

Secretaria de Gestão Pública

PORTARIA NORMATIVA Nº XX/2014

Institui as Diretrizes de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos ambientes de trabalho, com a finalidade de orientar os órgãos e entidades do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal – SIPEC.

A SECRETÁRIA DE GESTÃO PÚBLICA DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO, no uso das atribuições que lhe confere o artigo xx, inciso x, alínea "x", item x, do Anexo x, do Decreto nº xx, de x de xxxxx de xx, resolve:

Art. 1º Ficam instituídas as Diretrizes de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades que compõem o Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal - SIPEC, na forma do Anexo.

Art. 2º Estas Diretrizes baseiam-se no Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis – (DCNT) no Brasil 2011-2022 do Ministério da Saúde, bem como no eixo de promoção de modos de vida saudáveis em ambientes específicos da Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional e no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

Art. 3º Cabe aos órgãos e entidades da Administração Pública Federal viabilizarem os meios e recursos necessários para garantir a implementação das ações decorrentes da aplicação desta Portaria, com recursos próprios previstos na Lei de Orçamento Anual - LOA.

Art. 4º Caberá à Secretaria de Gestão Pública, por intermédio do Departamento de Políticas de Saúde, Previdência e Benefícios do Servidor - DESAP, acompanhar a implementação desta Portaria Normativa.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANA LÚCIA AMORIM DE BRITO

ANEXO

DIRETRIZES DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NOS AMBIENTES DE TRABALHO

CAPÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Seção I – Das Diretrizes

Art. 1º Ficam instituídas as Diretrizes de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referências nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades que compõem o Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal – SIPEC.

Parágrafo Único: Entende-se por alimentação adequada e saudável a prática alimentar apropriada às necessidades de cada fase do curso da vida e às necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos.

Art. 2º As ações de promoção de que tratam essas Diretrizes devem observar o que prevê o item III do Art. 3º do Decreto nº 6.833, de 2009, que institui a Política de Atenção à Saúde e Segurança do Trabalho do Servidor Público Federal, com sua implantação descentralizada e de forma transversal.

Art. 3º Estas Diretrizes destinam-se a subsidiar projetos de promoção à saúde e de qualidade de vida no trabalho público federal, perpassando por todas as áreas das Diretrizes Gerais de Promoção à Saúde do Servidor Público Federal, contemplando os temas de interesse contidos na Portaria Normativa SEGEP nº 03, de 25 de março de 2013, na forma que segue:

- I – Alimentação saudável;
- II – Cuidado integral em saúde;
- III – Gestão integrada de doenças crônicas e fatores de risco;
- IV – Intervenção nos ambientes e processos de trabalho com vistas à prevenção de doenças, agravos e acidentes ocupacionais.

Seção II – Dos objetivos

Art. 4º Contribuir para a saúde do servidor público federal e a redução dos índices de absenteísmo decorrentes de agravos relacionados às Doenças Crônicas Não Transmissíveis – DCNT e dos seus fatores de risco modificáveis.

Parágrafo Único: Para fins dessa Portaria Normativa, os principais grupos das DCNT são as seguintes doenças: respiratórias, circulatórias (acidente vascular cerebral e infartos), cânceres, diabetes, hipertensão arterial. Os fatores de riscos modificáveis abrangem o sobrepeso e a obesidade, a inatividade física, o tabagismo, o uso nocivo do álcool, a hiperglicemia, a hipertrigliceridemia e a alimentação não saudável.

Art. 5º Deve-se priorizar ações de caráter educativo e que incentivem a prática de hábitos de vida e da alimentação saudáveis, e, preferencialmente, que contemple à realização de intervenções a partir de dados advindos de diagnósticos prévios resultantes das avaliações ambientais, dos exames médicos

periódico, bem como dos dados oriundos do perfil epidemiológico de afastamento do servidor obtidos pela perícia oficial em saúde.

Seção III – Dos Princípios

Art. 6º Sem prejuízo das premissas e princípios estabelecidos pelas Diretrizes Gerais de Promoção da Saúde do Servidor Público Federal, devem ser observados os seguintes princípios:

- I – abordagem preventiva e com base em dados epidemiológicos e no resultado das avaliações das condições e da segurança dos ambientes e dos processos de trabalho;
- II – participação ativa dos servidores em atividades que favoreçam a ampliação do conhecimento, o desenvolvimento de atitudes e de comportamentos individuais e coletivos no local de trabalho;
- III – ações transversais e intersetoriais a serem realizadas de forma contínuas, integradas sob o acompanhamento de equipes multiprofissionais.

Parágrafo Único: Para implementação das ações de vigilância aos ambientes e processos de trabalho devem-se observar, ainda, os preceitos da Norma Operacional de Saúde do Servidor Público Federal - NOSS, instituída pela Portaria SRH nº 3, de 7 de maio de 2010.

CAPÍTULO II – DAS ESTRATÉGIAS DE IMPLEMENTAÇÃO DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL E AS BOAS PRÁTICAS NOS AMBIENTES DE TRABALHO

Art. 7º As ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos ambientes de trabalho, devem estar baseadas nas seguintes estratégias de implementação:

- I – avaliar a saúde dos servidores, respeitando às especificidades de cada caso, para subsidiar o planejamento das ações, principalmente àqueles relacionados aos fatores de riscos modificáveis a que estão sujeitos;
- II – identificar os fatores de riscos no ambiente e nos processos de trabalho passíveis de serem modificadas;
- III – definir estratégias de controle de peso dos servidores com realização de atividades que estimulem o seu auto monitoramento;
- IV – proporcionar ambientes de trabalho que favoreçam espaços adequados para realização de refeições saudáveis;
- V – realizar ações de educação alimentar e nutricional, de modo a orientar as escolhas saudáveis;
- VI – ampliar a conscientização, a co-responsabilidade, a autonomia e o protagonismo dos servidores, para uma cultura de valorização da saúde;
- VII – fomentar a disponibilização de salas de apoio à amamentação.

Art. 8º Para que hajam espaços adequados que permitam a realização de refeições saudáveis nos órgãos e entidades, estes devem disponibilizar refeitórios equipados com mesas e cadeiras em número suficiente, bem como disponibilizar locais e equipamentos necessários para guarda temporária e preparo complementar de alimentos trazidos pelos servidores.

Art. 9º Nos órgãos e entidades onde há fornecimento de refeições ou que haja concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante/lanchonetes, o contrato firmado com a empresa contratada para a realização de serviços de alimentação, devem seguir as recomendações do documento Guia Alimentar para a População Brasileira e outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, observando os seguintes aspectos:

I – A oferta variada de alimentos e preparações culinárias que contemplem todos os grupos alimentares, como cereais, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes e ovos e pescados;

II – Limitar o fornecimento de produtos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal) e evitar a oferta de ultraprocessados (comidas instantâneas desidratadas ou congeladas, misturas prontas, molhos prontos e temperos industrializados, guloseimas, pães doces, biscoitos recheados, salgadinhos e bebidas açucaradas como refrigerantes, refrescos e sucos artificiais);

III – A utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;

IV – A preferência pela utilização de alimentos frescos, preferencialmente, àqueles oriundos da agricultura familiar;

V – Dar preferência aos alimentos produzidos na região, respeitando a sazonalidade e safra;

VI – Evitar a disponibilização de saleiros nas mesas;

Art. 10 As referidas empresas contratadas devem obedecer ao que estabelecem as normas técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de acordo com o disposto pela legislação sanitária brasileira.

Art. 11. Os órgãos e entidades que compõem o SIPEC que promovam ou realizam eventos nos quais haja a distribuição de lanches e/ou refeições devem observar no processo de contratação destes serviços às recomendações estabelecidas nos artigos 9º e 10 desta Portaria Normativa, de forma manter coerência com a promoção da alimentação adequada e saudável.

CAPÍTULO III – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 12. Os projetos e atividades de promoção da alimentação adequada e saudável devem ser monitorados a partir de indicadores produzidos com essa finalidade, com o objetivo de avaliar os impactos na relação saúde, doença e trabalho, bem como a adesão dos servidores nestas atividades, visando rever ou aprimorar as ações.

Art. 13. Os órgãos e entidades que compõem o SIPEC deverão qualificar os técnicos das áreas de recursos humanos, de qualidade de vida no trabalho, de saúde e segurança do trabalho, no intuito de instrumentalizá-los para o cumprimento destas Diretrizes.

Art. 14. Os órgãos e entidades integrantes do SIPEC deverão elaborar plano de ação, o qual conterà o planejamento de todas as etapas de execução de ações de promoção da alimentação adequada e saudável.

Art. 15. As ações de promoção de saúde que tratam estas Diretrizes devem ser registradas no sistema informatizado disponibilizado pelo órgão central, disponibilizado pelo órgão central do SIPEC.

Art. 16. Os órgãos e entidades integrantes do SIPEC devem observar estas diretrizes na elaboração de orientações e condutas específicas.