

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO
Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público
Departamento de Normas e Benefícios do Servidor
Coordenação-Geral de Atenção à Saúde e à Segurança do Trabalho

Portaria Normativa Nº 7, de 26 de outubro de 2016.

Institui 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 integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal - SIPEC.

O SECRETÁRIO DE GESTÃO DE PESSOAS E RELAÇÕES DO TRABALHO NO SERVIÇO PÚBLICO, DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 25, inciso I, alínea “g”, do Anexo I do Decreto nº 8.818, de 21 de julho de 2016, 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 integrantes do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal - SIPEC.

Art. 2º Entende-se por alimentação adequada e saudável a prática alimentar apropriada à 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, observadas as disposições contidas na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional e na legislação sanitária.

Art. 3º A instituição das diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho tem por objetivo contribuir para a promoção da 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 os fins desta Portaria Normativa, entende-se que:

I - os principais grupos das DCNT são as doenças respiratórias e circulatórias (acidente vascular cerebral e infartos), os cânceres, a diabetes e a hipertensão arterial;

II - os fatores de riscos modificáveis são aqueles relacionados ao hábito de vida das pessoas, tais como o tabagismo, o uso nocivo do álcool, o sedentarismo e a alimentação inadequada, que podem ocasionar o aumento da pressão arterial, alterações relacionadas ao colesterol e a glicose, o sobrepeso e a obesidade, dentre outras doenças relacionadas.

Art. 4º Devem ser priorizadas ações de caráter educativo e que incentivem a prática de hábitos de vida e de alimentação saudáveis, e, preferencialmente, que contemplem a realização de intervenções a partir de dados advindos de diagnósticos prévios resultantes das avaliações ambientais, dos exames médicos periódicos, bem como oriundos do perfil epidemiológico de ocorrência de afastamentos do servidor gerados a partir dos dados registrados na perícia oficial em saúde.

Art. 5º Sem prejuízo das premissas e princípios estabelecidos na Portaria Normativa SEGEP/MP nº 3, de 25 de março de 2013, que institui as diretrizes gerais de promoção da saúde do servidor público federal, devem ser observados os seguintes princípios:

I - abordagem preventiva e com base em dados oficiais de ocorrências de saúde e no resultado das avaliações das condições e da segurança dos ambientes e dos processos de trabalho;

II - incentivo à participação dos servidores em atividades que favoreçam a ampliação do conhecimento, o desenvolvimento de atitudes e de comportamentos individuais e coletivos no local de trabalho; e

III - ações transversais e intersetoriais a serem realizadas de forma contínua, integradas sob o acompanhamento de equipes multiprofissionais.

Art. 6º As ações de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho devem estar baseadas nas seguintes estratégias de implementação:

I - realização de avaliação da saúde dos servidores, por meio dos exames médicos periódicos e/ou outras intervenções de prevenção dos agravos e de promoção da saúde;

II - identificação dos fatores de riscos passíveis de serem modificados no ambiente e nos processos de trabalho;

III - definição de estratégias para o controle de peso dos servidores, com realização de atividades que estimulem o seu automonitoramento;

IV - disponibilização, no ambiente de trabalho, de espaços adequados para a realização de refeições saudáveis;

V - realização de ações de educação alimentar e nutricional, de modo a orientar as escolhas saudáveis;

VI - ampliação da conscientização, da corresponsabilidade, da autonomia e do protagonismo dos servidores para uma cultura de valorização da saúde; e

VII - fomento à disponibilização de salas de apoio à amamentação.

Art. 7º Cabe aos órgãos e entidades integrantes do SIPEC viabilizarem os meios necessários para disponibilização de refeitórios equipados com mesas e cadeiras em número suficiente, bem como locais e equipamentos necessários para guarda temporária e preparo complementar de alimentos trazidos pelos servidores, respeitada a disponibilidade física e orçamentária.

Art. 8º Nos órgãos e entidades onde haja concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante ou lanchonete, o contrato firmado com a empresa contratada para o fornecimento de serviços de alimentação deverá, na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:

I - oferta variada e predominante de alimentos in natura e minimamente processados e suas preparações culinárias que contemplem diferentes todos os grupos alimentares, como cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados;

II - adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, dentre outros) e evitar a 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, dentre outros);

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

IV - preferência pela utilização de alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;

V - preferência por alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra; e

VI - adoção de medidas para evitar a disponibilização de saleiros nas mesas.

Art. 9º Os órgãos e entidades integrantes do SIPEC, ao promover ou realizar eventos nos quais haja a distribuição de lanches ou refeições, devem observar, na contratação desses serviços, as recomendações estabelecidas no art. 8º, a fim de manter coerência com a promoção da alimentação adequada e saudável.

Art. 10. As empresas contratadas para o fornecimento de serviços de alimentação devem obedecer à legislação sanitária brasileira, em especial ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, instituído pela Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Art. 11. 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.

Art. 12. Os órgãos e entidades integrantes do SIPEC deverão qualificar os técnicos das áreas de gestão de pessoas, de qualidade de vida no trabalho, de saúde e de segurança do trabalho, com o objetivo de instrumentalizá-los para o cumprimento das diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho.

Art. 13. Os órgãos e entidades integrantes do SIPEC deverão elaborar plano de ação com o planejamento de todas as etapas de execução de ações de promoção da alimentação adequada e saudável.

Art. 14. As ações de promoção da alimentação adequada e saudável devem ser registradas no sistema informatizado disponibilizado pelo órgão central do SIPEC.

Art. 15. Caberá ao Departamento de Normas e Benefícios do Servidor, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão acompanhar a implementação desta Portaria Normativa.

Art. 16. Esta Portaria Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

AUGUSTO AKIRA CHIBA



Documento assinado eletronicamente por **AUGUSTO AKIRA CHIBA**, **Secretário de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público**, em 27/10/2016, às 15:03.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [<https://seimp.planejamento.gov.br/conferir>], informando o código verificador **2677176** e o código CRC **24E269D4**.