NOTA TÉCNICA Nº 013/2024

VALIDADE DE CEBOLA, BATATA E FRUTAS

Foi iniciada a distribuição descentralizada de frutas, batata e cebola, e por este motivo o presente documento orienta sobre a validade destes itens, para que possam ser registrados no Sistema Merenda, e terem melhor controle de sua qualidade.

A tabela 1 a seguir possui indicações de tempo médio de vida útil para cada tipo de produto. Além disso, a durabilidade vai depender do clima de cada região e manter as frutas resfriadas, pode ajudar a prolongar a validade dos produtos.

Tabela 1 – Temperaturas recomendadas para o armazenamento comercial e o tempo de conservação para algumas frutas.

Produto	Vida útil média - dias
Abacaxi, manga, maçã, melão, pera e uva	20
Banana, mamão, caqui, tangerina	7
Cebola	7
Batata	30

Sugere-se ainda que para manter a qualidade dos alimentos citados seja seguido essa base de conservação:

- Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade (que é o caso das frutas e verduras), deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos;
- Armazenamento em temperatura ambiente: devem ser armazenados nas caixas vazadas próprias para frutas e vegetais, sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando- se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- Armazenamento refrigerado: A temperatura dos aparelhos de refrigeração deve estar entre 0°C e 10°C.

No recebimento observar que as frutas e legumes não devem apresentar:

- Partes ou casca amolecidas, manchadas, mofadas ou de cor alterada.
- Polpa amolecida com mofo.

- Qualquer alteração na cor normal.
- Qualquer modificação no cheiro característico.
- Consistência alterada, esponjosa.
- Perfurações, enrugamento.
- Excesso ou falta de umidade característica.

Além disso, deve-se ressaltar que nem todos os alimentos têm uma data de validade. A resolução nº 259/2002 da Anvisa não exige a indicação do prazo de validade para frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas ou cortadas.

Sendo assim, é importante que cada colégio observe as orientações aqui contidas, de forma a garantir a adequada preservação e consumo destes produtos.

Dessa forma, ao seguir as recomendações propostas, é possível garantir qualidade e segurança dos alimentos in natura.

Curitiba, 24 de setembro de 2024.

Equipe Técnica de Nutricionistas

Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar

REFERÊNCIAS

Guia para determinação de prazos de validade de alimentos nº 16/2018 – versão 2, de 03 de julho de 2024.

Ministério da saúde – ANVISA - Resolução nº 259/2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html

Ministério da saúde – ANVISA - Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

Ministério da saúde – ANVISA - Resolução n° 10, de 31 de julho de 1984. Disponível em: https://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/cao_consumidor/acervo/legislacao/leg_produtos_humano/RES10.htm#:~:text=RESOLU%C3%87%C3%83O%20N%C2%B0%2010%2C%20DE%2031%20DE%20JULHO%20DE%201984&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20instru%C3%A7%C3%B5es%20para%20conserva%C3%A7%C3%A3o,ou%20beneficiados%2C%20acondicionados%20em%20embalagens.

Ministério da saúde – Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/UnB). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf