



P.M.Q.
Processo 7538/24
Rubrica 8 Fls 438

Validade dos produtos relacionados no processo:

Item	Produto	Validade
01	Ameixa madura	Sem validade
02	Banana maçã	Sem validade
03	Couve flor	Sem validade
04	Hortelã fresco	Sem validade
05	Pessego	Sem validade
06	Pimentão amarelo	Sem validade
07	Pepino	Sem validade
08	Uva italia	Sem validade
09	Arroz integral tipo 1	Validade: Mínima de 06 meses a partir da data da entrega
10	Farinha especial	Validade: Mínima de 06 meses a partir da data da entrega
11	Farinha de quibe	Validade: Mínima de 06 meses a partir da data da entrega
12	Feijão fradinho	Validade: Mínima de 06 meses a partir da data da entrega
13	Flocos de milho	Validade: Mínima de 06 meses a partir da data da entrega
14	File de tilapia	Validade: mínimo de 12 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio

Nota:

Frutas, legumes e verduras não vêm com prazo de validade. Mas seria útil saber quando exatamente os produtos ficam ruins. Dessa forma, podemos planejar o uso destes alimentos de forma segura. As frutas, legumes e vgetais devem ser observadas, pois quando estão estragadas, sua aparência e suas características organolepticas ficam modificadas, com características específicas. As propriedades organolépticas são as propriedades dos produtos alimentares que estimulam os órgãos sensoriais humanos, em outras palavras, o sabor, o cheiro, a cor e a aparência dos alimentos.

Ana Paula Fortes Scudieri
Nutricionista Resp. Técnica



Prefeitura Municipal de Quissamã
Secretaria de Educação
Departamento de Alimentação Escolar

P.M.O.
Processo 7538/2020
Rubrica 8 Fis 438

A justificativa para que a data de fabricação do filé de pescado destinado à merenda escolar não anteceda a 90 dias da data de entrega envolve diversos fatores importantes relacionados à qualidade do alimento, segurança alimentar e conservação, garantindo que o produto seja adequado para o consumo de crianças. Seguem os principais motivos:

1. Garantia da Qualidade Nutricional

O pescado é uma fonte importante de nutrientes, como proteínas de alta qualidade, ácidos graxos ômega-3, vitaminas e minerais. Com o tempo, esses nutrientes podem se degradar, especialmente em relação ao conteúdo de lipídios, que podem oxidar e perder sua eficácia nutricional. Um filé fabricado há mais de 90 dias pode ter uma perda significativa dessas propriedades nutricionais, comprometendo a qualidade da alimentação oferecida às crianças, que necessitam de refeições nutritivas para seu desenvolvimento físico e mental.

2. Segurança Alimentar

O congelamento do pescado inibe a proliferação de microrganismos e mantém o alimento em condições seguras para o consumo por um período de tempo. No entanto, mesmo com o congelamento, há limites de tempo para a conservação segura. Respeitar o prazo de 90 dias a partir da data de entrega minimiza o risco de deterioração, garantindo que o filé ainda esteja em condições ótimas de consumo, sem risco de contaminação por bactérias, fungos ou parasitas que possam surgir devido a um armazenamento prolongado.

3. Frescura e Sabor

A qualidade sensorial do pescado, como frescura, sabor e textura, também se deteriora ao longo do tempo, mesmo quando mantido congelado. Filés mais frescos tendem a ser mais saborosos e a ter uma textura melhor. Isso é especialmente importante na merenda escolar, pois alimentos mais agradáveis ao paladar têm maior aceitação pelas crianças, o que contribui para o sucesso da alimentação escolar.

4. Controle da Cadeia de Frio

Estabelecer um limite de 90 dias entre a data de fabricação e a data de entrega do pescado garante que o produto tenha sido armazenado corretamente em toda a cadeia de frio. Esse período reduz a probabilidade de que o alimento tenha sofrido variações de temperatura durante o armazenamento ou transporte, o que poderia comprometer sua segurança e qualidade. Um prazo mais longo poderia indicar possíveis falhas na conservação, colocando em risco a saúde dos alunos.

5. Evitar Produtos Próximos ao Fim da Validade

Ao exigir que o pescado tenha sido fabricado nos últimos 90 dias, a escola evita o recebimento de produtos que estão muito próximos do fim de sua validade. Isso é crucial para garantir que o alimento possa ser consumido com segurança durante o período em que estiver armazenado nas escolas antes do preparo e distribuição.

Conclusão

Exigir que o filé de pescado tenha uma data de fabricação que não anteceda 90 dias da entrega é uma prática que assegura a manutenção da qualidade nutricional, segurança alimentar e boa aceitação sensorial do produto. Isso contribui diretamente para a saúde e o bem-estar dos estudantes, garantindo que a merenda escolar seja segura, nutritiva e agradável para o consumo. Além disso, seguimos a recomendação da RIISPOA, que teve a sua atualização pelo Decreto 10468 de 18 de agosto de 2020.


Ana Paula Borba Scudieri
Nutricionista - Resp. Técnica
Matr. 1527