



Realização

Apoio

V ENCONTRO NACIONAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: CONVERGÊNCIA DE POLÍTICAS PÚBLICAS

Oficina: Controle de qualidade dos alimentos ofertados no PNAE

Período: 18 de novembro de 2010

Local: Hotel Pestana - Salvador/BA. Sala Drummond de Andrade

Nº de vagas: 70 participantes

Coordenação: Prof^ª Maria Raquel Hidalgo Campos/CECANE-UFG e FANUT-UFG

Palestrantes: Daniela Jorge/Gerência de Toxicologia – Anvisa

Leomar Luiz Prezotto – Ministério do Desenvolvimento Agrário

Prof^ª Maria Raquel Hidalgo Campos/CECANE-UFG e FANUT-UFG

OBJETIVO:

Promover abordagem técnica e discussão coletivizada sobre os aspectos de vigilância e controle de qualidade dos alimentos ofertados no âmbito do PNAE.

PRODUTO:

Relatório contendo os diversos enfoques e abordagens apresentadas, as reflexões coletivizadas e dos encaminhamentos pactuados como contribuição ao relatório final do Encontro.

PROGRAMAÇÃO PRELIMINAR:

14:00 – 15:30h – Contribuição teórica - Abordagem técnica

- Monitoramento de agrotóxico – Daniela Jorge
Gerência-Geral de Toxicologia / ANVISA
- Sistemas de controle / SUASA - Leomar Luiz Prezotto
Consultoria / MDA

- Controle de qualidade da Alimentação Escolar em Goiás: Uma experiência exitosa -
Profa. Maria Raquel Hidalgo Campos
CECANE – Goiás

15:30 – 17:30h – Discussão coletivizada / Síntese dos grupos / Aprovação da
Proposta final

17:30h – Pactuação do Relatório Final
Encerramento

Perguntas norteadoras (sugestões pensadas na perspectiva dos palestrantes e contribuições dos participantes também):

1. Controle de qualidade na alimentação escolar, o que diz a legislação do PNAE (Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009)?
2. Quais elementos são considerados na prática dos nutricionistas RTs no que se refere ao controle de qualidade do PNAE?
3. Onde e quando se exerce o controle de qualidade na alimentação escolar?

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Início: 14:10.

- Composição da mesa com palestrantes convidados.

Contribuição teórica: 14:15.

- Daniela Jorge, da ANVISA, falou sobre “Resíduos tóxicos da perspectiva da Segurança Alimentar: sete minutos de reflexão”
 - Apresentou o conceito de agrotóxico, registrado pelo Ministério da Agricultura, que realiza a avaliação de eficiência. Anvisa faz classificação de acordo com toxicologia do agrotóxico. Ibama faz avaliação ecotoxicológica.
 - Relatou que o registro de agrotóxico é vitalício (de remédios devem ser renovados de 5 em 5 anos) e que há vários agrotóxicos proibidos em outros países, mas liberados no Brasil. Atualmente, alguns ingredientes ativos estão sendo reavaliados pela Anvisa;
 - Existe o teste de resíduo, que deve ser realizado pela empresa que está registrado o produto. A Anvisa observa dados de toxicologia, e realiza a classificação. Se a maioria dos parâmetros forem classificados como Classe IV, e um como Classe I, o agrotóxico sai como Classe I. A Classificação é realizada das Classes I a IV. São avaliadas as

toxicologias Dérmica, Ocular, Respiratório e Oral, pois são as vias de exposição principal no trabalhador. Devem ser realizados ainda estudos de toxicidade aguda, mutagenicidade, carcinogenicidade, reprodução, desenvolvimento, e neurotoxicidade.

- Existe um Disk Intoxicação (0800-722 6001), que gera dados de notificação. Hoje há subestimação destes dados.

- A falta de fiscalização é um entrave observado. A Anvisa tem encontrado alterações de formulação dos agrotóxicos nas empresas produtoras, sem autorização da Anvisa.

- A palestrante apresentou o PARA: Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos. Alagoas foi o último estado inserido. Frutas e hortaliças são analisados no Programa. Arroz e Feijão, pela utilização em larga escala, também foi inserido. São analisados atualmente 234 ingredientes ativos de agrotóxicos. A convidada mostrou os níveis de insatisfatoriedade entre os anos de 2002 e 2008. A batata teve índices diminuídos nos 6 anos. A Ingestão Diária Aceitável (IDA) é realizada em testes com ratos. Divide-se a quantidade ingerida de agrotóxico ingerida que causou o dano ao rato por 10 para se chegar ao valor da IDA. Limitações: os valores da IDA são estimados para humanos de 60 kg (crianças têm IDA menor) e os valores são calculados para cada agrotóxicos, individualmente, e no campo as combinações são diversas.

- 2008: o ano que ainda não acabou! Empresas conseguiram, com uma liminar, barrar a reavaliação da toxicidade de um ingrediente ativo, o metamidofós. Porém, de 2007 para 2008, a China proibiu a utilização. Em 2008 o metamidofós (que poderia ser utilizado somente no feijão), foi encontrado em outras culturas analisadas pelo PARA. Além de serem encontrados agrotóxicos que não eram autorizados. O pimentão, em 2009, apresentou 80% de insatisfatoriedade; a uva apresentou em 56% das amostras.

- Situação de Mercado dos Agrotóxicos no Brasil e no mundo: há 2195 produtos registrados; 434 ingredientes ativos; em 2009 6,8 bilhões de dólares foi o faturamento das empresas no Brasil. É um mercado muito concentrado: as 6 maiores empresas concentram 68% do faturamento. As 13 maiores empresas concentram 90% do faturamento. A convidada mostrou a incorporação das empresas nos últimos cinco anos. Dados encontram-se disponíveis no site da Anvisa.

- Alertas e desafios: ausência de monitoramento de resíduos de agrotóxicos em água, solo e ar; deficiência de assistência técnica rural (para utilização adequada de agrotóxicos ou até a não utilização dos mesmos); a concentração do mercado de agrotóxico e sementes; regulação da forma de ocupação da terra como limitante perduração dos danos causados pelo modelo agrícola atual.

- Há modelo tecnocrático de decisão – a indústria participa dos processos no estado, e a sociedade não. Há necessidade de controle social para reverter a situação, e se chegar a um modelo democrático.
- Às 14:47, Leomar Luiz Prezotto iniciou sua fala sobre “Legislação Sanitária”:
 - O palestrante relatou que Produtos de Origem Vegetal são registrados pelo SIV/MAPA (Bebidas, vinagre e produtos padronizados – feijão, arroz, amendoim, canjica, farinha, polvilho, sagu, alho, soja...). Há divisão para registro, de acordo com órgãos do governo federal. Comercialização em todo o país. Registro deve ser solicitado (com ofício) na Superintendência do MAPA, em cada estado. A Superintendência solicita documentação ao interessado, como planta das instalações.
 - Demais produtos são registrados na Vigilância Sanitária. Comercialização em todo o país. Solicitar o registro (com ofício) na Vigilância em cada município ou estado.
 - Produtos in natura (não processados): não há necessidade de registro/inspeção sanitária.
 - Produtos de origem animal: são registrados nos Órgãos de Agricultura – Sistema de Inspeção Federal (SIF), Sistema de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM) – que não são articulados entre si.
 - SIF: sem restrição da área de comercialização. Ofício dirigido à Superintendência do MAPA no respectivo estado, junto com plantas e memorial descritivo para a construção, ou das instalações existentes. O correto é que se faça a solicitação antes de construir, para que possíveis alterações sejam viáveis economicamente (é mais barato desfazer uma planta do que quebrar uma parede). Há inúmeros estabelecimentos irregulares no país, devido a um padrão que os economicamente menos favorecidos.
 - SIE: comercialização no respectivo estado. Segundo o convidado, isso é reserva de comércio, não tem a ver com qualidade técnica do produto. Vai contra os princípios da Constituição Federal.
 - SIM: comercializado somente no respectivo município. Ofício dirigido ao SIM (da Secretaria de Agricultura) do respectivo município. Aprovação final é realizada em Brasília.
 - O palestrante apresentou algumas causas de estrangulamento para pequenas indústrias: é proibida a dupla fiscalização; há sobreposições e/ou conflitos e/ou indefinições de competências entre os órgãos da Agricultura e da Saúde; restrição geográfica para acesso ao mercado, o que gera alto índice de informalidade; necessidade de grande volume de investimento em instalações e equipamentos; processo demorado e oneroso para o registro (principalmente SIF);

- Como superar essas restrições para agroindústria rural de pequeno porte da AF? Criação do Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Sistema unificado e descentralizado de regulamentação – participa todas as esferas. Veio para articular todos os órgãos que participam do processo e descentralizar as ações de inspeção. A adesão dos municípios é voluntária.
- O SUASA tem como objetivo garantir a saúde dos animais e a sanidade dos vegetais, a idoneidade dos insumos e dos serviços. Importância: facilita a venda para PAA e PNAE; processo de registro mais rápido e com menor custo; descentralização do serviço, fortalecendo a economia dos municípios. Legislação que compõe o SUASA: Lei 8171/1991; decreto: 5471/2006 e decreto 7216/2010.
- Sistema Brasileiro de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) – está sendo implementado no momento; Sistema Brasileiro de Produtos de Origem Vegetal e Produtos agrícolas ainda não está sendo implementado.
- Riispoa: estabelece normas que regulam a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária, executadas pelo MAPA nos estabelecimentos registrados no SIF. Fora disso, não tem validade nenhuma. O SUASA respeitará as especificidades regionais de produtos e das diferentes escalas de produção. Estados e municípios poderão ditar normas específicas para a pequena agroindústria, sem fugir do foco que é a qualidade sanitária.
- SUASA: reconhecimento da equivalência. O resultado sanitário do produto tem que ser o mesmo, ainda com as diferenças entre as legislações dos municípios e escalas de produção.
- Desafios: apoiar os estados e municípios para que façam adesão ao SUASA.
- Situação atual de adesão: 3 estados (PR, MG, BA) com adesão; 11 estados em andamento: RS, SC, MT, PE, CE, RN, DF, GO, AL, MS, PA; 5 municípios com adesão (RS e MG); processo em andamento em aproximadamente 50 municípios (RS, SC, PR, SP). Consórcios (grupo de municípios): 1 em andamento (SC); 36 iniciaram processo de organização do consórcio (SC, SP, GO, RS, PR, PI, ...).
- Às 15:20 a Profª Maria Raquel Hidalgo Campos iniciou a apresentação da “Experiência exitosa em controle de qualidade no estado de Goiás”:
 - Relatou que o projeto a ser apresentado teve início quando um pai de aluno do município de Cavalcante, Goiás, fez denúncia no Ministério Público sobre a qualidade da alimentação escolar servida em uma escola rural do município. O município entrou em contato com Ministério Público (MP) de Goiânia, que acionou a Vigilância Sanitária do estado (VISA estadual). A VISA fez uma visita ao município e constatou que haviam muitas irregularidades nas escolas. Solicitou, então, auxílio da Faculdade de Nutrição da

UFG (FANUT-UFG) para solucionar o problema. Foi realizada uma reunião entre MP, VISA e FANUT-UFG para buscar uma solução para o problema. A denúncia foi realizada em 2004 (não tinha Portaria 1010, SUASA, Lei 11.947, e outros embasamentos existentes hoje).

- Foi realizado um estudo intersetorial para avaliar a qualidade da alimentação servida nas escolas e as condições físico estruturais das escolas. O estudo foi fruto de uma parceria entre o Centro Colaborador da Região Centro Oeste (CECAN-RCO), Secretaria de Saúde (VISA Municipal e Estadual), FANUT-UFG, Ministério Público. Houve resistência inicial da Secretaria Estadual de Educação, mas posteriormente esta entrou como parceira.

- O estudo contemplou três momentos: 1) diagnóstico; 2) intervenção; e 3) avaliação e monitoramento. Foi realizado nas 15 macrorregiões de Goiás, de acordo com a divisão da Secretaria Estadual de Saúde. Elencou-se 3527 escolas, das quais foram selecionadas 704 escolas.

- Fase 1: Houve capacitação dos supervisores/fiscais da VISA-GO para diagnóstico.

- Fase 2: Seminário envolvendo gestores municipais e fiscais das VISAs municipais. Cerca de 10% dos alimentos servidos tinham um tipo de contaminação; 70% das cantinas estava com níveis de inadequação. Foram contratadas 120 nutricionistas nos municípios para atender as demandas (foram realizados consórcios). As nutricionistas foram capacitadas.

- Fase 3: workshop com nutricionistas; programa de capacitação dos manipuladores.

- Foram realizados, ao todo, os seguintes eventos:

- 1) Capacitação dos fiscais/VISA e Supervisores;
- 2) Seminário gestores - outubro 2005;
- 3) Capacitação de nutricionistas: maio a junho de 2006. Utilização de material para multiplicar as informações – pranchas e cartilhas “O Preparo correto da Alimentação escolar” e “Alimentação Saudável nas escolas”, e boneco com feltro ‘Antonietta’;
- 4) Workshop para nutricionistas – Plano de Ação 2007;
- 5) Capacitação de Multiplicadores – maio a agosto 2007;
- 6) Workshop para nutricionistas – avaliação do trabalho – setembro 2007;
- 7) Capacitação de merendeiras: junho a dezembro de 2007 – 90 municípios – 3800 capacitados.

- Desdobramentos: VISA estadual conseguiu pactuar com MP que todas as escolas que fossem construídas ou sofressem reformas deveriam ser construídas de acordo com

“Planta Modelo” para a UAN. Não houve grandes avanços desde então, mas algumas escolas já estão com a Planta.

- Projeto foi encerrado em 2007. Porém há delineamento de novos estudos que estão sendo realizados por mestrandos da FANUT-UFG: “Percepções de risco sobre sanidade de alimentos por manipuladores da alimentação escolar” e “Monitoramento: Avaliação dos aspectos higiênico-sanitários na Produção da Alimentação Escolar em escolas públicas de Goiás”.

- A palestrante finalizou sua fala ressaltando que a parceria com o Ministério Público facilita muito o trabalho.

Discussão coletivizada: 15:45.

- José Antonio Marfil – Agricultor Agroecológico do Paraná. Relatou que entrega alimentos agroecológicos em municípios e estado do Paraná. Ressaltou que a preocupação da escola é a qualidade do alimento. Questionou, como agricultor agroecológico, se é melhor ter um alimento bonito, mas cheio de agrotóxico, ou um alimento agroecológico. Pois observa que o produto com agrotóxico é tido como um alimento de padrão (qualidade). Ressaltou a questão da burocracia para se trabalhar alimentos processados e alimentos de origem animal. Como colocar carne da agricultura familiar na alimentação escolar? Como adequar os municípios ao SUASA? Em municípios pequenos é inviável. Acha “10” a proposta de se fazer todos esses trabalhos apresentados pela Maria Raquel, mas faz-se isso e esquece-se de fazer a análise de agrotóxicos nos alimentos que são oferecidos na Alimentação Escolar.

Prezotto respondeu que existe essa preocupação com os agrotóxicos é isso é gravíssimo. Pois muitos desses produtos deixam resíduos por 50, 60 anos no solo. Há agricultores que estão tentando imigrar para a Agricultura Orgânica, mas não conseguem. E não existe incentivo às pesquisas para a produção orgânica no Brasil. O aparato é muito pequeno. Existem experiências em algumas universidades e iniciativas dos próprios produtores. Em relação ao SUASA, os municípios têm dificuldades, e a alternativa é o consórcio. Quanto à dificuldade, existem diversas maneiras de acessar apoio do governo federal (MDA e MAPA) e várias emendas parlamentares em alguns estados para apoiar os serviços de inspeção (com equipamentos). A contratação do técnico deve ser contrapartida do município. Dependendo do nº de estabelecimento dos municípios, uma equipe (um inspetor e um auxiliar) consegue responder por até 5 municípios. Isso reduz muito o custo.

Raquel respondeu que concorda que o coliforme é um problema menor que o agrotóxico, devido ao poder cumulativo do agrotóxico. Quanto às análises, as de toxicidade são ferramentas de monitoramento, mas não são exigidas por lei. Alguns laboratórios se disponibilizam a se fazer essas análises, mas existe uma certa dificuldade. As análises microbiológicas são mais acessíveis. Respondeu que é evidente que o 70% do mercado do PNAE que não é voltado obrigatoriamente para o Agricultor Familiar deve ter uma fiscalização intensa.

- Jadiana, de Anástacio, do Mato Grosso do Sul relatou que Anastácio tem um município vizinho, e nenhum dos dois municípios tem SIM. Os agricultores são organizados, há um assentamento que produz iogurte, mas não consegue inspeção por ausência do SIM. Para o PAA, a VISA forneceu uma licença sanitária, porém a mesma não é aceita no PNAE. Para solicitar o SIE, o produtor não tem interesse e não tem produção para todo o estado. Prezotto respondeu que nesse caso não há outra maneira senão recorrer ao SIE.
- Paulo Cristiano, do Nutri Nordeste relatou que estavam sensibilizando a Secretaria de Educação do Ceará a inserir o peixe na Alimentação Escolar. Encontraram uma pequena indústria que tem SIF, que produz polpa de peixe. Realizou uma reunião com agricultores familiares e conseguiu fechar 46 chamadas públicas, e o peixe foi processado nesta indústria. Foram comercializados 11 toneladas, ao preço de R\$ 9,00 o quilo de polpa de peixe. Agricultores pagaram somente o beneficiamento. Quer saber como avançar na questão do SUASA nos estados, pois muitos estados não “tem pernas” para acompanhar.
- Vanessa, trabalha com Segurança Alimentar e Nutricional: parabeniza a constituição da mesa. Os palestrantes levaram a pensar em dois pontos: a questão dos contaminantes químicos (que também estão os aditivos alimentares), que estão dentro de um agronegócio. É necessária mobilização social para exigir que o poder público faça um transição do modelo de produção. Segundo ponto é que a Lei da Alimentação Escolar é fantástica, pois favorece os pequenos e nos coloca em vários desafios, que apontam determinadas deficiências que têm no Estado há muito tempo, e que necessitam ser solucionadas.
- Poliana, do Ministério da Pesca e Agricultura relatou que os pescadores têm todos os problemas relatados com a inspeção. Solicitou a lista com os municípios que aderiram ao SUASA.
- Veruska, do CECANE-UFG: parabenizou a mesa e ressaltou a importância dessa discussão para a questão da intersetorialidade do controle de qualidade. Da importância do nutricionista como articulador no sentido de trazer o MP, a VISA, a Secretaria de Educação, a Secretaria de Saúde para a Alimentação Escolar.

- Margareth, de Salvador questionou como fiscalizar a qualidade dos alimentos fornecidos. O município está finalizando a capacitação de 1000 merendeiras, mas as escolas não têm estruturas físicas adequadas. Como conscientizar as merendeiras, sem esta adequação?
- Marcelo, CECANE-UFOP: levantou a questão das quitandas (produtos artesanais), que valorizam a cultura local, mas esbarram na legislação sanitária.

Prezzoto respondeu que existem várias situações: um produtor que produz o leite, mas não pode padronizar. O agricultor pode fazer um acordo com uma indústria, mas é preciso ter cuidado. Pois é a indústria que vai comercializar, e “fere” o princípio da lei. O MDA incentiva que o agricultor implante sua própria indústria (ainda que com outros agricultores). Para uma situação imediata, a terceirização é uma solução. No rótulo tem que constar que o produto foi produzido pelo agricultor, e processado pela indústria. Quanto ao número do SUASA, no site do MAPA tem a lista com os municípios que estão aderindo ao SUASA. Em relação ao MP, Prezzoto acredita que deve fazer da ação do MP um espaço para dialogar e encontrar as saídas. Citou o caso do Açaí no Pará e do Caranguejo no Pernambuco. Em relação às quitandas, elas têm que ter inspeção. É espaço da Vigilância Sanitária, de inspeção para consumo.

- Daniela Jorge questionou se alguém na sala já tinha conhecimento dos resultados do PARA. Propôs que os presentes se apropriassem primeiramente dos resultados do PARA. A equipe de técnicos da Anvisa que fazem parte do PARA visitam os estados, analisam os resultados. Há em cada estado, pelo menos, um funcionário que faz parte do PARA. O resultado mostra qual o agrotóxico que tem na amostra analisada, qual a região produzida. Uma análise custa R\$ 700,00. O PARA mostra o problema, mas os estados devem fazer os desdobramentos. Os presentes podem enviar um email para a convidada para solicitar o responsável pelo PARA em seus respectivos estados. A convidada traz a questão da extensão rural – como exigir a melhoria da qualidade pois são produtos in natura que não tem inspeção e rótulo. Será que não deve exigir que a prefeitura contrate um agrônomo específico para atender o PNAE? Deve ter um trabalho de educação rural com o produtor – envolvendo o nutricionista, a extensão rural e os dados do PARA. O ideal é que consumíssemos alimentos agroecológicos, pois não existe forma de tirar agrotóxico do alimento.
- Uma nutricionista questionou como o agrônomo do município pode fazer as análises de agrotóxico.

Daniela Jorge respondeu que quem sabe analisar é a Vigilância Sanitária, mas o técnico tem que conversar com o agrônomo para saber se é necessário aquele ingrediente ativo

para aquela produção. O agrônomo do município, por sua vez consegue rastrear de onde veio aquele agrotóxico.

Intervalo: 16:42

Retorno para elaboração das propostas: 16:59

Propostas:

- Monitorar como os gestores assumem o que está definido da legislação. Verificar se o termo de compromisso descrito na Resolução CD/FNDE nº 38/2009 no parágrafo 2 (segundo), está sendo assinado e quando assinado, se é cumprido, como também o atendimento do parágrafo 3 (terceiro), definindo prazo para adequação.
- Pensar controle de qualidade de alimentos, na perspectiva da QUALIDADE AMPLA (Prezotto, 2005). Incluindo a compreensão ampliada sobre o alimento seguro, entendendo este não somente como seguro do ponto de vista microbiológico (ausência de microorganismos), mas também seguro do ponto de vista contaminação química (como os agrotóxicos), origem da produção, referência cultural, forma de produção;
- Nutricionista na descrição do item para a compra deve considerar estes outros critérios de qualidade, respeitando assim a produção da agricultura familiar.
- CECANEs:
 - Apoiar os estados e municípios na articulação as ações de universalização de ATER (incluindo todas as organizações da sociedade civil credenciadas), apoiando a qualificação e re-qualificação dos técnicos.
 - Realizar seminários integrados entre as áreas da agricultura, inspeção sanitária, educação (dentre outros), com o objetivo de produzir produtos de qualidade.
 - Realizar formações voltadas para gestores e departamentos de compra, licitação e jurídico das prefeituras e estados, para reduzir as dificuldades na efetivação da lei 11.947/09 nos municípios. Aspectos levantados: preço de referência de alimentos orgânicos, chamada pública para compra da AF, entendimento que a compra da AF não seguirá a lei 8.666.
- Formar comissões em municípios para analisar a qualidade de produtos ofertados exclusivamente para o PNAE em nível local. O MAPA já desenvolveu uma metodologia de Certificação participativa de alimentos orgânicos, e esta experiência pode nortear a compra da alimentação escolar (os CECANEs podem apoiar estas articulações).

Obs.: Uma forma de atender a atuação desta comissão é o que está descrito no Artigo 7 no decreto 5.741/06 do SUASA, regulamenta normas de inspeção para a venda direta da agricultura familiar.

- No caso da agricultura familiar, definir a responsabilidade sobre o transporte dos alimentos adquiridos. Algumas propostas:
 - Garantia de recurso para este transporte (ex. envio de recurso específico do FNDE para as prefeituras, para apoio o transporte adequado dos gêneros alimentícios vendidos pela AF).
 - Experiência do estado do Ceará: agricultores familiares em grupo organizaram a logística do transporte e o custo deste foi agregado ao produto. Uma vez que o fornecedor tradicional já faz isto.
 - Para esta questão sugere-se ao FNDE que faça comunicado formal às prefeituras e estados quanto ao valor pago pelos alimentos com origem na agricultura familiar.
 - Criação de centros comercialização da produção da agricultura familiar nos municípios. Esta é uma experiência do programa Territórios da Cidadania, com financiamento federal. Ajudando a profissionalização deste grupo de trabalhadores.
 - Parceria com o sacolão da agricultura familiar: parceria com um mercado local, organizado por meio de DAP jurídica. Este sacolão pode ser um espaço: privado, cooperativa, etc.
 - Esta questão do transporte da prefeitura contemplará tanto o produtor quanto a própria prefeitura na distribuição dos alimentos para as escolas.
- SUASA, ANVISA e Federação dos municípios dos estados: realização de seminários nas capitais dos estados para apresentar o SUASA, normas da visa e debater a questão da inspeção sanitária, a implantação do SUASA no estado e município. Realizando assim a formação de multiplicadores.
- Formação de manipuladores de alimentos que atuam nas unidades escolares (inclusive auxiliares de serviços gerais) quanto às boas práticas na manipulação de alimentos.
- Parceria junto ao Ministério Público para a adequação da infraestrutura das unidades de alimentação e nutrição escolar (cozinha), refeitórios e locais de armazenamento dos alimentos nas escolas. Esta ação deve envolver o Conselho de Alimentação Escolar. Esta seria uma estratégia para os gestores municipais e estaduais cumpram a legislação do PNAE e Resolução da ANVISA 216/2004.
- Identificar nos estados os atores locais que podem contribuir com a implantação do SUASA.

- Intensificar a aproximação do FNDE (Coordenação do PNAE), Secretarias de Educação (estados e municípios) com as Secretarias da Agricultura de estados e municípios.
- Garantia de ATER específica para a produção agroecológica.
- Estabelecer a aproximação entre o responsável pela compra do PNAE com as redes de produção agroecológica.
- Garantir que alimentos provenientes da agricultura familiar sejam um produto possível de ser rastreado e que siga boas práticas agrícolas.
- Contratação de engenheiro agrônomo vinculado à prefeitura, atuando com o papel de articulador e no monitoramento da qualidade dos alimentos adquiridos da agricultura familiar;
- Utilização dos dados do PARA regional (estadual) para a orientação da aquisição de alimentos na alimentação escolar. Como viabilizar: disponibilizar a lista da equipe do PARA nos sites da REBRAE (www.rebrae.com.br), MDA/ Secretaria de Agricultura Familiar (www.mda.gov.br/alimentacaoescolar), CGPAE/FNDE (www.fnde.gov.br/alimentacaoescolar), CECANEs.

Obs.: CGPAE/ FNDE: requerer a ANVISA a disponibilização desta lista e informações do PARA.

- Formação de multiplicadores e distribuição de materiais educativos produzidos pelo GESA via CECANEs.
- Inserir a discussão do uso de agrotóxicos na formação de agricultores, nutricionistas e demais atores envolvidos na execução do PNAE.
- ATER qualificada para articulação e inclusão das comunidades indígenas e quilombolas no PNAE.

Finalização: 18:40