

PORTARIA SIT/DSST Nº 193, de 05/12/2006

Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.

A SECRETÁRIA DE INSPEÇÃO DO TRABALHO E O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO, no uso de suas atribuições legais, que lhes conferem o art. 1º, inciso XIII, combinado com o art. 19, inciso III, do Regimento Interno da Secretaria de Inspeção do Trabalho, aprovado pela Portaria nº 483, de 15 de setembro de 2004, e considerando o disposto no art. 9º, do Decreto nº 05, de 14 de janeiro de 1991,

Resolvem:

Art. 1º - O art. 5º da Portaria nº 03, de 1º de março de 2002, publicada no Diário Oficial da União de 05 de março 2002, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 5º - Os programas de alimentação do trabalhador deverão propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação, conforme disposto no art. 3º do Decreto nº 05, de 14 de janeiro de 1991.

§ 1º - Entende-se por alimentação saudável, o direito humano a um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, respeitando os princípios da variedade, da moderação e do equilíbrio, dando-se ênfase aos alimentos regionais e respeito ao seu significado socioeconômico e cultural, no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional.

§ 2º - As pessoas jurídicas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, mediante prestação de serviços próprios ou de terceiros, deverão assegurar qualidade e quantidade da alimentação fornecida aos trabalhadores, de acordo com esta Portaria, cabendo-lhes a responsabilidade de fiscalizar o disposto neste artigo.

§ 3º - Os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador estabelecidos nesta Portaria deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macro e micronutrientes:

NUTRIENTES  
VALOR ENERGÉTICO TOTAL  
CARBOIDRATO  
PROTEÍNA  
GORDURA TOTAL  
GORDURA SATURADA  
FIBRA  
SÓDIO

I - As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação

ao Valor Energético Total - VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30 - 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário;

II - As refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário;

III - As refeições principais e menores deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

| Refeições          | carboidratos (%) | proteínas (%) | gorduras totais (%) | gorduras saturadas (%) | fibras (g) | sódio (mg) |
|--------------------|------------------|---------------|---------------------|------------------------|------------|------------|
| desjejum/lanche    | 60               | 15            | 25                  | < 10                   | 4-5        | 360-480    |
| almoço/jantar/ceia | 60               | 15            | 25                  | < 10                   | 7-10       | 720-960    |

IV - O percentual protéico - calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10% (dez por cento).

§ 4º - Os estabelecimentos vinculados ao PAT deverão promover educação nutricional, inclusive mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores, em conformidade com o § 3º deste artigo.

§ 5º - A análise de outros nutrientes poderá ser realizada, desde que não seja substituída a declaração dos nutrientes solicitados como obrigatórios.

§ 6º - Independente da modalidade adotada para o provimento da refeição, a pessoa jurídica beneficiária poderá oferecer aos seus trabalhadores uma ou mais refeições diárias.

§ 7º - O cálculo do VET será alterado, em cumprimento às exigências laborais, em benefício da saúde do trabalhador, desde que baseado em estudos de diagnóstico nutricional.

§ 8º - Quando a distribuição de gêneros alimentícios constituir benefício adicional àqueles referidos nos incisos I, II e III do § 3º deste artigo, os índices de NdPCal e percentuais de macro e micronutrientes poderão deixar de obedecer aos parâmetros determinados nesta Portaria, com exceção do sódio e das gorduras saturadas.

§ 9º - As empresas beneficiárias deverão fornecer aos trabalhadores portadores de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas e condições amoldadas ao PAT, para tratamento de suas patologias, devendo ser realizada avaliação nutricional periódica destes trabalhadores.

§ 10 - Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).

§ 11 - As empresas fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação coletiva do PAT, bem como as pessoas jurídicas beneficiárias na modalidade autogestão deverão possuir responsável técnico pela execução do programa.

§ 12 - O responsável técnico do PAT é o profissional legalmente habilitado em Nutrição, que tem por compromisso a correta execução das atividades nutricionais do programa, visando à promoção da alimentação saudável ao trabalhador.” (NR)

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RUTH BEATRIZ VASCONCELOS VILELA  
Secretária de Inspeção do Trabalho

RINALDO MARINHO COSTA LIMA  
Diretor do Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho

(D.O. 07/12/2006)