

# Panorama Geral do PAT



## Algumas informações sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador

### AFT Wellington (SRT/SC)



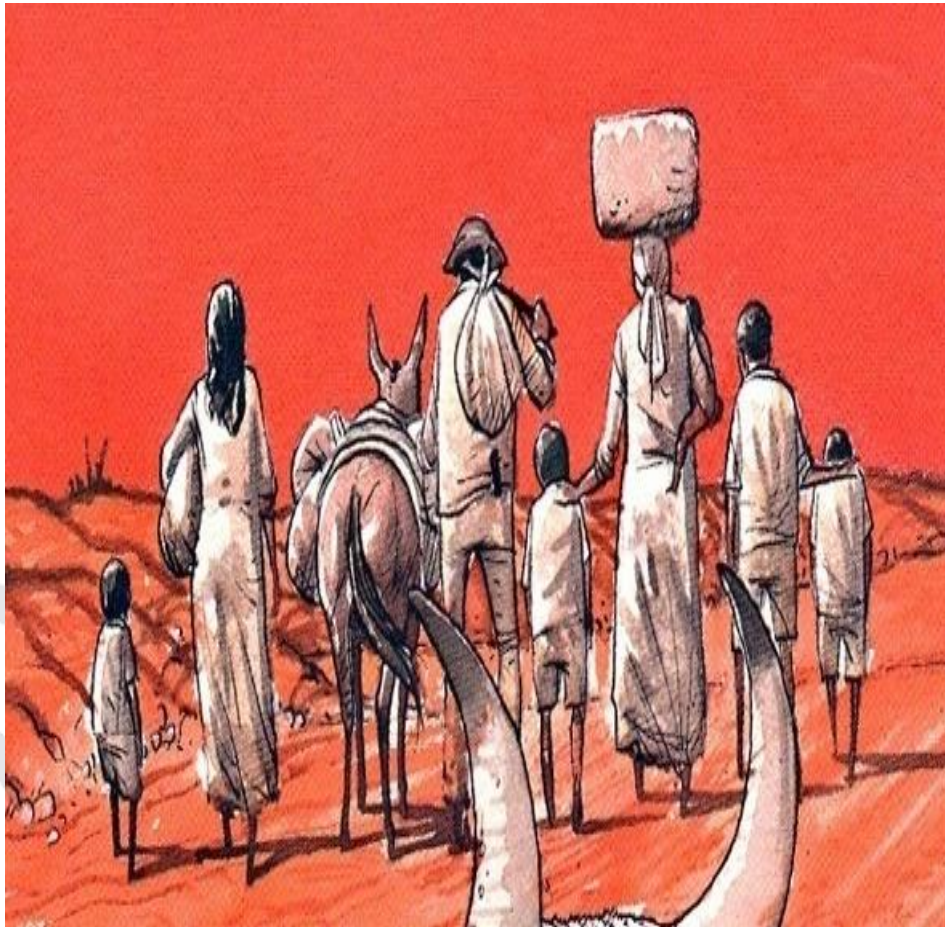
**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO



# Cenário: seca no nordeste brasileiro...

(migração para os centros industrializados)



(hipovitaminose “A “ no nordeste)

## Estudos e inquéritos. Décadas de 50 a 70 no Brasil



“Os numerosos inquéritos conduzidos pela CNA\* em diversas regiões do país; os estudos de Waterlow & Vergara (1955) e Parahym (1958); o inquérito do *Interdepartmental Committee on Nutrition for National Development* em cinco estados do Nordeste (1963); os trabalhos do grupo de Nelson Chaves, na Zona da Mata (1965-1966); e o Estudo do Consumo Alimentar, pela Fundação Getúlio Vargas (1961-1963), todos apontavam para **altos índices de desnutrição rural e urbana, com déficit calórico e protéico acompanhado de anemia e, ao menos em algumas regiões do Nordeste, hipovitaminose A.**

**Paralelamente, um amplo estudo do Ministério da Saúde, em 1955, identificava o bócio endêmico como grave problema de saúde pública.”** (De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição; SILVA, Alberto Carvalho, 1995). \*Comissão Nacional de Alimentação, instalada em 1945, para definir a política nacional de alimentação.

# Origem do PAT

**BRASIL: no início da década de 70: a subnutrição atingia 1/3 da população brasileira, com as seguintes implicações: saúde deficiente, elevadas taxas de acidente de trabalho e baixa produtividade (mão de obra e tecnológica)**

**\*A partir de 1973, PRONAN – ampla agenda de políticas gerais de alimentação e nutrição no país (ex: merenda escolar, aleitamento materno, suplemento e vigilância alimentar, alimentação do trabalhador etc)**

**\* 1976, PAT – programa específico para o trabalhador (em especial, o de baixa renda, até 5 SM, público mais sujeito à deficiência alimentar), visando a melhoria das suas condições nutricionais e de saúde.**

**\*Lógica: ▲ Nutrição → ▲ Saúde/qualidade de vida → ▲ Produtividade!**

## O PAT como política pública

“é um programa governamental de **adesão voluntária**, que busca estimular o **empregador** a fornecer alimentação nutricionalmente **adequada** aos **trabalhadores**, por meio da concessão de **incentivos fiscais**, tendo como prioridade o atendimento aos trabalhadores de **baixa renda**” (PAT

Responde - Orientações, no portal MTE)



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO



# Vantagens do PAT

## > ao Trabalhador:

- aumento da resistência à fadiga;
- redução de riscos de acidentes de trabalho;
- melhoria de suas condições nutricionais e de qualidade de vida;

## > à Empresa:

- incentivos fiscais;
- aumento da produtividade, isenção de encargos sociais;

## > ao Governo:

- crescimento da atividade econômica;
- redução de despesas e investimentos na área de saúde;



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO



# Adesão/vinculação ao PAT

Participante	Tipo	Forma
Empresa beneficiária *	Inscrição	Formulário eletrônico
Fornecedora de alimentação coletiva	Registro	Formulário eletrônico
Nutricionista	Registro	Formulário eletrônico
Prestadora de serviço de alimentação coletiva	Registro	Requerimento dirigido à DIPAT (formulário e documentação)

\* Matriz e filiais

Validade imediata e por prazo indeterminado.

Pode ser cancelado pelo MTb ou inativada pela empresa.



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO



# Generalidades



**o PAT consiste:**

- a) no fornecimento de alimentação ao trabalhador (refeição pronta, cesta de alimentos e documentos de aquisição de refeição ou alimentação);**
- b) diretamente pela empresa beneficiária ou por empresas interpostas (autogestão, fornecedoras ou prestadoras de serviços de alimentação);**
- c) segundo parâmetros calóricos e nutricionais determinados (macro e micronutrientes);**
- d) sob supervisão de responsável técnico (nutricionista);**
- e) com incentivos fiscais e desoneração da folha da empresa beneficiária (contribuição previdenciária, FGTS e IRPJ), e**
- f) mediante contraprestação máxima de 20% do custo direto da refeição;**



# Generalidades

E mais: o PAT...



- g) é programa de caráter voluntário para a empresa (adesão);**
- h) essa adesão deve ser informada na RAIS, com percentuais de utilização;**
- i) não é obrigatório ao trabalhador (ele pode recusar!);**
- j) é proibido o uso do PAT como forma de premiar ou punir o trabalhador;**
- k) o Programa deve propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação (cardápios); e**
- l) os estabelecimentos vinculados ao PAT devem promover educação alimentar aos trabalhadores.**



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO



# Generalidades

## Educação alimentar, pra quê?

Estudos do Min. Saúde (1996) e do IBGE (1997) mostraram modificações na alimentação brasileira, por meio de dietas caracterizadas pelo **excesso de alimentos com alta densidade energética e deficiência em fibras e incorporação de produtos industrializados, além do aumento na ingestão de açúcares em geral e gorduras, principalmente de origem animal.**

Nesse contexto, a educação alimentar torna-se instrumento eficaz para evidenciar a importância da alimentação para a saúde e os comprometimentos desta que poderão surgir de uma alimentação inadequada – o que, sem dúvida, também confere maior eficácia ao Programa de Alimentação do Trabalhador.

## Legislação do PAT

- **Lei nº 6.321, de 14.04.1976 – institui o PAT;**
- **Decreto nº 5, de 14.01.1991 – regulamento do PAT;**
- **Port. SIT/DSST nº 3, de 01.03.2002 – instruções sobre execução do PAT;**
- **Instrução Normativa SIT nº 135/2017 – divulgação e fiscalização do PAT.**



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO





A propósito:



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** (art. 5º, da Port. Interministerial nº 05/1999)



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO



A propósito:



A **segurança alimentar e nutricional** consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de **qualidade**, em **quantidade** suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (art. 3º da Lei nº 11.346/2006)



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO

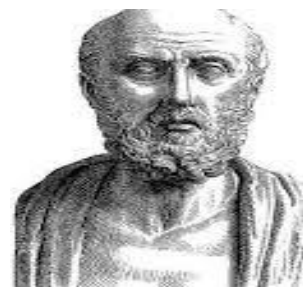


Vale frisar:

O direito à segurança alimentar e nutricional está atrelado:

- à qualidade do alimento (*food safety*), e
- ao acesso em si desses produtos pela população (*food security*)

Alimento: “qualquer substância ou produto destinado a ser ingerido pelo ser humano com propriedade de nutrir beneficemente o seu corpo físico” (Helena Telino Neves, 2017);



Que o teu alimento  
seja o teu remédio  
e o que o teu  
remédio seja o teu  
alimento.

Hipócrates

PENSADOR

“o alimento não é alimento, se não tem a faculdade de alimentar”  
(Hipócrates)

Esse direito demanda também cuidados referentes a:

- \* **DCNT – Doença Crônica Não Transmissível em face da alimentação** (acidente vascular cerebral, enfarte, hipertensão arterial, diabetes, câncer);
- \*\* **DTA – Doença Transmitida por Alimento e Água** (salmonelose, cólera, toxoplasmose, botulismo); e
- \*\*\* **aditivos, contaminantes, pragas e vetores urbanos.**

No cenário do PAT, tanto o Ministério do Trabalho (**SIT**) quanto o Ministério da Saúde (**ANVISA**) se envolvem com os temas acima. Ex: NR-24 (refeitórios, cozinhas, condições de higiene e conforto por ocasião das refeições e demais normativos do PAT) e RDC ANVISA nº 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com alterações da RDC 52/2014).



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO





# Tipos de refeição



Refeições principais: almoço, jantar e ceia;  
Refeições menores: desjejum e lanches.

O Guia de Orientação da Educação Alimentar (MTE, 2001), sugere a composição dos cardápios dessas refeições de acordo com a atividade desenvolvida pelo trabalhador:

- a) leve (ex: professor, bancário, vendedor);
- b) moderada (ex: faxineira, carpinteiro); ou
- c) intensa (ex: atleta, pedreiro, metalúrgico).

# Algumas cifras. Posição em 18.10.2017



**4% (deduz no IR da empresa)**

**20% (quota máxima do trabalhador)**

**41 (anos do PAT)**

**05 sal. min. (faixa baixa renda)**

**20.476.161 (trabalhadores beneficiados)**

**277 (prestadoras)**

**25.190 (nutricionistas)**

**15.302 (fornecedoras)**

**253.508 (empresas beneficiárias)**

**02 (empresas por RT)**



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO



## Acesso a informações sobre o PAT:

- a) <http://portal.mte.gov.br/pat>
- b) sistema eletrônico do PAT - portal na internet
- c) CTPAT e DIPAT em Brasília DF (Bl. F, Anexo B, 1º andar, MTb)
- d) e-mail [pat@mte.gov.br](mailto:pat@mte.gov.br)
- e) Serafim Neto, 61.2031.6613, Divisão do PAT
- f) portal da Enit: <https://enit.trabalho.gov.br>
- g) SRT/SC: Rua Victor Meirelles, 198, centro, Florianópolis - SC



**ENIT**

INSPEÇÃO  
DO TRABALHO

