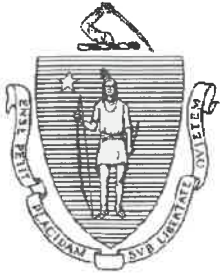


Cáras famílias - Em anexo esta a Política atualizada de Prevenção de Aftiva para crianças para sua informação.



## Massachusetts Departamento of Elementary and Secondary Education

75 Pleasant Street, Malden, Massachusetts 02148-4906

TTY: N.E.T. Relay 1-800-439-2370

Telephone:  
(781) 338-3000

Jeffrey C. Riley  
Commissioner

### MEMORANDO

**Para:** Operadores do Programa de Nutrição Infantil  
**De:** Robert M. Leshin, Diretor  
Escritório do Programa de Alimentação e Nutrição (FNP)  
**Data:** 26 de março de 2019  
**Assunto:** **Política de Prevenção de Engasgamento: Nutrição para Crianças Pequenas**  
ATUALIZAÇÃO (menores de 4 anos)

Esta atualização da Política de Prevenção ao Engasgamento está sendo distribuída devido a uma ordem do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), Memorando "Atualização do Crédito dos Alimentos no Programa de Nutrição Infantil" SP 08-2019, CACFP 02-2019, SFSP 02-2019 datado 4 de dezembro de 2018. Neste memorando, os Serviços de Alimentação e Nutrição (FNS) permitem que os seguintes itens tenham crédito em uma refeição reembolsável em Programas de Nutrição Infantil (CNPS)

- Alimentos de longa duração, carne seca ou semi-seca, aves e produtos do mar (como charque ou salaminhos)
- Coco, canjica, pipoca, surimi e tempeh

Devido ao seu formato e textura, alimentos de longa duração, carne seca ou semi-seca, aves e produtos do mar (como charque ou salaminhos), assim como pipoca foram adicionados à lista de alimentos que não podem ser servidos para crianças menores de 4 anos.

Esta regulamentação da FNP substitui a Política de Prevenção ao Engasgamento: "Nutrição para Crianças Pequenas (Menores de 4 anos) emitida em 10 de maio de 2018. As novas informações estão grifadas em amarelo.

Os operadores CNP que participam do Programa de Cuidados Alimentares para Crianças e Adultos (CACFP), Programa Nacional de Alimentação Escolar (NSLP), Programa de Café da Manhã Escolar (SBP), e Programa de Serviços Alimentares no Verão (SFSP) não podem oferecer a crianças menores de 4 anos de idade os alimentos que impõem alto risco de engasgamento.

A Regulamentação da FNP se aplica aos Centros CACFP, Creches nos Lares (DCH), Autoridades da Alimentação Escolar (SFA), e locais SFSP que servem crianças menores de quatro anos de idade.

**Prevenção ao Engasgamento: Nutrição para Crianças Pequenas**

Baseado em orientações do USDA\*, alimentos que oferecem alto risco de engasgamento são alimentos que possuem as seguintes características: “redondos, em formato de tubo, pequenos, duros, grossos e pegajosos, lisos, escorregadios ou que possam facilmente se aderirem às vias respiratórias.” Para se alinhar com o licenciamento estadual de Massachusetts e com as recomendações do USDA, as regras dos FNP restringem que sejam servidos os seguintes alimentos para crianças menores de 4 anos de idade:

- \* Cachorros quentes, salsichas ou itens alimentares processados de forma similar
- \* Uva, cerejas, bolas de melão, tomates cereja ou tomates uva
- \* Bagas específicas - kiwi, framboesas, amoras, bagas de goji
- \* Amendoim, nozes e sementes (semente de girassol ou de abóbora, por exemplo)
- \* Manteiga de amendoim e manteiga de nozes
- \* Fruta seca como passas ou arandos
- \* Produtos de longa duração, carne seca ou semi-seca, aves e frutos do mar (como charque ou salaminhos)
- \* Pipoca

Existem muitos itens que não estão incluídos na lista acima, que ainda podem apresentar risco de engasgamento devido ao seu formato ou textura. O FNP pede aos operadores CNP para considerar as características mencionadas ao alimentar crianças menores de quatro anos de idade; e alterar qualquer alimento que possa representar um risco. Os operadores CNP devem alterar os alimentos de maneira que possam ser servidos em tamanhos menores que um níquel, para crianças de idade pré-escolar, crianças de 1 a 2 anos e bebês

\* <https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/supplementA.pdf>

Para esclarecer, os alimentos listados acima não devem ser servidos para crianças menores de quatro anos de idade, mesmo usando métodos de preparação alternativos. A informação acerca de métodos alternativos de preparação de alimentos se refere somente aos outros alimentos não identificados especificamente.

### **Comidas Vendidas ou Contratos**

Os operadores que entram em um contrato de compra de alimentos de um fornecedor de alimentos são responsáveis por garantir que as refeições e os lanches estejam de acordo com a política de prevenção de engasgamento do FNP.

Favor compartilhar as políticas do FNP para garantir que as refeições recebidas estão de acordo com os requerimentos para servir crianças menores de quatro anos de idade.

### **Prazo de Implementação:**

CACFP dever implementar no ano fiscal de 2018, NSLP e SBP devem implementar no ano fiscal de 2019 (1 de julho de 2018) e SFSP deve implementar no ano fiscal de 2018

A lista de alimentos que não devem ser servidos para crianças pequenas vai continuar a crescer a medida em que o FNS emitir orientações adicionais. Enquanto mais alimentos são adicionados à lista, a implementação e restrições devem ser imediatas.

Se você tiver dúvidas ou precisar de mais ajuda, favor entrar em contato com FNP no 781-338-6480 ou e-mail [nutrition@doe.mass.edu](mailto:nutrition@doe.mass.edu)

Esta instituição provê oportunidades iguais