



DÍALOGOS SOBRE O DESPERDÍCIO



Doação de alimentos

Curadoria Ingrid Almeida
Validação técnica Felipe Ribenboin,
Adriana Leal da Silveira



O desperdício de alimentos é uma preocupação de todas as esferas da sociedade por afetar campos significativos como o ecossistema, o social e o econômico. Desta maneira, é de responsabilidade de todos não medir esforços para combater o desperdício.

O relatório publicado pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), no Índice de desperdício de alimentos, relata que 931 milhões de toneladas vendidas para residências e à comércios de alimentos e bebidas foram para o lixo no ano de 2019 (ONU, 2021).

Conheça mais sobre a cadeia de desperdício de Alimentos



Podemos avaliar que o desperdício de alimentos ocorre em três esferas: pela população (consumidores), rede varejista (cadeia de alimentos e bebidas) e produtores (industriais). Aferiu-se também que 54% do desperdício de alimentos no mundo ocorre no início da produção e no armazenamento da colheita, segundo estudo da FAO. Os 46% restantes ocorrem nas etapas de processamento, distribuição e consumo dos alimentos. (FAO, 2020)

O Brasil atualmente é o 3º maior produtor de alimentos do mundo e ocupa no ranking mundial a décima posição dentre os países que mais desperdiçam, conforme publicado pela ONU. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), cerca de 30% dos alimentos produzidos no Brasil são descartados.

A causa do desperdício de alimentos são diversas. Abaixo segue o quadro com alguns dos principais motivos de desperdícios de alimentos, acompanhado de ações que podemos aplicar para corrigir os temas:

O que pode ocasionar o desperdício de alimentos?

Ausência de padrão do alimento:
Foi identificado padrões de como os alimentos devem ser, principalmente frutas, legumes e verduras. Alimentos que não atendem esses padrões - como tomates pequenos e bananas com manchas - acabam sendo descartados, mesmo estando próprios para consumo.

Ações Corretivas

Ter preparações que possam vir a aproveitar o alimento independente do padrão comercial: como molhos feitos na casa em que podemos utilizar diferentes tamanhos de tomate, cenoura em cortes diversos e outros alimentos fora do padrão.



Déficit da gestão de estoque de alimentos como: compras excessivas, compras sem planejamento e em desacordo com o cardápio que será produzido.

Aplicação de planejamento de compras, estoque mínimo, implantação de sistema de entrada e baixa de estoque.

Falta de planejamento para a produção das refeições: dos erros ou ausência das análises de fator de correção e fator de cocção e falta de treinamento e monitoramento para os colaboradores na execução das etapas pré-preparo.

Realizar o estudo do fator de correção e cocção aplicado em seu restaurante. Manter o monitoramento.

Não conformidade em processos: como nas etapas de armazenamento, manipulação e distribuição de alimentos, colocando o alimento em zona de risco para consumo humano, o que leva ao descarte.

Aplicação das boas práticas de fabricação de alimentos em seu restaurante, mantendo-os em condições adequadas de armazenamento, utilizando processos como PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai) e entre outros.



Ponto principal: tenha um procedimento de combate ao desperdício em seu restaurante. Desta maneira, poderá definir métodos de monitoramento responsável e ações para o minimizá-lo. Entretanto, devemos definir novos destinos aos alimentos que de maneira ou outra acabam sendo inutilizados para a comercialização do restaurante.

Em janeiro de 2023 a [EPA United States Environmental Protection Agency](#) publicou uma matéria definindo ações de combate ao desperdício de alimentos na fonte, referenciando a toda cadeia de alimentos e bebidas. A agência definiu em um diagrama nomeado de [Food Recovery Hierarchy](#) (Hierarquia de Recuperação de Alimentos), onde são definidos destinos que podem ser enviados os alimentos antes que seja apenas descartados em aterros sanitários assim tornando um agressor direto ao Meio Ambiente. (EPA, 2023).

A agência define em seu diagrama de recuperação de alimentos que após as ações para evitar excedentes de produção o melhor destino é a doação de alimentos para entidades não governamentais de combate à fome, cozinhas comunitárias e banco de alimentos. (EPA, 2023).

Muitos países já adotam a prática de doação de alimentos perecíveis e não perecíveis a partir de leis que apoiam empresários a realizar a prática. No Brasil recentemente foi publicada pelo Poder Legislativo a [Lei 14.016](#), de 23 de junho de 2020, que dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e doação de excedentes para o consumo humano. Esta lei foi publicada junto ao [Programa Nacional Brasil Fraterno Comida no Prato](#). Na redação desta Lei são definidos pontos primordiais ao qual viabiliza a doação de alimentos pelos empresários, sendo eles:

1. Definição dos alimentos que podem ser doados:

1. alimentos in natura;
2. alimentos industrializados;
3. refeições prontas para consumo.

2. Critérios para as condições ao qual o alimento deve estar para ser doado.

Estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis;

Não tenham comprometidas a sua integridade e a segurança sanitária, mesmo que haja danos à sua embalagem;

III Tenham mantido suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável (BRASIL, 2020).

3. A lei prevê que toda a cadeia de Alimentos e Bebidas pode realizar doação de excedentes alimentares não comercializados.

4. Definição da responsabilidade civil dos doadores.

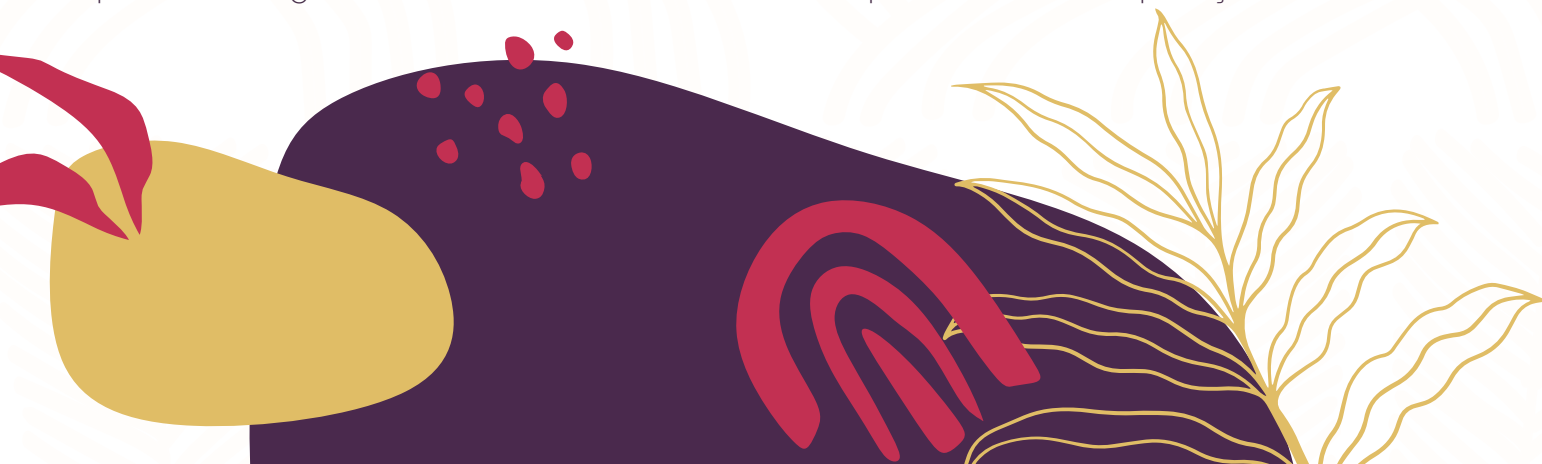
§ 1º A responsabilidade do doador encerra-se no momento da primeira entrega do alimento ao intermediário ou, no caso de doação direta, ao beneficiário final.

§ 2º A responsabilidade do intermediário encerra-se no momento da primeira entrega do alimento ao beneficiário final.

§ 3º Entende-se por primeira entrega o primeiro desfazimento do objeto doado pelo doador ao intermediário ou ao beneficiário final, ou pelo intermediário ao beneficiário final (BRASIL, 2020).

Para esclarecer melhor as responsabilidades das esferas de doação e suas responsabilidades cíveis: o restaurante (doador) é responsável pelo alimento até a entrega ao banco de alimentos; já o banco de alimento (intermediador) tem a responsabilidade de receber o alimento do doador até a entrega para a ONG; a ONG (receptor) fica responsável pela distribuição das refeições para o beneficiário final.

De acordo com a legislação e os dados nela publicados, é responsabilidade do restaurante apenas doar um alimento em condições higiênicas sanitárias adequadas, ou seja, alimento seguro para consumo. Segurança a qual conseguimos comprovar a partir dos registros de monitoramentos de boas práticas de manipulação de alimentos,



cujo são implementados em todos os estabelecimentos de Alimentos e Bebidas pois são pré-estabelecidos por lei.

Dentro da rotina de um estabelecimento de alimentos e bebidas, tão importante quanto saber que podemos doar alimentos é saber qual a melhor forma de operacionalizar esta doação em todas as esferas e consolidar as boas práticas na empresa. Ainda, dentro do objetivo de viabilizar a doação de alimentos no Brasil o Governo Federal publicou o Manual Operacional de Doações, com as medidas de incentivo e facilitação, sendo elas:

- Publicação do portal **Comida no prato** ao qual disponibiliza dados de ONG, Instituições e Banco de alimentos, que recebem as doações de comida.
- Incentivos fiscais como isenção de ICMS nas notas fiscais emitidas para os alimentos que serão doados.
- Selo de reconhecimento para empresas que estão cadastradas no programa ao qual estão realizando as doações chamado Selo Brasil Fraterno: Comida no Prato.

Com o objetivo de munir os empresários de conhecimento para esta nova realidade, a **Agência Nacional de Vigilância Sanitária** - ANVISA publicou em 2022 um manual de cuidados higiênicos sanitários que as empresas devem tomar para a doação de alimentos seguros.

Guia expressa o entendimento da Anvisa sobre as melhores práticas com relação a procedimentos, rotinas e métodos considerados adequados ao cumprimento de requisitos técnicos ou administrativos exigidos pelos marcos legislativo e regulatório da Agência. (ANVISA, 2022)



O Guia é bem completo e foi desenvolvido em cima das normas legais vigentes no Brasil para fabricação, distribuição e comercialização de alimentos. Neste guia são abordados assuntos primordiais para garantir uma doação segura, como:

- Boas Práticas para doação de alimentos e os riscos sanitários;
- Seleção de alimentos aptos para doação;
- Métodos de conservação para os alimentos que vão ser doados, segregados por categorias e seus riscos;
- Embalagem e rotulagem de alimentos que devem ser doados;
- Transporte de alimentos que estão sendo doados;

Documentos para comprovação de boas práticas;

- Manual de boas práticas de fabricação de alimentos;
- Procedimentos Operacionais Padrão;
- Registros Operacionais;

Partindo do ponto que já sabemos, da importância da doação de alimentos, quais são as minhas responsabilidades e como operacionalizar a doação no estabelecimento de Alimentos e Bebidas? Para tal, é necessário definir quais instituições vão receber as doações. Conforme já informado, o site do Programa Nacional Brasil Fraterno Comida no Prato disponibiliza uma lista de instituições habilitadas para receber as doações. Além disso, outro grande aliado para execução das doações nesta etapa são os bancos de alimentos. Eles cadastram ONGs e cozinhas comunitárias que realizam o trabalho de fornecimento de refeições para pessoas atingidas pela fome e empresas que querem realizar e recolher as doações.



O banco de alimentos faz todo o trabalho logístico de recolher as doações e entregar para as instituições que vão distribuir os alimentos. Desta maneira torna-se um excelente instrumento de combate à fome, além de facilitador no processo de doações.

O Banco de Alimentos no Brasil, em 2021 arrecadou e doou 2.998.459 kg de alimentos, conforme declarado no seu relatório de atividades.

Em outros países, a Operação do Banco de Alimentos é considerada um sucesso. No México o Banco de Alimentos ([BAMX](#)) local arrecadou e doou 135.504.773 kg de alimentos no ano de 2021 e nos Estados Unidos o Banco de Alimentos [Westside Food Bank](#) coletou e distribuiu 3.986.643 refeições.

Atualmente, grande parte dos bancos de alimentos conta com a praticidade de novas tecnologias para serem acionados a realizar as coletas das doações, muitas vezes via e-mail ou telefone.

O Banco de Alimentos do México vem inovando e facilitando a comunicação com os doadores, atualmente eles desenvolveram um aplicativo onde você notifica a doação e o banco de alimentos vai até o local previamente marcado para fazer a coleta. Com isso, já vemos a tecnologia impactando de forma benéfica a doação de alimentos.

Tendo em vista os aspectos observados e fatos relatados, podemos afirmar que a doação de alimentos é o melhor destino para os excessos de produção de toda cadeia de Alimentos e Bebidas e das residências. Ela apresenta excelentes benefícios no impacto social, econômico e no meio ambiente. Portanto, considera-se viável as Políticas Públicas, os instrumentos legais e normas publicadas que visam regulamentar a doação e o reaproveitamentos de alimentos.

Aprofunde seus conhecimentos

Dados do Banco de Alimentos México 2021. BAMX, 2021. Disponível em: <https://bamx.org.mx/wp-content/uploads/2022/03/Informe-Red-BAMX-2021_compressed-1.pdf>. Acesso em 15/03/2023.

Dados do Banco de Alimento Amerino Westside Food Bank 2021. Westside Food Bank, 2021. Disponível em: <https://www.wsfb.org/?utm_source=google_cpc&utm_medium=ad_grant&utm_campaign=awareness&gclid=CjwKCAiA9NGfBhBvEiwAq5vSyxz_p9dV-VADthayq5GMzEC-D05yhXQVlvI9OIk9DQvDO0SxkVs06LhoCUcYQAvD_BwE>. Acesso em 15/03/2023.

El desperdicio de alimentos daña al clima, el agua, la tierra y la biodiversidad. FAO, 2021. Disponível em <<https://www.fao.org/news/story/es/item/196368/icode/>>. Acesso em 15/03/2023.

Food Waste. Harvard, 2023. Disponível em: <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/sustainability/food-waste/>. Acesso em 15/03/2023.

Índice Global do Desperdício de Alimentos da ONU estima em 121 quilos o desperdício de comida per capita anual. EMBRAPA, 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/59945046/indice-global-do-desperdicio-de-alimentos-da-onu-estima-em-121-quilos-o-desperdicio-de-comida-per-capita-anual>>. Acesso em 15/03/2023

ONU: 17% de todos os alimentos disponíveis para consumo são desperdiçados. ONU, 2021. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/114718-onu-17-de-todos-os-alimentos-disponiveis-para-consumo-sao-desperdicados>>. Acesso em 15/03/2023.

Prevent Wasted Food Through Source Reduction. EPA, 2023. Disponível em: <<https://www.epa.gov/sustainable-management-food/prevent-wasted-food-through-source-reduction>>. Acesso em 15/03/2023

UNEP FOOD WASTE INDEX REPORT 2021. UNEP 2021. Disponível em:<<https://drive.google.com/file/d/1KTB1mq9sSWXx38bDfvF0PQy0sEKYsgrn/viewhttps://drive.google.com/file/d/1KTB1mq9sSWXx38bDfvF0PQy0sEKYsgrn/view>>. Acesso em 15/03/2023



www.gastromotiva.org  [gastromotiva](https://www.instagram.com/gastromotiva)