

COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Consumir de preferência antes de: Ver rótulo
ou garrafa.

Lidl & Cia
R. Pê de Mouro 18, Linhó,
2714-510 Sintra - PORTUGAL



PERGUNTAS FREQUENTES





COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Procedimentos a adotar na doação de alimentos a instituições e nas atividades de solidariedade social

Perguntas frequentes

Lisboa
2018

O objetivo fundamental da legislação europeia relativa à segurança alimentar é a procura de um elevado nível de proteção da vida e da saúde humanas. Assim, não obstante o relevante contexto da solidariedade social em que se inserem as doações de alimentos a terceiros, não poderá ser descuidada a salvaguarda dos interesses dos seus beneficiários, constituídos muitas vezes por grupos de risco como idosos, crianças e doentes crónicos imunodeprimidos, merecedores de particular vigilância, designadamente no que se refere à possibilidade de contraírem infeções e intoxicações alimentares.

O desperdício de géneros alimentícios ocorre em todos os pontos da cadeia alimentar.

Na EU o maior volume de desperdício ocorre a jusante da distribuição.

O desperdício ao nível da produção primária e da transformação é mitigado pela adoção de boas práticas.

Para além disso registam-se desperdícios na transformação, na distribuição e no consumo.

No âmbito do consumo, é fundamental que as entidades recetoras de produtos doados estabeleçam procedimentos adequados durante a receção, a classificação, o acondicionamento e a conservação dos alimentos recebidos, antes de os reencaminhar para o seu destino final. Estes procedimentos poderão, inclusive, constar de Guias de Boas Práticas adaptadas ao efeito.

Assim, deverão ser respeitadas regras mínimas de higiene, quer do pessoal que manuseia os géneros alimentícios, quer das instalações e equipamentos, nomeadamente:

- O transporte dos géneros alimentícios deve ser realizado com os devidos cuidados de higiene, respeitando as temperaturas adequadas ao produto, de modo a evitar a contaminação e alteração dos mesmos;
- Os veículos de transporte dos géneros alimentícios devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser limpos e desinfetados com a regularidade adequada à utilização;
- Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em lugares frescos, secos, livres de odores e que impeçam a ação direta da luz sobre os géneros alimentícios;
- Os alimentos perecíveis, que necessitam de frio para a sua conservação, devem ser armazenados em câmaras de refrigeração ou de conservação de congelados, assegurando-se a cadeia de frio e uma correta estiva dos géneros alimentícios;
- A rastreabilidade dos produtos deverá ser mantida, nomeadamente no que respeita à origem e a quantidade de produtos doados, devendo a entidade recetora manter um registo atualizado das doações;
- Deverá ser efetuada uma adequada gestão de stocks, de modo que os primeiros produtos a serem armazenados sejam também os primeiros a serem consumidos;

- Deverá assegurar-se que todos os produtos armazenados se encontram identificados quer seja com o nome e a data de receção, quer seja com a data de validade, no caso de se tratarem de produtos rotulados;
- No caso da doação direta de alimentos por parte de empresas do sector alimentar formalmente constituídas, estas deverão assegurar que em todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no Regulamento 852/2004, de 29 de Abril, e as disposições específicas previstas no Regulamento 853/2004.

A. Tipo de embalagem a usar para doar/distribuir refeições

Que tipo de recipiente deve ser usado pelos utentes que recorrem à Entidade Recetora para recolherem a sua porção de alimentos?

A responsabilidade da instituição termina no momento em que entrega a refeição ao utente. O utente recolhe a oferta no recipiente que dispuser. Por uma questão de boa prática, poderá a instituição, em casos particulares, e se assim se justificar, perante um recipiente que não esteja devidamente higienizado ou que pareça não ser adequado (embalagens de produtos não alimentares, entre outros), fazer uma recomendação ou reparo ao utente.



A Entidade Recetora tem de ter recipientes pequenos e adequados à necessidade de cada agregado? Se sim, de que tipo?



Caso seja prevista esta situação, poderão ser recipientes de plástico reutilizáveis, adequados para o reaquecimento (colocar no microondas, por exemplo, para facilitar). No entanto, não esquecer que esta situação obriga à implementação de um sistema capaz de lavar e desinfetar adequadamente os referidos recipientes.

Há alternativa válida aos recipientes descartáveis para colocar os excedentes alimentares de refeições?

Em alternativa aos recipientes descartáveis, poderão ser utilizados outros recipientes de acondicionamento das refeições, feitos de material adequado, reutilizáveis, desde que seja garantido pelas partes o bom estado de conservação e a adequada higienização dos mesmos.



B. Tipo de refeições a doar / aproveitar

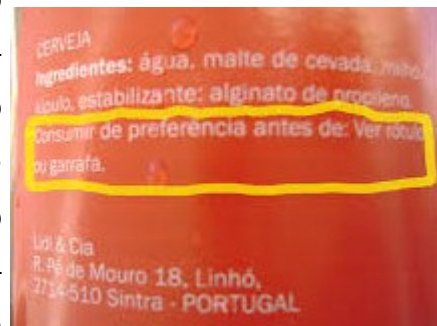
Todo o tipo de refeições cozinhadas pode ser aproveitado pelas Entidades Recetoras? Ou existe algum tipo de refeições que não deverão ser consumidas muitas horas depois de confeccionadas?



Todas as refeições do dia, recebidas pelas Entidade Doadoras podem ser, em regra, reaproveitadas. No entanto, são necessários cuidados redobrados relativamente a certo tipo de refeições recebidas (por exemplo, bacalhau à Brás muito húmido, pratos feitos com carne picada, pratos com molho, com ovos crus; preparados frios muito manipulados (saladas com muitos ingredientes), caldos de carne ou sopas com muito tomate). Especialmente nestes pratos, deve assegurar-se sempre que os mesmos são reaquecidos acima dos 75 °C durante alguns minutos. É igualmente importante que todas as refeições sejam consumidas no prazo máximo de duas horas após o seu reaquecimento.

Alimentos com data de durabilidade mínima ultrapassada podem ser doados? Podem ser consumidos?

Ao contrário do que acontece com a data-limite de consumo que podemos encontrar na rotulagem dos géneros alimentícios muito perecíveis (menção “Consumir até...”), que não podem estar à venda, e por isso não devem ser doados e nem consumidos após a data marcada na embalagem, é no entanto permitido comercializar alimentos cuja data de durabilidade mínima (menção “Consumir de preferência antes de ...” ou “antes do fim de...”) se encontre ultrapassada. Assim, alimentos cuja data de durabilidade mínima (menção “Consumir de preferência antes de ...” ou “antes do fim de...”) se encontre ultrapassada, podem ser doados e consumidos, desde que não apresentem quaisquer sinais de alteração.



Assim, alimentos cuja data de durabilidade mínima (menção “Consumir de preferência antes de ...” ou “antes do fim de...”) se encontre ultrapassada, podem ser doados e consumidos, desde que não apresentem quaisquer sinais de alteração.

Os produtos pré-embalados no supermercado, “produtos do dia”, podem ser doados apenas no dia da embalagem?

Os produtos pré-embalados no supermercado, “produtos do dia”, podem ser doados até ao período final da manhã do dia seguinte ao da embalagem, desde que conservados nas condições adequadas (refrigerados).



C. Condições de armazenamento dos alimentos a doar / doados

Refeições recolhidas no encerramento de um supermercado, podem ser distribuídas



As refeições quentes, devem ser entregues, sempre que possível, de imediato (aplicável a percursos até à Entidade Recetora mais próxima, inferiores a 30 minutos). Para distâncias longas, as entregas das refeições deverão ser feitas já arrefecidas. Nestes casos, é necessário colocar as refeições imediatamente no frio (sempre que a entrega ocorre, por exemplo, ao final do dia). O transporte deve também assegurar a continuidade da manutenção do frio até à chegada à Entidade Recetora.

Refeições recolhidas no encerramento de um supermercado, podem ser distribuídas até ao jantar do dia seguinte?

Sim. Neste caso, as refeições a recolher no supermercado deverão ser refrigeradas, devendo a Entidade Recetora garantir a manutenção do frio durante o transporte das mesmas até às suas instalações, onde deverá proceder ao seu reaquecimento apenas perto da hora de servir, garantindo um reaquecimento do alimento acima dos 75 °C no seu interior, durante alguns minutos. Salienta-se que o utente deve ser sempre informado que, caso deseje levar a refeição para casa, a mesma deve ser necessariamente consumida no máximo durante o dia seguinte. É uma boa prática distribuir apenas refeições aos utentes que não ultrapassem as 24 horas de confeção, desde o momento da sua preparação/confeção pelo supermercado ou restaurante doador.



Quando a Entidade Recetora que funciona de segunda-feira a sexta-feira, podem ser guardados os alimentos recolhidos aos fins-de-semana?



É uma boa prática distribuir apenas refeições aos utentes que não ultrapassem as 24 horas de confeção, desde o momento da sua preparação/confeção pelo supermercado ou restaurante doador. Contudo, desde que haja garantia de que se mantêm as condições adequadas de frio e não se trate de géneros alimentícios muito perecíveis, nada impede que não possam ser conservadas e doadas/consumidas na segunda-feira seguinte.

Se sobrar comida doada, a Entidade recetora pode, ainda durante o prazo de validade aposto pelo doador, congelar o que sobra? Se sim, em que condições e com que tipo de arca congeladora?

Os alimentos podem ser congelados em equipamento que tenha capacidade específica para esse efeito e devidamente acondicionado (embalagem fechada) e rotulado. As arcas de congelação domésticas, se forem ligadas para a sua potência máxima, uma hora antes de serem introduzidos os alimentos a congelar, servem perfeitamente para cumprir essa função, desde que as refeições sejam fracionada em pequenas porções.



D. Como doar refeições às Entidades Recetoras

Os excedentes alimentares do prato do dia nos restaurantes. O que fazer para entregar as refeições? Podem ir num recipiente normal?



Toda a comida confeccionada que não foi servida e que não esteve exposta poderá ser doada a uma Entidade Recetora, tendo em conta alguns procedimentos genéricos que garantam a segurança dos alimentos:

- Embalar as refeições em recipientes apropriados (ex.: recipientes de folha de alumínio não reutilizáveis, semelhantes aos que são usados no sistema de “take away”, recipientes plásticos devidamente lavados e desinfetados, ou outros que garantam um transporte adequado das refeições);
- Identificar os alimentos nos recipientes (data e hora de produção).

No caso de entregas de refeições quentes, entregá-las de imediato (aplicável a percursos até à Entidade Recetora mais próxima, inferiores a 30 minutos). Para distâncias longas, as entregas das refeições deverão ser feitas já arrefecidas. Nestes casos, é necessário colocar as refeições imediatamente no frio (sempre que a entrega ocorra, por exemplo, ao final do dia). O transporte deve também assegurar a continuidade da manutenção do frio até à chegada à Entidade Recetora.

E. Como distribuir refeições aos utentes

As Entidades Recetoras que recolhem refeições e distribuem ao domicílio de famílias assinaladas, podem distribuir a granel ou têm de embalar em recipientes para doses individuais?

Todas as refeições a distribuir ao domicílio poderão ser previamente embaladas em doses individuais ou familiares na Entidade Recetora, tornando-se importante conhecer o número de pessoas que compõem o agregado familiar, para melhor gestão das quantidades a fornecer, evitando o desperdício.



As Entidades Recetoras que vão recolher a vários locais, podem depois misturar e arranjar as refeições como melhor entenderem?

Não é aconselhável proceder à mistura de refeições provenientes de locais diferentes (restaurantes, supermercados). Ao fazerem isso estão a aumentar a probabilidade de tornar impossível proceder-se à rastreabilidade e em caso de tox infeção, por não ser possível identificar com precisão a origem dos alimentos e chegar assim à fonte da contaminação. Sempre que possível, as refeições doadas devem ser de imediato encaminhadas para os seus destinatários. Salienta-se que, de modo a garantir a salvaguarda e proteção da saúde dos utentes, deverá existir a boa prática **de registar** a proveniência das refeições doadas.

A Entidade Doadora confeciona a comida, mantêm-na quente e entrega-a assim. As Entidades Recetoras podem reaquecer?

Sim, as Entidades Recetoras podem reaquecer, sendo que, se é uma grande quantidade, deve ser entregue ao consumidor final apenas a parte que vai consumir, pois a comida só deve ser reaquecida uma vez, no momento do consumo. Ou seja, a Entidade Recetora deve fracionar as porções e aquecer apenas a porção que vai ser consumida e não a totalidade oferecida.



Uma vez que a porção mais pequena implica retirar dos recipientes a parte correspondente, como deve ser feito este processo de divisão e manuseamento de utensílios para dividir e retirar para o recipiente mais pequeno?



Existem “couvettes”, marmitas, caixas plásticas térmicas com menor profundidade, para acondicionar os alimentos e que permitem dosear melhor as porções de cada refeição.

F. Controlo Oficial e Responsabilidades dos Intervenientes no Processo de Doação

No caso da doação dos excedentes alimentares ser efetuada de acordo com as boas práticas definidas pela DGAV, qual é o papel da Autoridade de Saúde?

A Autoridade de Saúde só intervém, por ter competência, no caso de surgir acidentalmente algum problema de saúde que atinja utilizador final (toxinfecção alimentar, alergia, intolerância) ou em caso de risco grave para a saúde, e a sua intervenção deverá ser efetuada em articulação com as outras Autoridades Competentes, seja no caso da doação, seja no caso da comercialização, de modo a poder ser feito respetivo inquérito epidemiológico.

Quem é o responsável pelo bem doado a partir do momento que sai das instalações da Entidade Doadora?

O responsável pela higiene e segurança dos alimentos doados é o interveniente seguinte no processo de doação a quem a Entidade Doadora entrega os bens, ficando esta isenta de qualquer responsabilidade após a doação.

No caso de “acidente de saúde” no utilizador final, a Entidade Recetora e todos os demais operadores após o fornecedor (Entidade Doadora) cumprirem as regras e as boas práticas, a Entidade Doadora também fez tudo certo e faz prova de testemunho. Como é que as autoridades competentes atuam nestas circunstâncias?

.De acordo com o Regulamento (CE) nº852/2004 e apesar da flexibilidade, é possível implementar sistemas credíveis e ajustados à atividade desenvolvida que demonstrem a segurança dos alimentos. Será efetuado o exercício de rastreabilidade e avaliados os procedimentos de segurança implementados pelos vários intervenientes do processo

Quem é o «fornecedor» e o «operador» para efeitos de responsabilidade?

No processo de doação, não existem operadores económicos, uma vez que é uma atividade que não visa obter um fim lucrativo, apenas existem intervenientes.

A Entidade Doadora neste processo é o «fornecedor» da Entidade Recetora que recolhe os excedentes alimentares, entregando-os diretamente ao utilizador final ou a outra IPSS.

Ficha Técnica

Título: Combate ao desperdício alimentar: procedimentos a adotar na doação de alimentos a instituições e nas atividades de solidariedade social: perguntas frequentes

Editor: Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

Autoria: Direção de Serviços de Segurança Alimentar

Design e impressão: Direção de Serviços de Estratégia Comunicação e Internacionalização

Edição em suporte digital: 2018/10

© 2018, Direção Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, 50 – 1700-093 LISBOA