Parcerias Sustentáveis: Unindo Empresas para Combater o Desperdício.

* Promover a colaboração entre empresas para desenvolver práticas sustentáveis que minimizem o desperdício e maximizem a eficiência dos recursos.

**PESQUISA**

LEIS:

* **Lei nº 8.137**

Esta lei regulamenta a doação de alimentos por restaurantes, que são responsáveis por qualquer problema de saúde que possa ser causado pelo alimento doado.

* **Lei nº 12.966/2014**

Conhecida como a "Lei de Doação de Alimentos", estabelece normas para a doação de alimentos por empresas e pessoas físicas, visando a redução do desperdício e a promoção da segurança alimentar.

* **Lei nº 15.390/19**

Esta lei permite a doação de alimentos excedentes ou que perderam valor comercial para entidades públicas ou privadas que atendam populações em situação de vulnerabilidade social.

* **Decreto nº 56.663/2022**

Este decreto do Rio Grande do Sul estabelece que as doações de alimentos devem seguir recomendações que visem a saúde e a segurança alimentar da população.

* **PL 2.874/2019**

Este projeto de lei regula a doação de alimentos para reduzir o desperdício de produtos próprios para o consumo. O projeto foi aprovado na Comissão de Constituição e Justiça (CCJ) e cria a Política Nacional de Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos.

* **Projeto de Lei nº 4.163/2021**

Este projeto de lei autoriza a instituição de um programa de doação de alimentos e dispõe sobre incentivo fiscal para doações.

* **Projeto de Lei nº 1.736/2022**

Este projeto de lei estabelece a adoção de ações públicas e privadas para prevenir e reduzir o desperdício de alimentos.

* A Lei nº 14.016/2020, sancionada pelo presidente Jair Bolsonaro, permite que restaurantes e outros estabelecimentos de produção de alimentos doem os excedentes de refeições que não foram comercializadas. A lei foi criada para incentivar a doação e combater o desperdício de alimentos.

O artigo 1º da lei obriga que os alimentos:

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

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

III - tenham mantidas suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável.

A doação pode ser feita para:

* Pessoas em situação de vulnerabilidade social ou de risco alimentar ou nutricional;
* Bancos de alimentos;
* Entidades beneficentes certificadas ou religiosas

Para doar, os restaurantes devem:

* Embalar as refeições em recipientes vedados e etiquetados;
* Informar a data de manipulação e a orientação de consumo;
* Garantir a integridade, segurança sanitária e propriedades nutricionais dos alimentos;
* Verificar o prazo de validade e as condições de conservação especificadas pelo fabricante

DOAÇÃO A ANIMAIS:

É possível doar restos de comida para animais, desde que sejam tratados de forma adequada e respeitem as normas de segurança sanitária. No entanto, é importante ter em atenção que:

* A doação de restos de comida para animais não é recomendada em alguns estados, como Santa Catarina, onde a doação de alimentos para suínos é proibida.
* O sistema digestivo de um cão é diferente do de um ser humano, e alimentos próprios para humanos podem causar problemas digestivos, como diarreia, vômitos ou pancreatite.
* A doação de alimentos deve seguir as recomendações das políticas e programas que visam a saúde e segurança alimentar e nutricional da população.

Alguns pontos a ter em conta no que diz respeito à doação de alimentos:

* Alimentos industrializados devem estar dentro do prazo de validade, embalados, rotulados e conservados de acordo com as indicações do fabricante.
* Alimentos que estiverem com prazo de validade vencido, deteriorados, adulterados, avariados, corrompidos, não devem ser doados.
* Restos de pratos, ou seja, alimentos que já foram servidos ao consumidor, não devem ser doados.
* **Alimentos não recomendados:**
* **Alimentos gordurosos**: Frituras, queijos e pizzas podem causar desarranjo intestinal e pancreatite.
* **Comida crua**: Pode causar intoxicação por bactérias como a Salmonela e a Escherichia coli.
* **Espigas de milho e sementes de abacate**: Podem ficar presas no esôfago, no estômago ou no intestino.
* **Batatas fritas e outros petiscos salgados**: Podem fazer mal ao cachorro se ingeridos em grandes quantidades.
* **Bebidas com gás**: Podem causar inchaço e desconforto abdominal.
* **Leite**: Os cachorros não produzem a lactase, enzima responsável pela digestão do leite.
* **Café e chá**: A cafeína presente nesses produtos pode causar estimulação excessiva e problemas cardíacos.
* **Álcool**: Pode levar a intoxicação grave, em qualquer quantidade.
* **Xilitol**: Pode causar convulsões, fraqueza, vomito, hipoglicemia e até a morte.
* **Pimenta malagueta**: Pode gerar úlceras e gastrite.
* **Tomate, berinjela, batatas, jiló e pimentão**: Possuem um glicoalcalóide que é a solanina que pode provocar transtornos gastrointestinais.

EXEMPLO: ESTRELA MICHELIN:

A estrela Michelin é um reconhecimento concedido a restaurantes que oferecem uma experiência gastronómica de excelência. É considerada uma das maiores honrarias da culinária mundial.

A atribuição da estrela Michelin é feita por inspetores especializados que avaliam os restaurantes de forma anônima. Os critérios de avaliação são: Qualidade dos ingredientes, Harmonia dos sabores, Domínio das técnicas, Personalidade do chefe, Regularidade em todo o menu e ao longo do tempo.

FALAR NA PALESTRA:

* Função => Repasse entre empresas por mercadorias; => Repasse de sobras para ONGS de arborização e ecossistemas;
* Mensalidade Aplicativo;
* Vantagens para Empresa => Atrair cliente, reduzir gastos, ajudar causas sociais; Selo verificação Sustentável
* Questões de sustentabilidade => Onde será sustentável.

REFERÊNCIAS:

BANCO DE ALIMENTOS. Como bares e restaurantes podem doar alimentos dentro da legislação vigente. Disponível em: <https://bancodealimentos.org.br/como-bares-e-restaurantes-podem-doar-alimentos-dentro-da-legislacao-vigente/>. Acesso em: 19 out. 2024.