



Legislação não favorece doação de sobras de restaurantes

A doação de alimentos preparados e que sobram nos restaurantes (a chamada sobra limpa) é quase nula no país. Embora não exista uma legislação que proíba doações, uma resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), a RDC 216/2004, estabelece uma série de regras e restrições para que estabelecimentos comerciais doem suas sobras, prevendo punições criminais ao doador, caso o alimento que ele tenha repassado cause algum tipo de intoxicação a quem o recebeu.

Segundo o superintendente da Associação Mineira de Supermercados (Amis), Adilson Rodrigues, o problema está nos “entraves legais”. No Brasil ainda não é possível direcionar os alimentos que perderam seu valor comercial para doações. “Trata-se de algo muito rigoroso para os empresários. A data de validade dos produtos, por exemplo, tem uma margem de segurança muito pequena. Se o produto venceu ontem, você não pode doar. Tem que ir para o lixo. É preciso que essa legislação evolua, que o rigor seja reduzido, sem perder a segurança alimentar”, cobra. Ele comenta que a indústria, com medo, geralmente, tem um produto que dura 90 dias. “Mas, para que não haja riscos, coloca, então, que vale 60 dias. Se o empresário colocar um produto vencido para vender e forem encontrados cinco itens dele pela fiscalização, por exemplo, a multa é alta e, dependendo do porte da empresa, pode chegar a R\$ 500 mil”, diz.

Essa possibilidade de responsabilização criminal no caso de uma tragédia é um inibidor às doações. “A pessoa pode garantir a qualidade do material enquanto ele estava no seu estabelecimento, mas depois que sai, não se sabe como foi acondicionado ou manuseado. Mas a responsabilidade continua a

ser de quem doou”, comenta Sabrina Vianna Mendes, da Chefia de Alimentos da Vigilância Sanitária de Curitiba.

Essa discussão estende-se há dezoito anos. Desde 1998, tramita no Congresso um texto que tenta mudar essa lei. A proposta prevê que, caso não seja identificado dolo ou negligência por parte do doador, ele não pode ser responsabilizado criminalmente no caso de morte da pessoa que recebeu a doação. O texto já foi apensado a outros que versam no mesmo sentido, mas até hoje não foi apreciado. Outros projetos no Congresso Nacional assemelham-se à uma lei aprovada em 2015, na França, que prevê que até julho do ano que vem os supermercados com mais de 400 m² tenham projetos para doação de alimentos que não estejam mais em condições de comercialização, mas ainda sirvam ao consumo.

Na opinião de Gabriela Yamaguchi gerente de comunicação da Akatu, um instituto voltado para a conscientização do consumo no Brasil, o desperdício está em toda a cadeia de produção, e também na casa do consumidor. “Um terço do que está na sua geladeira vai para o lixo. Quando olhamos a produção de alimentos no mundo, produzimos uma quantidade que daria para alimentar todo o planeta, porém, há essa gama de desperdício”. Gabriela comenta que há atitudes que podem ser mudadas. Por exemplo, um agricultor que perde 20% da sua colheita possa oferecer essa perda a preços menores. “Para os supermercados há mesmo um desafio, porque, para eles, há uma legislação muito rígida, que não permite as doações. E os estabelecimentos acabam perdendo muita coisa”, afirma. Uma dica, segundo ela, é o processamento dos alimentos. As equipes



dos supermercados podem resgatar os produtos que não são vendidos porque, para o consumidor, estão “feios”, e transformá-los na cozinha do próprio estabelecimento. “Pode-se vender um bolo de maçã com a fruta que foi desprezada pelo cliente. É preciso mudar uma mentalidade, mas isso não se altera da noite para o dia.” Do lado do consumidor, ela cobra uma consciência na hora de comprar.

No Japão, ao perceberem que produtores jogavam fora 10% de todas as verduras e legumes colhidos, por não conseguirem vendê-los no mercado, foi criado um *site* chamado Tada Yasai (vegetais gratuitos). Em vez de jogar fora os produtos mais ‘feios’, agricultores podem doá-los por meio do *site* para cidadãos que se inscrevem no serviço. São cerca de 3 mil assinantes e, todas as segundas-feiras, 10 delas recebem uma boa quantidade de vegetais de graça, pagando apenas uma taxa de frete. Os fazendeiros arcam com um pequeno custo para listar seus produtos no *site* e, em troca, interessados podem comprar vegetais que também estão bons, além de se alistarem no serviço de distribuição gratuita de alimentos. Como a negociação é feita diretamente com o produtor, mesmo quando o interessado compra frutas e verduras pelo *site*, o preço é até 50% menor.