

Proposta de Redução de Desperdício de Alimentos em Estabelecimentos Comerciais

Francisco Flávio de Souza

Introdução e Motivação

É comum vermos nos supermercados, feiras, centros de abastecimento, etc. o grande desperdício de produtos perecíveis, mais especificamente, alimentos como frutas, legumes e verduras. Após permanecerem certo tempo na prateleira desses estabelecimentos por não terem sido adquiridos ainda pela clientela, esses produtos passam a ter a aparência afetada no que diz respeito ao brilho, à cor, ao sabor, ao odor, ao volume, etc., já que não têm mais o frescor inicial, embora mantenham, ao menos em grande parte, suas propriedades nutricionais e não ofereçam risco à saúde humana. O problema é que quanto mais tempo esse tipo de produto permanece na prateleira, menor é a probabilidade de ele ser adquirido, já que o cliente irá preferir os exemplares de melhor aparência obviamente. Na tentativa de minimizar a perda, uma parte dos estabelecimentos promove a redução de preço desses produtos que já estão na prateleira por alguns dias, porém, mesmo assim, o que se vê por meio de reportagens e de estudos realizados sobre esse assunto é que ainda há uma grande quantidade desse tipo de alimento sendo enviada para o lixo.

Se analisarmos bem essa situação, veremos que esses produtos, antes de terem sido jogados no lixo, por um certo período de tempo, poderiam ter sido consumidos normalmente, mesmo após a perda de parte de sua “atratividade”, porém, justamente por causa de sua aparência, já se sabia que dificilmente seriam comprados. Então por que não foram doados nesse período? Essa é uma pergunta que muitos podem fazer, porém o que talvez eles não saibam é que um dos empecilhos é o de que esses estabelecimentos poderiam ser responsabilizados, caso doassem algum produto que prejudicasse a saúde de alguém [1]. Além disso, tais estabelecimentos não iriam assumir o custo de fazer uma triagem meticulosa e criteriosa desses produtos a fim de poder garantir que eles estivessem aptos para o consumo humano ao serem doados. A opção por descartá-los é bem mais prática e barata, não é mesmo? Enquanto isso, centenas de milhares ou até milhões de pessoas passam fome ou grande necessidade, culminando numa crescente onda de subnutrição, doenças e mortalidade. Há ainda o fato de que ocorreu uma perda de recursos em algum ponto da cadeia produtiva, uma vez que uma quantidade de produtos que consumiu esses recursos até chegar à prateleira de estabelecimentos comerciais não atingiu ao menos o benefício social de alimentar pessoas. Estamos, pois, diante de um contrassenso: de um lado, uma grande quantidade de pessoas necessitadas de alimento; de outro, toneladas de produtos alimentícios sendo atiradas no lixo. Como resolvê-lo ou amenizá-lo?

Proposta

Para mitigar esse problema, a ideia seria fazer com que muitas das frutas, legumes e verduras que estariam fadados ao lixo pudessem servir de alimento a pessoas carentes antes de ficarem em estado inviável ao consumo, contribuindo-se assim para a redução da fome e desnutrição, além da redução do desperdício. Para isso, seria necessária a adequação da legislação vigente (em nível municipal, estadual e/ou federal), a fim de que fosse possível autorizar certas instituições (ONGs, associações, entidades, etc.) a receber doações – inicialmente, de frutas, legumes e verduras – de estabelecimentos comerciais, como supermercados, centros de abastecimento, mercadinhos, etc.

Para que a doação estivesse de acordo com a lei, tanto doador como receptor deveriam possuir um cadastro ativo em um “órgão regulador”. Além disso, seria preciso registrar os detalhes da doação como: doador, receptor, data da doação, produtos com respectivos volumes ou quantidades, etc. Após a doação ser efetivada, toda a responsabilidade sobre os produtos doados passaria a ser unicamente da instituição que recebeu esses produtos, ou seja, a proposta é para que as exigências e penalidades, como as definidas pela Anvisa [2], passassem a ser aplicadas ao receptor e não ao doador, quando ambos estiverem credenciados.

Para obter o credenciamento e mantê-lo ao longo do tempo, a instituição teria que atender a várias exigências, como as sugeridas abaixo:

- Ser uma instituição filantrópica que preste serviços humanitários relacionados ao combate à fome, subnutrição e miséria;
- Possuir estrutura mínima a fim de que seja inspecionada periodicamente acerca da gestão dos produtos a ela doados, incluindo a verificação das condições de armazenamento, manuseio, destinação, descarte etc.;
- Possuir uma equipe de pessoas capacitadas e certificadas para o desempenho das tarefas e atividades inerentes, incluindo aqueles que serão os responsabilizados por quaisquer danos à saúde das pessoas beneficiadas;
- Apresentar relatórios acerca de todos os produtos recebidos e de sua destinação, incluindo quem foram os doadores e os beneficiários (inclusive, se forem funcionários da própria instituição), a fim de que os dados neles contidos possam ser verificados e rastreados;
- Seguir normas preestabelecidas pelo “órgão regulador” com relação a padrões de higiene, período máximo para o consumo de cada tipo de alimento recebido, formas de como avaliá-los, utilizá-los, armazená-los, descartá-los, etc.;
- Não negociar em hipótese alguma os produtos recebidos;
- Por via de regra, distribuir os produtos recebidos na forma de alimento para consumo final por parte de seus beneficiários ou então destiná-los ao lixo, quando isso não for mais recomendável. Para poder repassar os produtos recebidos a alguma outra credenciada, será preciso a instituição

justificar e obter autorização prévia do “órgão regulador”. Podem ser considerados exemplos de justificativas plausíveis para o repasse: a ocorrência de uma quantidade excedente de produtos recebidos ou de alimentos já prontos para consumo; a exigência do doador (por algum critério como conveniência ou preferência) de só fazer doação para a instituição em questão, o que não impediria que ela pudesse redistribuir parte dessas doações a outras credenciadas; etc.

Por sua vez, os estabelecimentos comerciais, para se credenciar como doadores pelo “órgão regulador”, como sugestão, precisariam apenas estar regularizados e poder comercializar os produtos passíveis de doação. A qualquer momento, eles poderiam obter certificados do “órgão regulador” atestando sua colaboração ou participação, incluindo os detalhes dela.

O “órgão regulador” seria um conjunto integrado por um ou mais órgãos e/ou entidades públicas (como aqueles ligados ao Ministério da Saúde, em nível federal, à secretaria de saúde, em nível estadual, e assim por diante) que realizaria as tarefas de normatização, fiscalização e credenciamento das instituições receptoras, conforme a competência de cada integrante.

Finalmente, na tentativa de maximizar o efeito desta proposta, caso ela seja implementada, poder-se-ia intensificar a fiscalização desses estabelecimentos para se verificar as condições em que se encontram seus produtos à venda nas prateleiras e aplicar as devidas multas e punições aos que sejam flagrados com alimentos estragados ou visivelmente deteriorados. Com isso, provavelmente, aumentaria o número dos que optariam pela doação em tempo adequado, em vez de insistir na venda desses produtos alimentícios até que eles apodrescessem. Uma outra sugestão nessa linha, seria a de se realizar uma revisão nos tipos de multas e punições aplicáveis a esses casos para atualizá-las, se necessário for, a fim de torná-las mais eficazes e apropriadas.

Conclusão

Caso seja possível a aprovação de uma lei em nível estadual e/ou municipal baseada na ideia aqui apresentada, poder-se-ia estendê-la posteriormente a mais produtos alimentícios, como laticínios, biscoitos, sucos, ovos, etc. que estivessem próximos do término da validade, mas ainda em boas condições de consumo, o que, obviamente, aumentaria o benefício social alcançado. Vale ressaltar também que, com essa proposta, as instituições em questão seriam revigoradas no desempenho de sua missão, já que poderiam contar, provavelmente, com um aumento significativo de doações de alimentos para a prestação de seus serviços humanitários. O mais importante é que seria uma nova alternativa para tentar reduzir o sofrimento de tantas pessoas carentes e famintas, dando-lhes uma condição mais digna de conseguir, ao menos, algumas fontes primordiais de nutrição. Ao mesmo tempo, contribuir-se-ia para propiciar um destino bem mais nobre aos produtos em questão, reduzir o volume

de lixo em rampas e aterros sanitários e também diminuir o número de pessoas que recolhem alimentos desses locais.

Referências Bibliográficas

[1] Legislação não favorece doação de sobras de restaurantes. União, ano 31, no. 133, 29/07/2016, TCU Sustentável. <<https://portal.tcu.gov.br/transparencia/sustentabilidade/textos-tecnicos.htm>>, União 29-07-2016- Doação alimentos. Url para download: <https://portal.tcu.gov.br/lumis/portal/file/fileDownload.jsp?fileId=8A8182A1576F5DD10157826B8B8C1D73>. Visto em 08/08/2018.

[2] ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Ementa: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Url para download: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Visto em 08/08/2018.