

---

Segmento: PUCRS

---

30/06/2020 | Folha do Sul | [jornalfolhadosul.com.br](http://jornalfolhadosul.com.br) | Geral

## Donos de restaurantes falam sobre lei que determina doação de alimentos

### Publicado em 30/06/2020

<https://www.jornalfolhadosul.com.br/noticia/donos-de-restaurantes-falam-sobre-lei-que-determina-doacao-de-alimentos>

A doação de alimentos que sobram das cozinhas de restaurantes e outros serviços de alimentação agora é lei. Com isso, os estabelecimentos poderão doar a entidades as sobras de comida para destinar a pessoas carentes.

O projeto, de autoria do senador Fernando Collor (Pros-AL), diz que um doador de refeições estragadas só responderá na Justiça caso aja com dolo. Ou seja, com intenção de prejudicar a saúde do consumidor final do alimento. Os produtos também precisam estar dentro do prazo de validade. Alimentos com defeito na embalagem também podem ser repassados, desde que esse dano não comprometa a qualidade e as propriedades nutricionais. Além disso, a doação deverá ser acompanhando de um profissional "legalmente habilitado que assegure a qualidade nutricional e sanitária dos alimentos entregues". Conforme o portal G1, as doações poderão ser feitas a populações carentes ou vulneráveis como, por exemplo, os sem-teto. Esse processo poderá ser intermediado por entidades beneficentes ou pelos governos.

A aprovação acontece na esteira do aumento do desemprego e também da perda de renda das famílias, que de acordo com o levantamento realizado a partir da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (Pnad) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o índice de pobreza no Brasil aumentou em 11.2% de 2016 para 2017. Na prática, estamos falando de um aumento de 1,49 milhão de pessoas que passaram a conviver com até R\$ 136 mensais. Se formos comparar com 2014, ano em que a crise econômica começou, esse número sobe para 53% de brasileiros vivendo na pobreza extrema.

Sem efeito imediato

Para os restaurantes, ao menos os que servem buffet por quilo em Bagé, a situação pouco deve se alterar. Isso porque a reportagem do jornal Folha do Sul conversou com proprietários de dois estabelecimentos, que ressaltaram que o principal desperdício é dos próprios consumidores, conforme explica Márcio Monteiro: "Na verdade, antes, não era permitida a doação do que sobra de maneira formal, sob risco de multa e até interdição, porque o que sobra dos pratos dos clientes não pode ser doado. Somente o que resta do preparo da comida na cozinha pode ser destinado e sempre há pessoas que vem aqui pedir, mas nunca sobra muita coisa. Comida que sobra é prejuízo".

O relato de Monteiro é parecido com o de outro proprietário. Luiz Mário Soares Vidart afirmou que mais da metade do que sobra de comida no fluxo diário de atendimento é o que fica no prato dos clientes. "É muito desperdício. Os restaurantes trabalham o máximo para não ter desperdício e a maior parte do que resta não pode ser doado, porque é o que foi deixado no prato. Acredito que seria mais útil uma lei para evitar o desperdício. Em São Paulo, cliente que serve mais do que consome pode pagar a mais pelo excedente. A questão sanitária sempre impediu os restaurantes de doar o que sobra da cozinha e não acredito que vá mudar muita coisa depois da aprovação dessa lei", avaliou.

Desperdício

De acordo com pesquisa divulgada pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS), somente em frutas e hortaliças, o Brasil desperdiça aproximadamente 41 mil toneladas de hortifrutigranjeiros por ano. "O produtor não consegue vender para o varejo 30% do que produz por não estar adequado visualmente ao que o consumidor espera", explica.

Entre os produtos, frutas, hortaliças, raízes e tubérculos são os mais descartados: quase metade do que é colhido é jogado fora, segundo dados da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO). Entre os cereais, o desperdício é de 30%. Entre os pescados, carne de gado e produtos lácteos, o descarte chega a ser de 20%. De acordo com o representante da FAO no Brasil, Allan Boujanic, o descarte de 30% de tudo do que é produzido gera um prejuízo econômico de cerca de US\$ 940 bilhões por ano, ou cerca de R\$ 3 trilhões.

#### Fome e miséria

Segundo a revista Exame, com a pandemia de coronavírus e seus efeitos econômicos, o Brasil caminha para voltar ao Mapa da Fome. É o que afirma o economista Daniel Balaban, chefe do escritório brasileiro do Programa Mundial de Alimentos (WFP, na sigla em inglês), a maior agência humanitária da ONU.

No Brasil, a estimativa é de que cerca de 5,4 milhões de pessoas - a população da Noruega - passem para a extrema pobreza em razão da pandemia. O total chegaria a quase 14,7 milhões até o fim de 2020, ou 7% da população, segundo estudos do Banco Mundial. "O Brasil saiu do Mapa da Fome em 2014, mas está caminhando a passos largos para voltar", disse ele, em entrevista ao Estadão. Só entram no mapa países com mais de 5% da população em pobreza extrema, levando em conta anos anteriores.