Estado do Rio Grande do Sul
Assembléia Legislativa

DECRETO Nº 56.663, DE 21 DE SETEMBRO DE 2022

Regulamenta a Lei nº 15.390, de 3 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a doação e a reutilização de gêneros alimentícios e excedentes de alimentos no Estado do Rio Grande do Sul.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 82, inciso V, da Constituição do Estado,

DECRETA:

Art. 1º Fica regulamentada a Lei nº 15.390, de 3 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a doação e a reutilização de gêneros alimentícios e excedentes de alimentos no Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 2º Ficam permitidas a doação e a reutilização de gêneros alimentícios e excedentes de alimentos oriundos de cozinhas industriais, de "buffets", de restaurantes, de padarias, de supermercados, de feiras, de sacolões, de mercados populares, de centrais de distribuição e de outros estabelecimentos congêneres.

Parágrafo único. Na manipulação dos gêneros alimentícios e na elaboração dos alimentos de que dispõe este Decreto, deverão ser observadas as Boas Práticas Operacionais e as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e os demais programas de qualidade alimentar estabelecidos pela legislação sanitária vigente.

Art. 3º Para os efeitos desse Decreto, entende-se por:

I - alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação;

II - alimentos protéicos de origem animal: são alimentos com alta composição de proteínas, compreendidas as carnes, os pescados, os alimentos lácteos, os ovos e os seus respectivos derivados;

III - alimentos ultraprocessados: são formulações industriais à base de ingredientes extraídos ou derivados de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido modificado) ou, ainda, sintetizados em laboratório (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, entre outros) com função de estender a validade do alimento, ou, ainda, dotá-lo de cor, sabor, aroma e textura para torná-lo mais atraente;

IV - boas práticas operacionais e boas práticas de manipulação de alimentos: os princípios básicos e universais de organização e de higiene que devem ser seguidos pelas empresas coletoras e manipuladoras desses alimentos, com o objetivo de garantir a segurança alimentar plena;

V - excedentes de alimentos: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, que não foram distribuídos para o consumo, adequadamente conservados, incluídas sobras do balcão térmico ou refrigerado, prontas para o consumo;

VI - excedentes de alimentos distribuídos para o consumo: todo alimento servido em porções destinado ao consumo individual ou de mais pessoas reunidas à mesma mesa (resto); e

VII - gêneros alimentícios reutilizáveis: os alimentos de origem vegetal impróprios para a comercialização, aptos para o reaproveitamento, e aqueles com prazo de validade próximo ao vencimento ou com embalagem danificada que, embora impróprios à comercialização, preservem a qualidade para o consumo.

Art. 4º A doação de que trata este Decreto, dar-se-á a título gratuito e será destinada a entidades públicas ou privadas que atendam segmentos populacionais em situação de exclusão ou vulnerabilidade social ou sujeitos à insegurança alimentar e nutricional.

Parágrafo único. As doações destinadas a entidades públicas ou privadas podem complementar, mas não substituir, o objeto da execução de programas governamentais destinados à segurança alimentar e nutricional regulamentados por legislação específica.

Art. 5º Em todas as etapas do processo de produção, de transporte, de armazenamento, de distribuição e de consumo, as entidades doadoras e receptoras de alimentos deverão seguir parâmetros e critérios reconhecidamente garantidores da segurança alimentar e nutricional.

Art. 6º Para a doação de excedentes de alimentos preparados deverão ser seguidos os seguintes critérios:

I - excedentes de alimentos preparados a quente conservados em equipamentos aquecidos e mantidos em temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), por no máximo seis horas, podem ser doados, desde que não tenham sido expostos diretamente ao consumidor;

II - excedentes de alimentos preparados a quente que foram expostos em balcões térmicos com acesso direto ao consumidor podem ser doados quando mantidos em temperaturas superiores a 60°C (sessenta graus Celsius) por no máximo duas horas, desde que sejam reaquecidos imediatamente antes da doação, até atingir a temperatura de 75ºC (setenta e cinco graus Celsius), em todas as partes do alimento;

III - excedentes de alimentos preparados resfriados conservados em equipamentos de frio e mantidos em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius), por no máximo seis horas podem ser doados, desde que não tenham sido expostos diretamente ao consumidor;

IV - excedentes de alimentos preparados resfriados (frios) que foram expostos em balcões térmicos com acesso direto ao consumidor podem ser doados quando mantidos em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius), por no máximo duas horas, com exceção de preparações que contenham alimentos protéicos de origem animal;

V - excedentes de alimentos preparados que tenham sido resfriados, com a temperatura reduzida de 60°C a 10°C (sessenta graus a dez graus Celsius) em no máximo duas horas, e congelados imediatamente, podem ser doados quando mantidos à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), por até noventa dias;

VI - excedentes de alimentos preparados, quando encaminhados para a doação, devem ser embalados em recipientes específicos para os alimentos e identificados com, pelo menos, a designação do produto, identificação da origem, data de preparo e indicação de consumo imediato;

VII - as temperaturas e horários de saída dos excedentes de alimentos para a doação devem ser registrados em planilha específica, com identificação do responsável pelo controle; e

VIII – o transporte dos excedentes de alimentos encaminhados para a doação deve atender os seguintes requisitos:

a) os alimentos devem estar acondicionados em caixas isotérmicas ou similares de uso exclusivo para o transporte de alimentos;

b) durante todo o transporte as temperaturas dos alimentos devem ser mantidas superiores a 60°C (sessenta graus Celsius) para os quentes, inferiores a 5° C (cinco graus Celsius) para os frios e temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) para os congelados;

c) o transporte deve ocorrer no menor tempo possível; e

d) o veículo de transporte deve ser higienizado e protegido de contaminantes.

Art. 7º Para a doação de gêneros alimentícios reutilizáveis deverão ser seguidos os seguintes critérios:

I - alimentos “in natura” de origem vegetal (hortifruti) devem estar em boas condições de consumo, sem a presença de podridões ou mofos e/ou deteriorados e sem infestação de larvas, de insetos e de excrementos de animais, sem características organolépticas alteradas (odor, cor, sabor, textura) e não ser nocivos à saúde;

II - alimentos “in natura” de origem animal devem estar em boas condições de consumo e dentro do prazo de validade, os ovos devem estar limpos e íntegros (sem trincas e rachaduras) e as carnes e pescado sem alterações das características organolépticas (odor, cor, sabor, textura), conservados de acordo com as indicações do fabricante e registrados no órgão competente; e

III - alimentos industrializados de origem vegetal e animal devem estar dentro do prazo de validade, embalados, rotulados e conservados de acordo com as indicações do fabricante.

Art. 8º Para o recebimento de excedentes de alimentos preparados deverão ser seguidos os seguintes critérios:

I - os excedentes de alimentos preparados devem ser recebidos embalados em recipientes específicos para os alimentos e identificados com, pelo menos, a designação do produto, identificação da origem, data de preparo e indicação de consumo imediato, com exceção dos alimentos congelados que devem seguir o disposto no § 2º deste artigo;

II - excedentes de alimentos preparados devem ser recebidos com temperatura igual ou superior a 60°C (sessenta graus Celsius) para os quentes, inferior a 5°C (cinco graus Celsius) para os frios e igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) para os congelados; e

III - o registro do recebimento dos excedentes de alimentos deve ser realizado, contemplando as informações de designação do produto, data de recebimento, nome da entidade doadora, condições das embalagens e temperaturas de recebimento, aprovação de recebimento ou reprovação e assinatura de representante da entidade receptora.

§ 1º Quando os requisitos estabelecidos nos incisos I e II deste artigo não forem atendidos, a doação não deve ser recebida, devendo haver os devidos registros.

§ 2º Os excedentes de alimentos preparados recebidos congelados devem seguir os critérios estabelecidos na legislação de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para o descongelamento e o consumo.

Art. 9º Para o recebimento de gêneros alimentícios reutilizáveis deverão ser seguidos os seguintes critérios:

I - alimentos “in natura” de origem vegetal (hortifruti) devem ser recebidos em boas condições de consumo, sem a presença de podridões ou mofos e/ou deteriorados e sem infestação de larvas, insetos e excrementos de animais, sem características organolépticas alteradas (odor, cor, sabor, textura) e não ser nocivos à saúde;

II - alimentos “in natura” de origem animal devem ser recebidos em boas condições de consumo e dentro do prazo de validade, os ovos devem estar limpos e íntegros (sem trincas e rachaduras) e as carnes e pescado sem alterações das características organolépticas (odor, cor, sabor, textura), conservados de acordo com as indicações do fabricante e registrados no órgão competente; e

III - alimentos industrializados de origem vegetal e animal devem ser recebidos dentro do prazo de validade, embalados e rotulados pelo fabricante e conservados de acordo com as indicações do fabricante.

Art. 10. As instalações das áreas de recebimento, de manipulação, de armazenamento e de consumo de alimentos das entidades receptoras devem ser limpas e organizadas, sem a evidência de insetos e roedores, sem a presença de lixo e de produtos químicos e/ou outras substâncias que possam contaminar os alimentos e dispor de superfície de apoio e de pia para a higienização de mãos na área de manipulação.

Art. 11. Não serão aptos para a doação os alimentos que estiverem com prazo de validade vencido, deteriorados, adulterados, avariados, corrompidos, que estejam infestados de larvas, de insetos e de excrementos de animais, em desacordo com as normas de fabricação, de distribuição e de apresentação ou que sejam nocivos à saúde.

Art. 12. Excedentes de alimentos distribuídos para o consumo não serão considerados aptos à doação e à reutilização.

Art. 13. As doações de alimentos referidas neste Decreto devem seguir as recomendações das políticas e dos programas e ações que visam incentivar e apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população.

Parágrafo único. Considerando que o consumo de alimentos ultraprocessados deve ser reduzido, as entidades doadoras e receptoras devem observar a faixa etária e as condições de saúde do público atendido, quando da doação deste tipo de alimento.

Art. 14. O descumprimento das determinações deste Decreto constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator a processo administrativo sanitário e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 15. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 19 de setembro de 2022.

(publicado no DOE nº 181, de 21 de setembro de 2022)

Este texto não substitui a Publicação Oficial.