

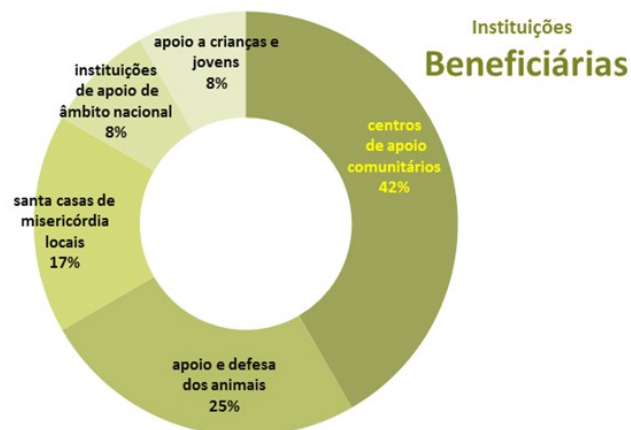
## Regras de higiene para pessoal, equipamento e instalações envolvidos doação de alimentos

- Transporte dos Géneros Alimentícios (GA) deve cumprir com as temperaturas adequadas a cada produto de modo a evitar a contaminação e alteração dos mesmos;
- Os veículos de transporte dos GA devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser limpos e desinfetados com a regularidade adequada à utilização;
- GA não perecíveis devem ser armazenados em lugares frescos, secos, livres de odores e que impeçam a ação direta da luz;
- GA perecíveis, devem ser armazenados em câmaras de refrigeração ou de conservação de congelados, assegurando-se a cadeia de frio e uma correta estiva dos géneros alimentícios;
- A rastreabilidade dos produtos deverá ser mantida, nomeadamente no que respeita à origem e a quantidade de produtos doados, devendo a entidade receptora manter um registo atualizado das doações;
- Deverá ser efetuada uma adequada gestão de stocks, FIFO- first in, first out ;
- GA armazenados devem estar identificados, com o nome e a data de receção, e data de validade, no caso de se tratarem de produtos rotulados;
- No caso da doação direta de alimentos por parte de empresas do setor, estas deverão assegurar que em todas as fases da produção, transformação e distribuição de GA sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no Regulamento 852/2004, de 29 de Abril, e as disposições específicas previstas no Regulamento 853/2004.

Entre 01 de janeiro e 22 de abril de 2015

### foram doados

- produtos num **valor superior** a 30.000 €
- cerca de **1 tonelada** de produtos alimentares
- mais de **1.400** peças de vestuário
- Feitas **27 doações** a **18 entidades** beneficiárias distintas
- Em **16 concelhos** diferentes



# ASAE



## Ciclo de

## Conferências



### “ Combater

### o desperdício alimentar”

Auditório da Fundação Calouste Gulbenkian,

Lisboa

**22 de maio**

**14:30**



Com a presença de

Secretario de Estado da Alimentação e Investigação Agroalimentar

Comissário Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar da CML

Vereador dos Direitos Sociais da CML

Comissa

# Ciclo de Conferências

Prof. Doutor Nuno Vieira e Brito, Secretário de Estado da Alimentação e Investigação Agroalimentar

Dr. João Gonçalves Pereira, Comissário Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar da CML

Dr. João Carlos Afonso, Vereador dos Direitos Sociais

Dr. Pedro Portugal Gaspar, Inspetor Geral da ASAE

Dr. Fernando Santos Pereira, Subinspetor Geral da ASAE

Dr. Helder Muteia, Oficial de Ligação Sénior FAO

Dr<sup>a</sup>. Graça Mariano, Diretora do Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios da ASAE

Dr<sup>a</sup>. Paula Policarpo, Membro da direcção da DARIA-CORDAR, co-fundadora do movimento Zero Desperdício

Dr. Halder Hunter, RE-FOOD International

Dr. Henrique Joaquim, Presidente da Comunidade Vida e Paz

Dr. Nuno Jardim, Presidente da Direcção C.A.S.A.



## 14.30 - Sessão de Abertura

### 14.45 - “*Lisboa cidade sem desperdício alimentar*”

Moderador: Eng<sup>a</sup>. Luísa Valle, Fundação Calouste Gulbenkian

Com a participação de : Inspetor Geral da ASAE; Comissário Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar da CML; Vereador dos Direitos Sociais da CML

### 15.45 - “*Combater o desperdício alimentar*”

Moderador: Dr. Fernando Santos Pereira, ASAE

- Dr. Helder Muteia, FAO

“*O combate ao desperdício no contexto dos sistemas alimentares sustentáveis*”

- Dra. Graça Mariano, ASAE

“*Procedimentos para doações ASAE*”

- Dra. Paula Policarpo, DARIACORDAR

“*De desperdício a alimento seguro: Soluções locais para problemas globais*”

- Dr. Halder Hunter RE-FOOD

“*Activação de Recursos Comunitários*”

- Dr. Nuno Jardim, CASA -Centro de Apoio ao Sem Abrigo

“*Desperdício Alimentar - Ambiente e Sociedade*”

Dr. Henrique Joaquim, Comunidade Vida e Paz

“*Do desperdício à partilha*”

## 16.45 Debate

A ASAE, em termos de responsabilidade social tem desenvolvido diversas atividades, nomeadamente:

- Elaboração do Procedimento Interno sobre processos de doação;
- Realização de workshops, com o fim de esclarecer as dúvidas inerentes ao processo da doação.
- Divulgação no site institucional de informação sobre doação de alimentos;
- Participação no filme institucional feito para FAO, com apoio da Fundação Calouste Gulbenkian, para divulgação do projeto noutros países. A FAO disponibilizou no seu site a referência a este projeto e a participação da ASAE;
- Elaboração de procedimentos técnicos em inglês disponibilizados no site da Comissão Europeia;
- Participação em reuniões com stakeholders com o fim de prestar os esclarecimentos necessários ao processo da doação.