

## É PERMITIDO, NA RESTAURAÇÃO, GUARDAR PÃO PARA FAZER AÇORDA OU APROVEITAR AS SOBRAS PARA CONFECIONAR OUTROS ALIMENTOS?

**SIM.** Não existe qualquer legislação que impeça esta prática. No entanto, o pão tem que se apresentar em condições adequadas para ser consumido (sem bolor, sem sujidade), garantindo, o operador, que os alimentos que irá aproveitar estiveram protegidos de qualquer contaminação que os possa ter tornado impróprios para consumo humano.

## É PERMITIDO CONGELAR ALIMENTOS NOS RESTAURANTES?

**SIM.** No entanto, é importante que os equipamentos de congelação sejam apropriados e que permitam uma congelação rápida.

Um bom estado de conservação e boas condições de arrumação são importantes para minimizar o risco de contaminação devendo ser feito um correto acondicionamento, de modo a minimizar os fenómenos desidratação (que existem sempre e têm como consequência a perda de qualidade). Estes produtos devem ser devidamente rotulados, com identificação do produto e a data de congelação garantindo a rastreabilidade.

As características sensoriais e nutricionais podem ser afetadas se a congelação não for feita de acordo com as boas práticas de congelação e respeitando a capacidade e as características do espaço próprio destinado a esse efeito, tornando-o impróprio para comercialização.



## É PERMITIDO VENDER APARAS DE CARNE NO TALHO, POR EXEMPLO, PARA ALIMENTAÇÃO DE ANIMAIS DE COMPANHIA?

**SIM.** Não existe qualquer proibição de venda de aparas de carne nos talhos, desde que consistam em matérias de categoria 3, uma vez que são obtidas de peças declaradas próprias para consumo humano.

As aparas de carne devem ser vendidas com esta designação enquanto subprodutos animais que se constituem como matérias primas para alimentação animal.

## É PERMITIDO AOS ESTABELECIMENTOS DE RETALHO DOAR AOS ABRIGOS DE CÃES E GATOS OS SEGUINTE PRODUTOS NÃO COMERCIALIZÁVEIS:

- produtos de origem animal
- géneros alimentícios que contenham produtos de origem animal
- alimentos para animais de companhia?

**SIM.** A legislação prevê esta possibilidade mediante a autorização da DRAG, uma vez que estes produtos não são comercializáveis devido ao facto de terem problemas de fabrico, defeitos de empacotamento ou outros defeitos dos quais não advenham riscos para a saúde pública ou animal.

Para mais informações, contacte a  
**Direção Regional da Agricultura** ou o  
**Serviço de Desenvolvimento Agrário da sua Ilha**

Ver também: [http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm)  
<http://srvbamid.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=21456489&cboui=21456489>



**GOVERNO  
DOS AÇORES**

# COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR FAQ'S



**STOP  
FOOD  
WASTE**



## É PROIBIDO VENDER GÉNEROS ALIMENTÍCIOS COM A VALIDADE EXPIRADA?

Depende do género alimentício. Na rotulagem é mencionada uma das duas expressões relativas à data de durabilidade:

- A **"data limite de consumo"**, aplicável aos produtos alimentares microbiologicamente muito perecíveis (leite, carne ou peixe fresco, etc.) e que, por esta razão, são suscetíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana. Nestes casos, na rotulagem aparece a menção "consumir até..." e é proibida a sua venda após terminar a data mencionada;

- A **"data de durabilidade mínima"**, aplicável aos produtos alimentares pouco perecíveis, (como por exemplo: massa, arroz, conservas, farinha, açúcar, azeite, óleos, etc.) corresponde à data até à qual o operador económico responsável por este alimento considera que os géneros conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas. Não existe, no entanto, qualquer diploma legal que estabeleça períodos de durabilidade mínima em função do tipo de género alimentício e, por isso, é ao próprio operador que cabe estabelecer, com recurso a testes de estabilidade, uma data limite recomendada, até à qual se responsabiliza pela segurança do produto. Nestes casos na rotulagem aparece a menção **"consumir de preferência antes de..."** ou **"consumir de preferência antes do fim de..."**, e não existe proibição de venda após expirar a data indicada na rotulagem.

Assim, ao nível do retalho, terminada essa data de durabilidade mínima, recomendada pelo operador que produziu o género alimentício, o operador retalhista, tendo em conta o próprio produto, pode optar por mantê-lo disponível para venda durante mais algum tempo, assumindo ele a responsabilidade pela segurança do mesmo e informando adequadamente o consumidor que os produtos têm a data de durabilidade mínima ultrapassada.

Um género alimentício não perecível pode continuar a ser comercializado após o término da data de durabilidade, desde que o consumidor seja informado.



# COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

## OS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO PODEM ENTREGAR AO CLIENTE OS RESTOS DA REFEIÇÃO CONSUMIDA PARA ALIMENTAÇÃO PRIVADA DO SEU ANIMAL DE COMPANHIA?

**SIM.** De acordo com a legislação esta prática é permitida.

## NOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO É PROIBIDO O ENCAMINHAMENTO DE "RESTOS DE COZINHA E MESA" PARA ALIMENTAÇÃO DE ANIMAIS DE CRIAÇÃO?

**SIM.** A utilização de restos de cozinha e mesa não podem ser encaminhados para alimentação ou fabrico de alimentos destinados a animais de criação (utilizados para a produção de alimentos).

## É PERMITIDA A DOAÇÃO DE ALIMENTOS COZINHADOS?

**SIM.** É permitida a doação de refeições cozinhadas que não foram servidas e que não estiveram expostas. Os géneros alimentícios, para poderem ser doados, devem ser produzidos de acordo com os requisitos da legislação alimentar aplicáveis.

## O ÓLEO UTILIZADO PARA FRITAR BATATAS, DEPOIS DE USADO PODERÁ SER APROVEITADO PARA FRITAR PEIXE?

**SIM.** A legislação portuguesa é omissa relativamente à utilização de óleos alimentares para a fritura dos diferentes géneros alimentícios. No entanto, o óleo utilizado para fritar alimentos não pode apresentar um teor de compostos polares superior a 25%. Existe ainda legislação que define limites máximos para a presença de contaminantes químicos nos géneros alimentícios.

Deve ser dada preferência à utilização de óleos específicos para fritura, cuja temperatura de degradação é mais elevada. A reutilização excessiva de óleos de fritura não é recomendável, uma vez que pode gerar compostos que têm efeitos nocivos para a saúde.

