



CARTILHA DE DOAÇÃO DE ALIMENTOS – RS

Decreto 56.663/2022



Porto Alegre, 2023



MPRS
Ministério Público
do Rio Grande do Sul



GOVERNO
DO ESTADO
**RIO
GRANDE
DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE
SECRETARIA DA FAZENDA
SECRETARIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

Sumário

Objetivo	4
Introdução	4
Aspectos Jurídicos da Doação de Excedentes de Alimentos	5
Base Legal	5
O que pode ser doado?.....	6
O que não pode ser doado?	6
De que forma deve ocorrer a doação?	6
Quem pode doar?	6
Quais doações estão isentas?.....	7
A quem se destina a doação?	7
Como doar?	8
O que observar antes de doar ou receber gêneros alimentícios	9
Quais os critérios para doação de excedentes de alimentos preparados?.....	10
Outros pontos – chave.....	11
O que observar no recebimento?.....	12
Como devem ser as instalações das entidades que recebem as doações?	12
Referências	14

Autores

Ministério Público do Rio Grande do Sul (MP/RS)

Alexandre Sikinowski Saltz - Procurador-Geral de Justiça do Ministério Público do RS

Cinara Vianna Dutra Braga - Promotora de Justiça do Ministério Público do RS

Caroline Vaz - Promotora de Justiça do Ministério Público do RS

Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul (SES/RS)

Arita Bergmann - Secretária da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul

Secretaria Estadual da Fazenda do Rio Grande do Sul (SEFAZ/RS)

Pricilla Maria Santana - Secretária da Fazenda do Estado do Rio Grande do Sul

Secretaria Estadual de Assistência Social do Rio Grande do Sul (SAS/RS)

Beto Fantinel - Secretário da Assistência Social do Estado do Rio Grande do Sul

Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS/SES/RS)

Tani Maria Schiling Ranieri Muratore - Diretora CEVS/SES/RS

Rosângela Sobieszczanski - Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária - CEVS/SES/RS

Receita Estadual RS

Edison Moro Franchi - Subsecretário Adjunto da Receita Estadual

Elaboração Técnica:

Nutricionistas

Josete Baialardi Silveira - Divisão de Vigilância Sanitária - CEVS/SES/RS

Jussara Elaine Sabado Figueiredo - Divisão de Vigilância Sanitária - CEVS/SES/RS

Anelise Hahn Bueno De Oliveira - Divisão de Vigilância Sanitária - CEVS/SES/RS

Daniele Correa Fick de Oliveira - Residente do Programa de Vigilância em Saúde - ESP/RS, lotada na Divisão de Vigilância Sanitária - CEVS/SES/RS

Objetivo

Essa Cartilha tem como objetivo orientar os doadores e receptores de alimentos sobre os critérios seguros no processo de doação de alimentos.

Esse material destina-se a:

- Estabelecimentos da área de alimentos tais como indústrias, restaurantes, inclusive "buffets", padarias, supermercados, feiras e/ou sacolões, entre outros.
- Entidades públicas ou privadas que atendam segmentos populacionais em situação de exclusão ou vulnerabilidade social ou sujeitos à insegurança alimentar e nutricional;
- Sociedade em geral.

Introdução

Nos últimos anos, especialmente no período pós-pandemia, houve um preocupante aumento da fome e da insegurança alimentar (IA) no Brasil. Segundo dados de pesquisa realizada entre novembro de 2021 e abril de 2022 pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), a fome atinge 33,1 milhões de brasileiros. Além disso, mais da metade (58,7%) da população vive com algum grau de insegurança alimentar.

A situação de insegurança alimentar de parte expressiva da população do Estado do Rio Grande do Sul também foi constatada na pesquisa nacional, a qual estimou que 47,6% da população gaúcha apresentava algum grau de insegurança alimentar, sendo que 14,1% apresentavam insegurança alimentar grave.

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (Lei 11.346/2006, Art. 3º).

No Rio Grande do Sul, em 2019, foi publicada a Lei 15.390, de 03 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a doação e a reutilização de gêneros alimentícios e excedentes de alimentos no nosso Estado. Sua regulamentação, com apresentação de critérios para a doação e recebimento de alimentos doados, foi realizada pelo Decreto nº 56.663, de 19/09/2022.

Deste modo, considera-se oportuno divulgar, nesta cartilha, os procedimentos estabelecidos nas normas referentes à doação de alimentos no Rio Grande do Sul.

Aspectos Jurídicos da Doação de Excedentes de Alimentos

A Lei Federal nº 14.016/2020 é clara: a doação dos excedentes de alimentos por estabelecimentos que os produzam ou os forneçam, como empresas, hospitais, supermercados, cooperativas, restaurantes, lanchonetes e todos os demais estabelecimentos que forneçam alimentos preparados prontos para o consumo de trabalhadores, de empregados, de colaboradores, de parceiros, de pacientes e de clientes em geral, será gratuita, sem a incidência de qualquer encargo que a onere. Ademais, não se configura em uma relação de consumo, mas em ato humanitário. Em razão disso, a responsabilidade do doador encerra-se no momento da primeira entrega do alimento ao intermediário ou, no caso da doação direta, ao beneficiário final, e somente é possível a responsabilização civil, administrativa e/ou penal se for comprovado o dolo, ou seja, a intenção do doador de causar danos à saúde de outrem.

Base Legal

Lei Federal Nº 14.016/2020;

Lei Estadual Nº15.390/2019;

Decreto Estadual Nº56.663/2022;

Resolução - RDC ANVISA Nº216/2004;

Portaria SES Nº78/2009 e Portaria SES Nº799/2023;

Portaria MS Nº326/1997;

Resolução - RDC ANVISA Nº275/2002;

Decreto Estadual Nº 37.699/97 (RICMS), Livro I, art. 9º, CCXXIII.



O que pode ser doado?

Alimentos próprios para consumo humano, sendo eles in natura, produtos industrializados ou refeições prontas para o consumo, observando os critérios apresentados adiante.

O que não pode ser doado?

- 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;
- Todo o alimento que já foi servido ao consumidor ou de mais pessoas reunidas à mesma mesa (restos de pratos).



De que forma deve ocorrer a doação?

De forma gratuita e respeitando as normas vigentes de boas práticas e segurança de alimentos durante todo o processo de produção, de transporte, de armazenamento, de distribuição e de consumo.



Quem pode doar?

- Serviços de alimentação tais como cozinhas industriais, restaurantes, inclusive alimentos de buffets, padarias, supermercados, feiras, sacolões, mercados populares, centrais de distribuição e outros estabelecimentos congêneres;
- Indústrias de alimentos;

Quais doações estão isentas?

Estão isentas, as doações, a título gratuito:

- a) por estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, nos termos estabelecidos na Lei Federal nº 14.016, de 23 de junho de 2020;
- b) de gêneros alimentícios e excedentes de alimentos, nos termos estabelecidos na Lei nº 15.390, de 3 de dezembro de 2019.

* Esta isenção aplica-se também às correspondentes prestações de serviço de transporte.



A quem se destina a doação?

A doação se destina a entidades públicas ou privadas que atendam segmentos populacionais em situação de exclusão ou vulnerabilidade social ou sujeitos à insegurança alimentar e nutricional e que tenham condições de receber os alimentos:

- a) órgãos da Administração Pública Direta, estadual ou Municipal;
- b) instituições privadas, com certidão de registro atualizada, conforme disponibilizado no “site” da Secretaria de Assistência Social do Estado do Rio Grande do Sul <https://social.rs.gov.br>.





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.

Como doar?

Os doadores inscritos no Cadastro Geral de Contribuintes de Tributos Estaduais do RS – CGC/TE deverão emitir nota fiscal eletrônica (modelo 55) com as seguintes informações:

- CST: 40
- CFOP: 5.949
- Nos dados adicionais deverá constar: "Isento conforme Decreto 37.699/97, Livro I, art. 9º, CCXXIII."

* Utilizar o código de benefício RS052999 na EFD.

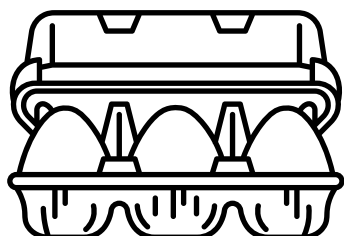
Para os doadores não inscritos no CGC/TE, as doações não estão no campo de incidência do ICMS, por isso não é obrigatória a nota fiscal. Em seu lugar, deve ser preenchida a Declaração de Transporte de bens por não contribuintes, conforme modelo disponível no link:

[Transporte de bens por não contribuintes - Portal de Serviços da Receita](#) 

O que observar antes de doar ou receber gêneros alimentícios?

Alimentos "in natura" de origem vegetal (hortifruti):

Devem estar em boas condições de consumo, sem a presença de podridões ou mofo 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;

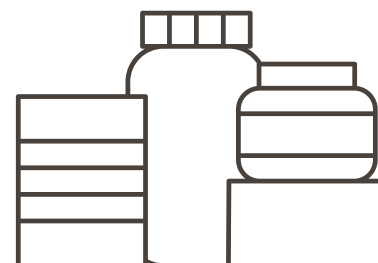


Alimentos "in natura" de origem animal

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;

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.



Quais os critérios para doação de excedentes de alimentos preparados?

Tipo de preparo	Exposição	Temperatura de armazenamento	Tempo máximo de armazenamento	Observações
Quente	Não expostos ao consumidor	$> 60^{\circ}\text{C}$	6h	
Quente	Expostos em balcões térmicos com acesso direto ao consumidor	$> 60^{\circ}\text{C}$	2h	Reaquecer imediatamente antes da doação, atingindo 75°C em todo alimento
Resfriados	Não expostos ao consumidor	$< 5^{\circ}\text{C}$	6h	
Resfriados	Expostos em balcões térmicos com acesso direto ao consumidor	$< 5^{\circ}$	2h	Exceto preparações que contenham alimentos proteicos de origem animal
Preparados, resfriados com temperatura reduzida de 60 a 10°C em no máximo 2h e congelados imediatamente	Não expostos ao consumidor	Igual ou $< -18^{\circ}\text{C}$	90 dias	

Tempo x Temperatura são de extrema importância para a segurança dos alimentos

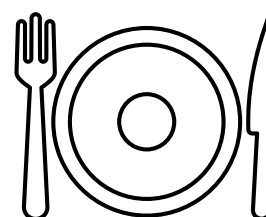
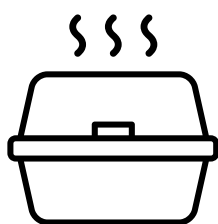


Importante

Os alimentos preparados que foram expostos na área de distribuição sem embalagem de proteção, ou seja, em balcões expositores ou buffets, precisam ser avaliados cuidadosamente antes da doação. É necessário garantir que o tempo de exposição não foi excedido e que a temperatura foi mantida adequadamente. Recomenda-se que esses alimentos sejam doados para consumo imediato.

Outros pontos – chave

Identificação	Os alimentos a serem doados, 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;
Registros	As temperaturas e horários de saída dos alimentos para a doação devem ser registrados em planilha específica, com identificação do responsável pelo controle;
Transporte	O transporte dos alimentos encaminhados para a doação deve atender os seguintes requisitos: a) 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.



O que observar no recebimento?

Identificação: 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;

Temperatura:

- Quentes: igual ou $> 60^{\circ}\text{C}$;
- Frios: $< 5^{\circ}\text{C}$
- Congelados: igual ou $< -18^{\circ}\text{C}$

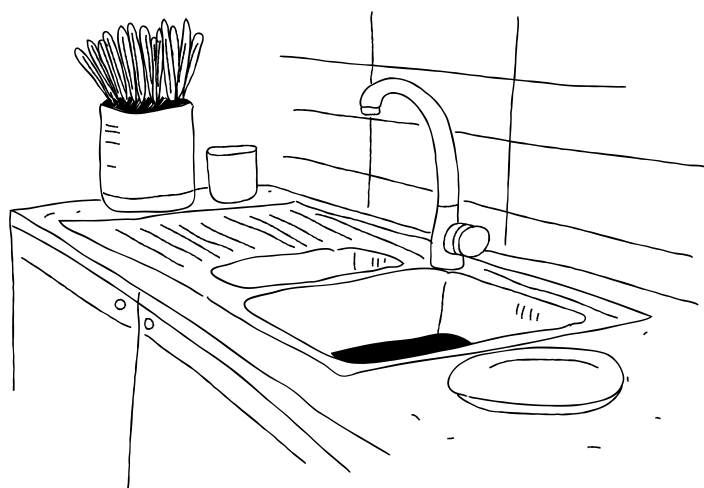
Registro do recebimento: contemplando as informações de designação do produto, data de recebimento, nome da entidade doadora, condições das embalagens e temperaturas de recebimento, aprovação de recebimento ou reprovação e assinatura de representante da entidade receptora.

Como devem ser as instalações das entidades que recebem as doações?

As áreas de recebimento, de manipulação, de armazenamento e de consumo de alimentos devem ser limpas e organizadas;

Sem presença de insetos e roedores, sem a presença de lixo e de produtos químicos e/ou outras substâncias que possam contaminar os alimentos;

Deve dispor de superfície de apoio e de pia para a higienização de mãos na área de manipulação.





Atenção!

Quando os requisitos estabelecidos não forem atendidos, a doação não deve ser recebida, devendo haver os devidos registros.

Ultraprocessados:

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.



REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>>

BRASIL. Lei nº 14.016 de 23 de junho de 2020. Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. Diário Oficial da União 2020. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/L14016.htm> Acesso em 11 de outubro de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ed, 1 reimpr. Brasília, 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Guia para Doação de Alimentos com Segurança Sanitária. Brasília, DF, versão 1, 2022.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid –19 no Brasil, 2021. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf> Acesso em: 27 setembro 2023.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências, Porto Alegre, 2009.

REFERÊNCIAS

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 799, de 04 de setembro de 2023. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Porto Alegre, 2023.

RIO GRANDE DO SUL. Lei nº 15.390, de 04 de dezembro de 2019. Dispõe sobre a doação e a reutilização de gêneros alimentícios e excedentes de alimentos no Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Porto Alegre, 2019.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto Estadual 56.663, de 19 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. Porto Alegre, 2022.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto Estadual Nº 37.699, de 26 de agosto de 1997. Aprova o Regulamento do Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (RICMS). Porto Alegre, 1997.

Cartilha de Doação de Alimentos - RS

Outubro de 2023



GOVERNO
DO ESTADO

**RIO
GRANDE
DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE
SECRETARIA DA FAZENDA
SECRETARIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL