

ASSOCIAÇÃO PRATO CHEIO

Bancos de alimentos



O que são os bancos de alimentos e como atuam?

Os bancos de alimentos são iniciativas de abastecimento e segurança alimentar nutricional (san), que buscam combater a fome e a insegurança alimentar por meio da arrecadação de doações de alimentos que seriam desperdiçados ao longo da cadeia produtiva. Atuam em articulação com o maior número possível de unidades de produção, distribuição, comercialização, armazenamento e processamento de gêneros alimentícios, procurando receber doações de alimentos que, por razões variadas, se encontram fora dos padrões de comercialização, não apresentando nenhuma restrição de caráter sanitário, portanto não oferecendo qualquer risco ao consumo humano.

(saiba mais em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/rbba/minuta_documento_rbba.pdf)



Após recebimento, seleção, processamento ou não, e embalagem, os alimentos são distribuídos gratuitamente às entidades que compõem a rede de proteção e promoção social, seja com o simples repasse, no caso de distribuição direta às famílias ou **por meio da complementação das refeições servidas.**

(saiba mais em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/rbba/minuta_documento_rbba.pdf)



De acordo com a **lei nº 11.346/06**, segurança alimentar é garantir que todas as pessoas tenham acesso a alimentos básicos de qualidade, suficiente e de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com práticas alimentares saudáveis para o desenvolvimento integral da pessoa humana.



A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na constituição federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população **(lei nº 11.346/06)**.

Para o conceito de bancos de alimentos, são reconhecidas duas modalidades de funcionamento, que são:

1) o banco de alimentos convencional que possui sede em imóvel que dispõe de estrutura física para, no mínimo, realizar a triagem e a seleção dos alimentos para doação, podendo dispor, também, de equipagem para processamento, beneficiamento e estocagem dos alimentos antes da expedição às instituições beneficiadas; e

2) a colheita urbana e/ou rural, caracterizada por uma estrutura logística com sede em imóvel para atividades administrativas, que realiza exclusivamente a coleta, o transporte e a entrega imediata dos alimentos às instituições (ou entidades ou organizações) beneficiadas.

De acordo com estudos, 64,52% dos bancos brasileiros operam na modalidade convencional e 35,48%, na colheita urbana.

(saiba mais em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/guia_banco_alimentos_16-10%20\(1\).pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/guia_banco_alimentos_16-10%20(1).pdf))

Os bancos de alimentos estão orientados por três objetivos fundamentais: combate às perdas e desperdícios de alimentos, por meio da reintrodução desses alimentos na cadeia de abastecimento; garantia da segurança alimentar e nutricional, com o objetivo de contribuir para o direito humano à alimentação adequada e saudável da população beneficiária; realização da educação alimentar e nutricional, com vistas a qualificar a agenda de promoção da alimentação adequada e saudável.

(sabia mais em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/guia_banco_alimentos_16-10%20\(1\).pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/guia_banco_alimentos_16-10%20(1).pdf))



Os bancos de alimentos trabalham com doações e é necessário avaliar uma série de particularidades, tais como: a triagem dos alimentos, capacidade para uso seguro e integral do alimento e atuação em rede para otimizar a logística da captação de doações e de escoamento da distribuição e consumo, muitas vezes em curtíssimo tempo, para garantir o consumo seguro do alimento.

Os gestores, técnicos e voluntários que trabalham nos bancos de alimentos têm grande responsabilidade com a qualidade dos produtos que são recebidos e repassados como doação e devem observar um conjunto de procedimentos higiênico e sanitários instituídos pela legislação sanitária

(sabia mais em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%20a7%20alimentos'-mod13.pdf)

O guia de avaliação de alimentos doados aos bancos de alimentos tem intenção de auxiliar estes profissionais quanto aos critérios mínimos que devem ser observados para que o produto possa ser aceito como em condições aptas de consumo. Ou seja, busca apresentar parâmetros de aceitabilidade dos alimentos por meio de aspectos sensoriais (em particular os visuais) e, dessa forma, orienta para a tomada de decisão sobre o aceite ou não do alimento.

(sabia mais em:

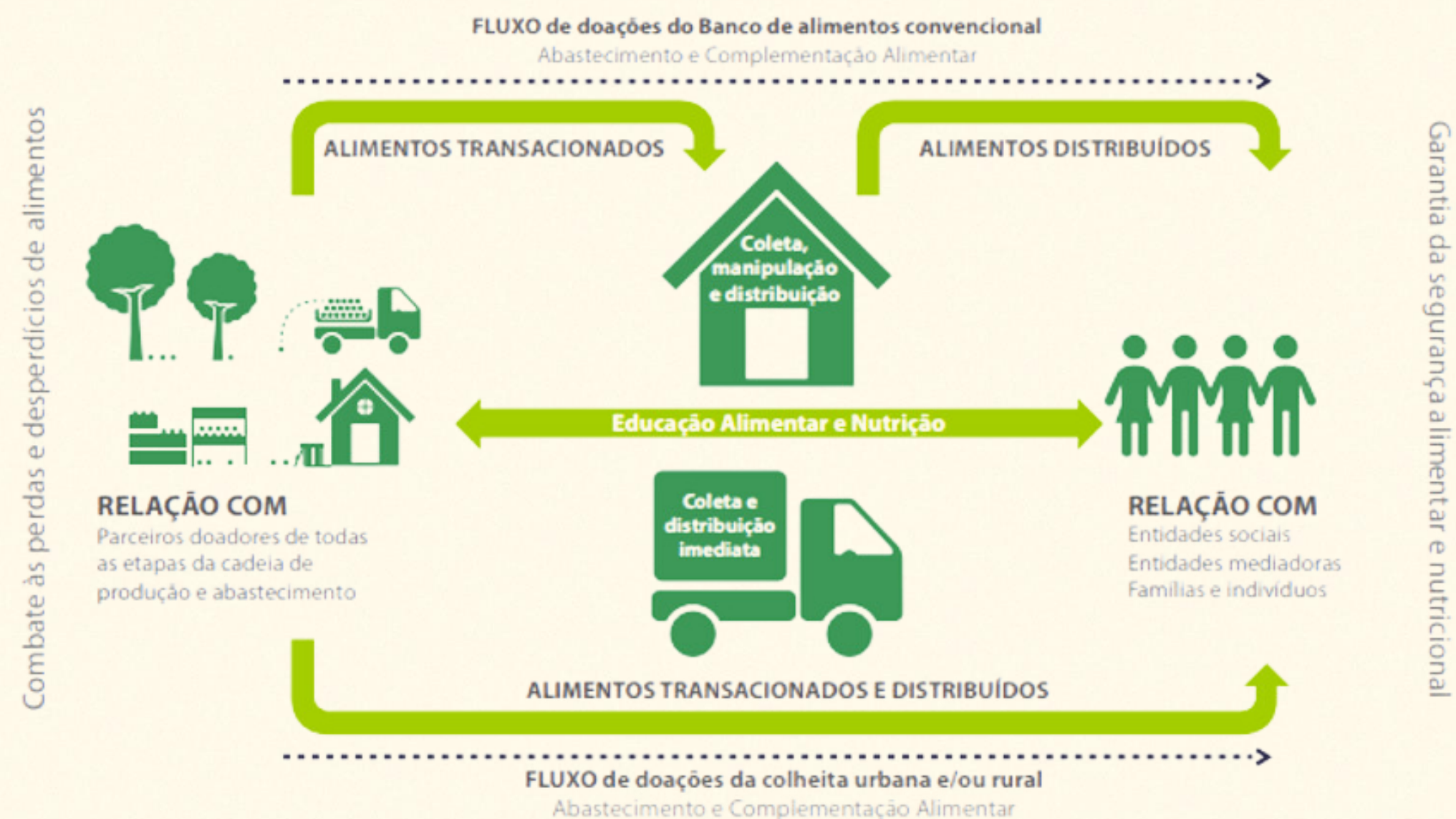
https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%20a7%20alimentos'-mod13.pdf)



Por fim, o guia constitui não somente como um instrumento para auxiliar no treinamento da equipe dos bancos de alimentos, mas também para qualificar a gestão desses bancos.

(sabia mais em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%c3%a7%c3%a3o%20alimentos'-mod13.pdf)

Objetivo e atividades de um banco de alimentos:



(saiba mais em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/guia_banco_alimentos_16-10%20\(1\).pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/guia_banco_alimentos_16-10%20(1).pdf))



A constatação da existência de um contingente expressivo de brasileiros submetidos à condição de miséria e pobreza, destituídos da possibilidade de exercer um direito humano básico fundamental à existência com dignidade, deu início, na década de 1990, ao desenvolvimento de inúmeros projetos, dentre eles o banco de alimentos.

Os alimentos doados ao banco de alimentos são provenientes de campanhas de arrecadação ou doados por empresas (comerciantes, produtores) quando estes perdem o seu valor comercial, como no caso de alimentos próximos ao vencimento ou que apresentam baixo interesse comercial (cenoura torta, embalagem amassada).

(saiba mais em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%c3%a7%c3%a3o%20alimentos'-mod13.pdf)

Para que o alimento recebido pelo banco de alimentos e distribuído para uma instituição seja consumido por seus beneficiários, promovendo acesso a alimentação segura e saudável, é necessário saber que: os alimentos doados próximo ao vencimento requerem curto tempo no transporte entre o doador e a instituição. A quantidade de alimentos distribuídos deve considerar: número de atendidos pela instituição, per capita do alimento e prazo de validade.

. (saiba mais em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%20a7%20a3o%20alimentos'-mod13.pdf)

Para maior controle e consumo dos alimentos doados dentro do prazo de validade, é necessário priorizar a entrega em instituições que sirvam refeições. Frutas doadas com grau de amadurecimento avançado podem demandar a distribuição apenas para instituições com capacidade de processá-las em uma preparação segura até a totalidade do seu consumo. Grãos secos doados em sacas demandam distribuição apenas para banco de alimentos com alvará sanitário que o autorize a fracionar e embalar alimentos, não sendo permitido reembalar produtos que tiveram suas embalagens rompidas ou danificadas.

(saiba mais em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%c3%a7%c3%a3o%20alimentos'-mod13.pdf)

Na seleção de frutas e hortaliças, as equipes dos bancos de alimentos devem observar características gerais para aceitar, ou não, a doação. Todo alimento que entra no banco de alimentos deve atender aos requisitos exigidos, sejam eles como a identificação do produto e do peso conforme a nota fiscal ou comprovante de recebimento; estar próprio para consumo, ou seja, dentro da validade, conservado e embalado adequadamente.

(sabia mais em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%20a7%20alimentos'-mod13.pdf)

Também há regras para o recebimento de alimentos processados, ultraprocessados e minimamente processados. São condições obrigatórias gerais para estes alimentos: possuir rótulo que identifique o produto (designação e marca), dados do fabricante, prazo de validade (ou data do vencimento) e lote (ou data de fabricação); estar dentro do prazo de validade; estar armazenado em condições de conservação e temperatura conforme orientações do fabricante/fornecedor (verificar no rótulo do alimento); embalagem primária íntegra e não estufada; não apresentar sinais sensoriais de deterioração (odor, cor e consistência alteradas); estar isento de sujidades, insetos e parasitas.

(sabia mais em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%c3%a7%c3%a3o%20alimentos'-mod13.pdf)

Para a aprovar ou recusar frutas, legumes e verduras (flv), é importante que a tabela abaixo seja usada como exemplo para a seleção.

Alimento	Característica	Orientação
Hortaliças folhosas, talos e inflorescências (A)	Turgido ³	Aceitar
	Murcho	Rejeitar
	Cor amarelada	Rejeitar
	Cor verde	Aceitar
	Tamanho inferior ou superior ao padrão	Aceitar
	Bolor	Rejeitar
Hortaliças raízes, bulbos, rizomas e tubérculos(B)	Murcho (é possível dobrar)	Rejeitar
	Presença de podridão	Rejeitar
	Tamanho inferior ou superior ao padrão	Aceitar
	Bolor	Rejeitar
Hortaliças frutos(C) e Frutas(D)	Cicatriz e broca somente na casca	Aceitar
	Cicatriz e broca dentro do fruto ou fruta	Rejeitar
	Cor característica de muito maduro e a presença de podridão	Rejeitar
	Cor verde	Aceitar
	Bolor	Rejeitar



Há critérios específicos para as doações de alimentos provenientes de padarias, já que geralmente esses produtos ficam dentro de cestos ou sob o balcão até sua venda, quando então são embalados na presença do cliente. São critérios para receber esses alimentos como doação: a padaria deve cumprir com as boas práticas e estar devidamente regularizada junto à vigilância sanitária; pães com cobertura ou recheio que foram expostos à venda ou que não tenham sido produzidos na data da doação não devem ser recebidos pelo banco de alimentos; pães (sem recheio e sem cobertura) que forem doados devem ter sido mantidos em local limpo e protegido durante o tempo em que estiveram à venda, assim como quando forem destinados para doação; o produto destinado à doação deve ser embalado (saco de papel ou plástico) e identificado com o nome do produto, nome da padaria, data de produção e validade.

(saiba mais em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%c3%a7%c3%a3o%20alimentos'-mod13.pdf)



O alimento doado deve estar no prazo de validade definido pela padaria. Farinha e alimentos produzidos a partir dela (pães, bolos e biscoitos) são atrativos para roedores e insetos, portanto é fundamental que a padaria cumpra com as boas práticas de fabricação, em particular com relação ao controle de pragas.

Em caso de quaisquer sinais de danos causados por insetos (fragmentos de insetos, pelos, urina) o alimento deve ser descartado. Portanto, ainda que dentro do prazo de validade, caso seja observado mofo ou bolor o alimento deve ser descartado. Como estes alimentos estão prontos para o consumo, não passarão por higienização ou tratamento térmico. Em caso de sinais de danos causados por insetos ou a presença de mofo ou bolor, todo o conteúdo que tiver sido embalado junto deve ser rejeitado.

(saiba mais em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/livro%20'guia%20avalia%20a7%20alimentos'-mod13.pdf)

Para o banco de alimentos aceitar a doação de alimentos processados, ultraprocessados e minimamente processados, deve observar as condições da embalagem dos produtos e as informações indicadas nos rótulos pelo fabricante. São informações mínimas que devem constar no rótulo, de forma legível: designação do produto, dados do fabricante ou importador, data de validade e lote.



(saiba mais em:

<https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/segurancaalimentar/livro%20'guia%20avalia%c3%a7%c3%a3o%20alimentos'-mod13.pdf>)



Ao todo, foram identificados 233 bancos. Sendo eles, 42,86% públicos, administrados e mantidos pelas prefeituras; 41,01% são da rede mesa brasil, implantados e gerenciados pelo sesc; 11,98% são de organizações da sociedade civil, como a associação prato cheio (www.pratocheio.org.br), instalados e custeados por organizações mantenedoras e outros parceiros de apoio; 4,15% funcionam dentro das centrais de abastecimento (ceasa).

(saiba mais em: https://www.em.com.br/app/noticia/nacional/2022/11/22/interna_nacional_1424336/fiocruz-divulga-pesquisa-sobre-bancos-de-alimentos-no-brasil.shtml)



Dentre os projetos criados, temos o projeto rota solidária da associação prato cheio, que consiste na realização da coleta e distribuição de alimentos na cidade de são paulo e região, principalmente alimentos frescos que seriam descartados, e posterior doação a uma rede de instituições parceiras. Esse tem sido o principal eixo de atuação da associação prato cheio desde a sua fundação, em 2001, e é o grande responsável pelo sucesso da associação em seu trabalho de combate ao desperdício de alimentos e à fome, beneficiando milhares de pessoas em situação de vulnerabilidade social.

(saiba mais em: <https://pratocheio.org.br/o-que-fazemos/>)




O projeto rota solidária da associação prato cheio tem como objetivo sensibilizar estabelecimentos do segmento alimentício (indústrias, varejistas, atacadistas e produtores) para reduzir o desperdício, coordenando um sistema de arrecadação e distribuição de alimentos. É um trabalho contínuo de prospecção de novos doadores e novas instituições parceiras e de implementação do processo de logística de transporte de alimentos entre doadores e receptores. Durante 22 anos de atuação, a prato cheio já coletou e doou mais de 4,4 milhões de quilos de alimentos.

(saiba mais em: <https://pratocheio.org.br/o-que-fazemos/>)



Os bancos de alimentos, juntos, são responsáveis pela recuperação e doação de milhares de toneladas de alimentos que, de outra forma, seriam descartados. Reduz o impacto ambiental e melhora a segurança alimentar de milhares de pessoas. Conheça e apoie o trabalho da **Associação Prato Cheio!**




 [\(11\) 97480-2894](tel:(11)97480-2894)

 info@pratocheio.org.br

 [@associacaopratocheio](https://www.instagram.com/associacaopratocheio)

 www.pratocheio.org.br

 [Rua Luis Coelho, 308 - Sala 25 - Consolação, São Paulo - SP](#)