

Dia Internacional para a Consciencialização sobre as Perdas e Desperdício Alimentares



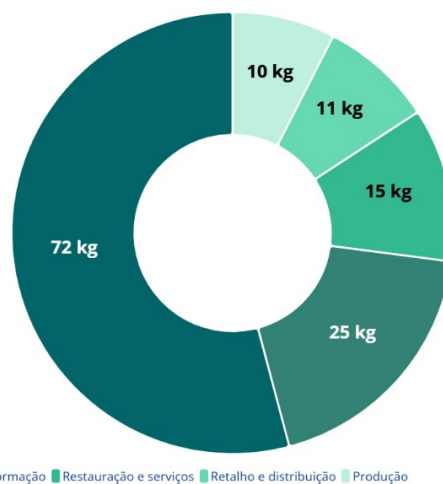
Anualmente, a 29 de setembro celebra-se o Dia Internacional da Consciencialização sobre Perdas e Desperdício Alimentar, que tem como propósito sensibilizar as pessoas para evitarem o desperdício alimentar.

O tema definido, para 2025, é «Parar as perdas e o desperdício alimentar. Pelas pessoas. Pelo planeta.».

O **desperdício alimentar** consiste em todo o tipo de perda associada à decisão de não aproveitar alimentos que ainda têm valor, sendo exemplos disto: deixar ultrapassar o prazo de validade dos alimentos, comprar em excesso ou não reaproveitar as sobras de comida no fim da refeição.

Segundo dados da Eurostat, em Portugal, são desperdiçados cerca de 180 quilos de alimentos por habitante, montante este que se encontra muito acima da média da União Europeia (UE), ocupando assim o 5.º lugar entre os restantes países no que se refere ao desperdício alimentar per capita.

Como é possível observar no gráfico apresentado, os agregados familiares originam mais de metade do desperdício alimentar, seguindo-se o setor da transformação e da manufatura, os restaurantes e serviços de restauração, o retalho e distribuição e por fim a produção primária.



■ Agregados familiares ■ Transformação ■ Restauração e serviços ■ Retalho e distribuição ■ Produção

Este desperdício agrega consequências de diferentes naturezas, nomeadamente a nível:

- **Ambiental**

O desperdício alimentar é responsável por 16 % do total das emissões de gases com efeito de estufa do sistema alimentar na UE.

- **Económico**

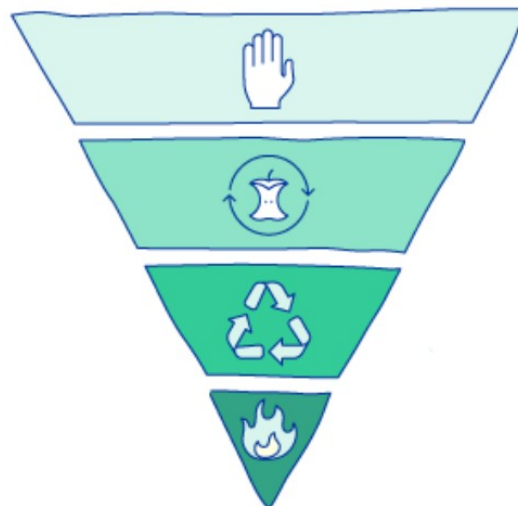
Todos os anos, 132 mil milhões de euros são perdidos devido ao desperdício alimentar.

- **Social**

Cerca de 33 milhões de pessoas na UE não têm meios para pagar uma refeição completa de dois em dois dias, enquanto toneladas de alimentos são desperdiçadas.

Com vista a reduzir perdas e desperdícios deverá seguir-se a seguinte ordem de prioridades:

1. **Prevenir:** evitar, inicialmente, perdas e desperdícios alimentares;
2. **Reutilizar:** reutilizar para consumo humano através da redistribuição e de bancos alimentares, ou reafetar à alimentação para animais;
3. **Reciclar:** recuperar os subprodutos e reutilizar os nutrientes, como é o caso da compostagem;
4. **Recuperar:** incinerar alimentos com recuperação de energia.



De modo a combater este desperdício, Portugal implementou uma estratégia nacional que integra 3 objetivos - Prevenir, Reduzir e Monitorizar- onde está definido um Plano de Ação com 14 medidas direcionadas a este combate, sendo estas:

- Rever e difundir guidelines de orientação de segurança alimentar com vista ao combate ao desperdício;
- Promover ações de sensibilização junto do consumidor;
- Desenvolver ações de sensibilização para a população em idade escolar;
- Desenvolver ações de formação específicas para diferentes segmentos da cadeia;
- Publicar regularmente painel de estatísticas dos níveis de desperdício alimentar, incluindo a criação no portal das estatísticas oficiais de uma área dedicada a este tema;
- Divulgar boas práticas (guidelines e casos de sucesso);
- Promover o desenvolvimento de processos inovadores;
- Facilitar e incentivar o regime de doação de géneros alimentícios;
- Melhorar a articulação e envolvimento da administração do Estado na regulação europeia e internacional;
- Implementar plataforma colaborativa que permita identificar disponibilidades por tipo de géneros alimentícios;
- Promover locais específicos para venda de produtos em risco de desperdício;
- Desenvolvimento da metodologia para o cálculo do desperdício alimentar nas diferentes fases da cadeia;
- Desenvolver projetos piloto na área da saúde e nutrição;
- Elaborar relatórios periódicos para apresentação à tutela e divulgação geral.

Ana Gonçalves, André Silva, estagiários da Licenciatura em Saúde Ambiental na USP São João Porto Oriental da ULS São João