COMBATA O DESPERDÍCIO

Para ajudar no combate ao desperdício, surgiram programas como o **Banco de Alimentos**, que é uma iniciativa de abastecimento e segurança alimentar que funciona através da coleta de produtos sem valor comercial, mas ainda próprios para o consumo, que são disponibilizados pelos atacadistas e produtores das Ceasas.

Os alimentos recebidos são selecionados, higienizados e preparados adequadamente para serem distribuídos, gratuitamente, às entidades assistenciais e às famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, previamente cadastradas, como forma de complementação às refeições diárias da população assistida.

Participe de programas que combatam o desperdício de alimentos!



Fontes:

- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA; Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB; Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA; Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo - CEAGESP.

SGAS QUADRA 901, BLOCO A, LOTE 69 - ED. CONAB CEP: 70390-010 BRASÍLIA/DF TEL: (61) 3312 6300

Mais informações: www.conab.gov.br www.ceasa.gov.br

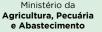


Orientações para Comercialização de Frutas, Legumes e Verduras











UTILIZE EMBALAGENS ADEQUADAS

Embalagem:

É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos (Resolução – RDC/ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002).

Para escolher a embalagem deve-se considerar a quantidade do produto, a sobreposição de camadas internas, o empilhamento externo, o tipo de material, o formato, dentre outras características, visando a visualização e a acomodação do vegetal sem danificá-



FACA A ROTULAGEM

Conceito:

Conforme definição da ANVISA, a **rotulagem** é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Importância da rotulagem:

- Identifica o produtor (nome, endereço e número de inscrição ou CNPJ);
- Identifica o produto (nome, variedade, classificação, lote e data de embalamento) e sua quantidade (peso líquido ou número de unidades);
- Garante mais segurança e ajuda no processo de rastreabilidade do alimento;
- Valoriza as características do produto e promove o reconhecimento do produtor no mercado.

Principais Vantagens Desvantagens Embalagens - Baixo custo: - Não é higienizável e é mais suscetível a contami-- Robustez: nantes como fungos e bactérias; Caixa de madeira - Tradição e disponibilidade no - Não é reutilizável. mercado. - É leve e reciclável: - Alto custo: - Possibilita diversos formatos para - Menor resistência a danos mecânicos e umidade: Caixa de papelão acomodação de produtos; Não é reutilizável. - Facilita o manuseio mínimo. - Leve e resistente: Custo inicial alto: - Possibilita sua reutilização quan-- Ainda não há banco de higienização de caixas Caixa de plástico do higienizada; plásticas em todas centrais de abastecimento; - Encarece a logística de retorno das caixas. - Reciclável. - Não protege contra danos mecânicos; - Mantém contato direto com o ambiente; - Baixo custo: Sacaria - O pesoa elevado dificulta a movimentação pelos - Pode acomodar grandes volumes. trabalhadores.

REDUZA SUAS PERDAS

Frutas e hortaliças são muito sensíveis ao manuseio. Se for mal manuseado, o produto poderá sofrer danos que vão acelerar seu envelhecimento e aumentar o risco de contaminação, trazendo prejuízos ao produtor/comerciante e ao consumidor.

Os danos mais comuns em frutas, legumes e verduras ocorrem no transporte, carregamento e descarregamento do produto, empilhamento incorreto, uso de embalagens inapropriadas e o acondicionamento em local ou em temperatura inadequada.

Dicas para o manuseio mínimo:

- Evite trocas de embalagens entre a colheita e o ponto de venda;
 - Transporte os produtos com cuidado;
 - Use embalagens adequadas para o produto;
- Classifique o produto visando sua padronização e uniformidade.

