

Guia

COMO FUNCIONA O SISTEMA DE PARTILHA DA COMUNIDADE AMARELA



ÍNDICE



- 1 OBJETIVO DO GUIA**
- 2 O QUE PRECISA ENTENDER SOBRE CONSUMO SUSTENTÁVEL**
- 3 O QUE É UM ECOPONTO**
- 4 Como funciona o sistema de ecopontos da Comunidade Amarela
- 5 Localização dos ecopontos
- 6 REUTILIZAÇÃO DE EMBALAGENS**
- 7 Que tipo de embalagens de plástico podem ser reutilizados
- 8 Que tipo de embalagens de plástico não podem ser reutilizados
- 9 Que tipo de embalagens de vidro podem ser reutilizados
- 10 O que diz a nossa lei sobre reutilização
- 12 HIGIENIZAÇÃO/ESTERILIZAÇÃO DE EMBALAGENS**
- 13 Como higienizar e esterilizar embalagens de plástico e vidro
- 15 O que diz a nossa lei sobre segurança e qualidade de gêneros alimentícios
- 17 REFERÊNCIAS**

OBJETIVO DO GUIA



A Associação para Defesa do Consumidor, ADECO - organização de defesa dos direitos dos consumidores, sem fins lucrativos, de intervenção cívica e de solidariedade social, que promove a cidadania, o desenvolvimento sustentável e a preservação do meio ambiente e não prossegue fins políticos e/ou religiosos - produziu este pequeno guia, com o objetivo de informar os consumidores da comunidade de São Vicente, como funciona o sistema de partilha de embalagens de plástico e vidro, a legislação existente sobre reutilização, os tipos de embalagens que podem ser reutilizados e a sua correta higienização, no âmbito do projeto "Comunidade Amarela".

O projeto Comunidade Amarela

É financiado pela Green Action Fund, executado na ilha de S. Vicente, de setembro a outubro de 2021.

Tem como objetivo, criar uma comunidade de partilha de frascos, através de ecopontos, sensibilizar os consumidores sobre a importância de praticar o consumo sustentável, de reutilizar, de depositar resíduos em locais adequados (ecopontos), visando a redução da poluição de resíduos no meio ambiente, o autodesenvolvimento de comunidades desfavorecidas, com especial atenção para as mulheres.

O QUE PRECISA ENTENDER SOBRE CONSUMO SUSTENTÁVEL



Consumo sustentável

Vale a pena explicar que **sustentabilidade** é uma procura pelo equilíbrio entre satisfazer as necessidades da geração presente e preservar os recursos naturais, sem comprometer a capacidade de as gerações futuras satisfazerem as suas próprias necessidades. Para que haja esse equilíbrio, é preciso que o consumidor mude o seu comportamento, em favor de um **consumo sustentável**, adotando um conjunto de ações, princípios e reflexões que culminam em uma **forma consciente de adquirir, utilizar e descartar produtos**. A ideia é que cada ação seja pensada não somente no quanto custa, mas sim no quanto de impacto positivo ou negativo pode causar na natureza ou na vida de outras pessoas.

7R's da Sustentabilidade - Reutilizar

A questão-chave dos 7 R's da Sustentabilidade é levar o consumidor a repensar seus hábitos, reduzindo o consumo excessivo e evitando o desperdício.

O quinto dos 7R's é **Reutilizar** – que é utilizar o mesmo produto para outro fim. Um objeto pode ganhar funções diferentes da original e ainda continuar muito eficiente. Existem diversas maneiras de reutilizar um objeto, neste guia mostramos como reutilizar de forma segura embalagens de plástico e vidro, para acondicionar alimentos caseiros.

O QUE É UM ECOPONTO



Ecopontos são recipientes que servem para colocarmos, itens que já não usamos mais.



E o ecoponto do projeto para que serve?

Os ecopontos do projeto servem para os consumidores depositarem seus frascos de plástico e vidro usados e limpos, para serem reutilizados por produtores de alimentos caseiros.

Como funciona o sistema de ecopontos da comunidade Amarela



O sistema de partilha da "Comunidade Amarela" funciona da seguinte forma:



No circuito **CONSUMIDORES:** separam os frascos de plástico/vidro usados e limpos e depositam no ecoponto



No circuito **PRODUTORES:** higienizam e reutilizam os frascos para embalar alimentos caseiros, para voltar a colocá-los no mercado



No circuito **ECOPONTO:** os frascos depositados pelos consumidores, são recolhidos pelos produtores



No circuito **LOJAS:** os frascos reutilizados com alimentos caseiros, voltam a ser vendidos ao consumidor

Localização dos Ecopontos



Na comunidade de **São Vicente**, os consumidores podem depositar os seus fracos usados e limpos, nos ecopontos que ficam localizados nos seguintes estabelecimentos e zonas:



Supermercado Meu Super

Monte Sossego



Supermercado Voou

Fonte Inês



Café Verde

Centro da cidade - Mercado
Municipal

REUTILIZAÇÃO DE EMBALAGENS



Reutilizar embalagens de vidro e/ou de plástico é uma das várias opções de dar o nosso contributo para a preservação do meio ambiente, mas é importante ter em atenção o tipo de embalagem e como fazer a reutilização de forma adequada.



Que tipos de embalagens de plástico podem ser reutilizados



Em relação a embalagens de plástico, à que ter uma maior atenção porque nem todas são recomendadas para armazenar alimentos.

Os plásticos mais seguros para reutilização/uso repetido no armazenamento de alimentos são: **2, 4, e 5**, ou os chamados **245**.



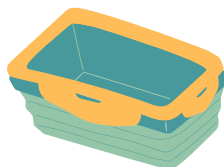
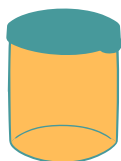
PEAD
Poliétileno de Alta
Densidade



PEBD
Poliétileno de Baixa
Densidade



PP
Polipropileno



As embalagens de plástico com estes símbolos, são seguros para reutilização.

Que tipo de embalagens de plástico não podem ser reutilizados



Já as embalagens de plásticos **3, 6 e 7** ou **367** é preferível evitá-los, visto que dada a sua composição química/ fabrico podem libertar contaminantes tóxicos para os alimentos que nelas são armazenadas.

- **367** – Libertam BPA – Bistenola

Exemplo de embalagens de plásticos 367: Tupperware, garrafas de água, revestimentos das latas de conserva de alimentos.

Exemplos de alguns riscos que estes tipos de plásticos podem trazer a saúde:

Aumenta o risco de tumores, risco de depressão, ansiedade, agressividade etc.



PVC
Policloreto de Vinila



PS
Poliestireno



0
Outros

As embalagens de plástico com estes símbolos, devem ser evitados para reutilização



Que tipo de embalagens de vidro podem ser reutilizados



TODAS!

As melhores embalagens para reutilizar são as de vidro.

O vidro é resistente e não reage quimicamente com outras substâncias, o que lhe permite ser usado para armazenar alimentos sem que eles sofram alteração de sabor, odor, cor ou qualidade além da durabilidade.



O que diz a nossa Lei sobre reutilização



Decreto-Lei n.º 56/2015:

Estabelece o regime geral aplicável à prevenção, produção e gestão de resíduos e aprova o regime jurídico do licenciamento e concessão das operações de gestão de resíduos.

Define reutilização como sendo:

A utilização de produtos ou componentes mais de uma vez, sem que sofram qualquer tipo de alteração ou processamento complexo, apenas podendo ser sujeitos a lavagem, independentemente de lhes ser atribuída a mesma função.

A legislação defende um princípio de hierarquia de gestão de resíduos (Artigo 8º)

que defende a:

- Prevenção e redução;
- Preparação para reutilização;
- Reciclagem;
- E outros tipos de valorização;
- E eliminação.

Ou seja, a reutilização:

- É uma das técnicas de valorização com custos economicamente sustentáveis;
- Permite o prolongamento do ciclo de vida dos materiais;
- Constitui uma boa opção no ponto de vista ecológico.

O que diz a nossa Lei sobre reutilização



Artigos do Decreto-Lei a considerar

- **Artigo 21.º, nº3, Alinha C**
– Realização de campanhas de sensibilização e de informação dirigidas ao público em geral ou a grupos de consumidores...;
- **Artigo 33.º** – Norma para reutilização e reciclagem;
- **Artigo 34.º** - Norma para valorização e eliminação (2 e 3);

Capítulo II - Embalagens Reutilizáveis

- **Artigo 146.º**
5- Implantar locais destinados à recolha das embalagens;
10- As embalagens não podem entrar no circuito municipal de recolha de resíduos.

Ou seja, temos sim uma **legislação que incentiva** a reutilização de embalagens assegurando sempre e de igual modo a saúde pública e o meio ambiente, prolongando o ciclo de vida das embalagens, uma vez que, poderiam ter um destino final como resíduo poluidor, diminuindo assim o impacto que teria no meio ambiente.



HIGIENIZAÇÃO/ESTERILIZAÇÃO DE EMBALAGENS



A higienização e esterilização é fundamental para a segurança alimentar, qualidade e longevidade do produto, evitando assim perdas económicas, devido a deterioração e contaminação dos produtos por microrganismos, em especial os patogénicos, evitando assim problemas relacionados à saúde pública. A contaminação pode ocorrer durante a manipulação, preparação, conservação e/ou armazenamento dos alimentos contaminados (bactérias, vírus, fungos ou por componentes tóxicos e produtos químicos).

Ou seja

A não higienização e esterilização de embalagens de forma correta pode colocar em risco o produto e a saúde dos consumidores.



Como higienizar e esterilizar embalagens de plástico e vidro



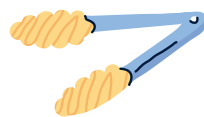
Como garantir a qualidade do produto com a correta higienização e esterilização de embalagens (plástico/vidro)?

1º - Ter em atenção quais as embalagens que se pode reutilizar.

2º- Higienizar e esterilizar de forma correta as embalagens.

Esterilizar e utilizar as embalagens no dia de produção e acondicionamento/ armazenamento:

- As esponjas, pinças (esterilizar em água fervente por 10mn), panos (limpos e passados a ferro);
- Limpeza da bancada com álcool 70%;



Como higienizar e esterilizar embalagens de plástico e vidro



EMBALAGEM DE PLÁSTICO	EMBALAGEM DE VIDRO
Higienização	
<ul style="list-style-type: none">• Água potável• Sabão (líquido/Sólido) Neutro	<ul style="list-style-type: none">• Água potável• Sabão (líquido/Sólido) Neutro
Esterilização	
Mergulhar os frascos em água quente/morna (após fervura). *ter em conta a qualidade e a resistência do plástico.	Mergulhar os frascos e tampas de metal numa panela com um pano no fundo e deixar ferver entre 10 a 15 minutos.
Passar solução de álcool 70%	Remover os frascos da panela com pinça esterilizada
Fechar e guardar em um local seguro (caixa fechada)	Deixar escorrer numa travessa de alumínio (ou plástico limpo) até começar a diminuir um pouco a temperatura.
	Levar ao forno por 10 minutos para secar

O que diz a nossa Lei sobre segurança e qualidade de géneros alimentícios



Decreto-Lei n.º 25/2009, 20 de julho

Estabelece as normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento das mesmas.

Capítulo VI – Qualidade e Higiene alimentar

Artigo 23.º – A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do consumidor de géneros alimentícios, devem realizar-se em condições de higiene.

Decreto-Lei n.º 3/2009, 15 de junho

Estabelece os princípios gerais para o controlo da segurança e qualidade dos géneros alimentares... tendo em vista garantir um elevado nível de proteção da saúde e da qualidade de vida dos consumidores.

ANEXO – Regulamento Sobre as Normas Gerais de Higiene dos Géneros Alimentícios

Artigo 3.º - normas de higiene sobre a produção primária de origem animal;
Artigo 4.º - normas de higiene sobre a produção primária de origem vegetal.

O que diz a nossa Lei sobre segurança e qualidade de géneros alimentícios



Artigos do Decreto-Lei a considerar

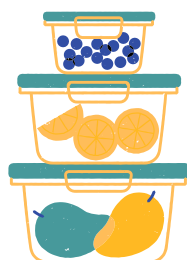
Capítulo IX- Géneros Alimentícios

Artigo 22.º -

Acondicionamento e embalagens dos géneros alimentícios

3 - Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para géneros alimentícios devem ser fáceis de limpar e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentício, fáceis de desinfetar.

Artigo 23.º - Modo de Conservação e armazenamento (alínea 1).



REFERÊNCIAS







- [Decreto Lei N° 25/2009](#)
- [Decreto Lei N° 3/2009](#)
- [Decreto Lei N° 56/2015](#)

Projeto
**COMUNIDADE
AMARELA**



Siga o projeto:

-  Projeto Comunidade Amarela
-  ADECO-Associação para Defesa do Consumidor
-  projetocomunidadeamarela@gmail.com
-  www.adeco.cv

Siga a Green Action Week

-  greenactionweek.org/

Contacte a ADECO

-  Associação para Defesa do Consumidor
-  informacaoadeco@gmail.com
-  Telf: 2327033 - 9733230

Realizado:



Financiado:



Este documento foi produzido com a contribuição financeira da Swedish International Development Co-operation Agency (Sida) por meio da Swedish Society for Nature Conservation (SSNC). As opiniões aqui contidas não devem necessariamente refletir a opinião oficial do SSNC ou de seus doadores.