

Então, os restos de alimentos separados e recebidos...

têm o seu valor nutricional e conteúdo testado

e são encaminhados para virar ração.

Então...

E a carne, os ovos e o leite destes animais viram comida para a gente.



Nós seremos os alimentos que vão para a sua mesa. Por isso, queremos nos alimentar com segurança.



Para isso, precisamos da colaboração de todos dos envolvidos na produção, na separação e na reciclagem dos alimentos.

Contamos com vocês!

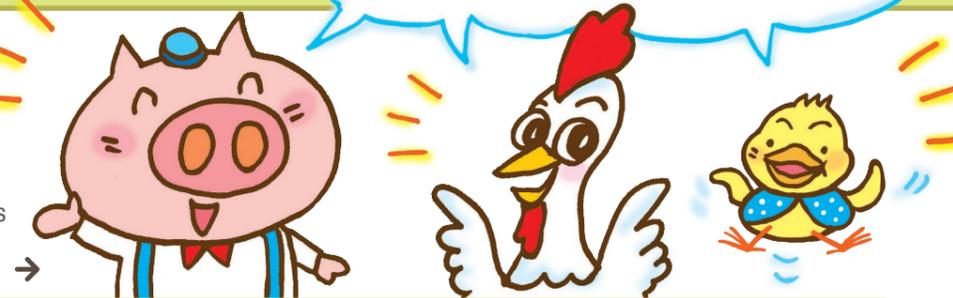
Este panfleto tem como objetivo a promoção da autossuficiência em ração, da reciclagem e da redução do desperdício de alimentos e foi confeccionado com recursos do Programa de Apoio à Produção de Ecofeed do Ministério da Agricultura, dos Recursos Florestais e da Pesca, ano fiscal de 2015. Ajude a promover a separação de alimentos para o uso como ração entre as empresas do setor alimentício.

Um recado para os trabalhadores do setor alimentício

✓ O que você pode fazer para evitar o DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Transforme os alimentos que estão sobrando em comida para a gente.

Estes são o Seu Porco, a Dona Galinha e o Pintinho. Eles vão nos ajudar a entender como transformar as sobras de alimentos em ração.



Para te ajudar a entender...

OLHA O DESPERDÍCIO!



...vamos começar falando sobre a situação dos alimentos no Japão!

Muito se fala sobre como o Japão é rico em alimentos.



Mas, na verdade... resíduos que sobram durante o preparo da comida

restos que ficam no prato

produtos fora da validade, danificados ou com má aparência



Isso tudo não é legal!



É DESPERDÍCIO!

DESPERDÍCIO também nos impostos!

Atualmente, mais ou menos a **metade** dos itens incinerados são restos de alimentos.



O custo para incinerar uma tonelada de materiais fica entre 40 mil e 50 mil ienes e quem paga essa conta somos nós, através dos impostos.

Vamos em frente!

Mesmo que seja pouco é **DESPERDÍCIO!**
Para diminuir o desperdício foi criada a

LEI DE RECICLAGEM DE ALIMENTOS

que estabelece que os produtores de mais de 100t/ano de resíduos produzam relatórios periódicos sobre a quantidade gerada e sua reciclagem.

Isto é obrigação de todos os que trabalham com alimentos.

Ou seja, de todos nós!

Agora, vamos falar sobre aquilo que nós queremos que seja a sua prioridade: transformar as sobras de alimentos em ração.

Share the Food

A ideia por trás disso é "Share the Food", ou seja, "compartilhe a comida".

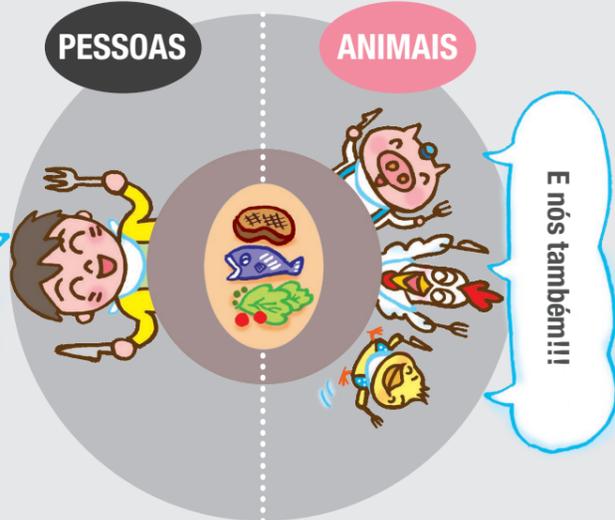
Share the Food

PESSOAS E ANIMAIS

SHARE THE FOOD
compartilhem a comida

A ideia é que

Nós podemos comer!



E nós também!!!

A partir desta ideia...

...os resíduos da cozinha, as sobras do prato e os excedentes que até agora eram jogados fora, podem ser usados de forma eficiente para fazer ração para os animais.



o desperdício diminui!

ano fiscal de 2025

40%

ano fiscal de 2013

26%

O objetivo é atingir 40% de autossuficiência em ração até o ano fiscal de 2025

Com isso...

Você pode colaborar seguindo, basicamente, três passos.



1º Passo Separe as sobras de alimentos

Por exemplo, a gente não gosta de algumas coisinhas.

X coisas com muito sal

A gente pode até ficar doente!

Salt

X coisas oleosas



Pode até dar diarreia!

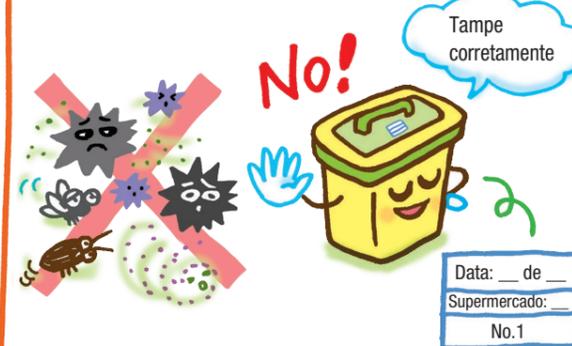
X plástico, palito de dente vidro, metal e outras coisas estranhas



Se você separar com cuidado, a gente também pode comer com segurança.

2º Passo Deposite o material corretamente e coloque a etiqueta

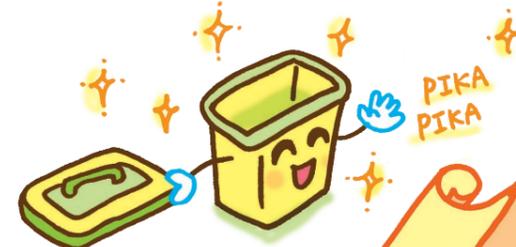
1 Deposite o material corretamente e na temperatura adequada para evitar que as sobras de alimentos selecionadas atraiam insetos e mofo ou apodreçam.



2 Use a etiqueta e o número para facilitar a identificação do conteúdo. Assim, quem vier buscar o material não vai errar.

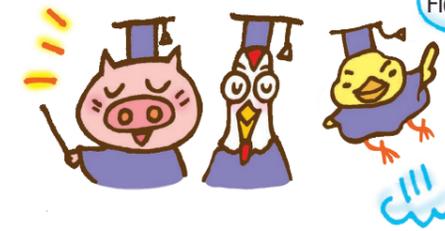
3º Passo Lave e desinfete

Lave bem e desinfete o recipiente utilizado.



Para saber mais, consulte o manual que foi distribuído nas empresas.

Aliás, tudo isso está embasado em três leis:



Fique de olho!

Para a última página!