LEI Nº 9043, DE 02 DE JULHO DE 2026

Institui a Política Estadual de Aproveitamento Humanitário de Alimentos e de Combate ao Desperdício.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ , Faço saber que o Poder Legislativo decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituída, no âmbito do estado do Piauí, a Política Estadual de Aproveitamento Humanitário de Alimentos e de Combate ao Desperdício, destinada ao enfrentamento da fome e à promoção da segurança alimentar e nutricional, com a finalidade de prevenir perdas e redirecionar excedentes próprios para consumo humano a pessoas e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, priorizando o aproveitamento seguro, célere e transparente.

Art. 2º São objetivos da Política Estadual de Aproveitamento Humanitário de Alimentos e de Combate ao Desperdício:

I - reduzir o desperdício de alimentos ao longo das cadeias de produção, distribuição e consumo, por meio de prevenção de perdas na origem, triagem e segregação, logística de recolhimento e uso do critério FEFO (**first-expire**, **first-out**), de modo a aumentar a eficiência do sistema alimentar e evitar a destinação prematura a aterros;

II - priorizar o consumo humano como primeira destinação de excedentes próprios para consumo, observados os requisitos sanitários e de qualidade, de forma a garantir que alimentos aptos não sejam desviados para usos inferiores (alimentação animal, compostagem), salvo impossibilidade técnica ou risco à saúde;

III - ampliar a oferta de refeições e cestas a partir de doações sanitariamente seguras, com protocolos simples de tempo e temperatura, registros mínimos e uso compartilhado de infraestrutura (câmaras frias, pontos de transbordo), assegurando que o alimento chegue ao beneficiário final em condições adequadas;

IV - integrar doadores, bancos de alimentos, cozinhas comunitárias e entidades socioassistenciais, por meio de cadastro único, rotas solidárias e um protocolo de doação imediata que padronize coleta, transporte e entrega, reduzindo gargalos logísticos e evitando sobras não distribuídas;

V - promover educação alimentar e nutricional e boas práticas sanitárias, com materiais objetivos e capacitações periódicas para manipuladores, voluntários e gestores, valorizando cardápios de custo acessível, aproveitamento integral e segurança do alimento;

VI - **VETADO**.

§ 1º A execução dos objetivos observará a priorização de territórios e públicos em maior vulnerabilidade alimentar e nutricional, conforme critérios técnicos definidos em regulamento.

§ 2º O Poder Executivo definirá indicadores-chave de desempenho para cada objetivo, a exemplo de percentuais de perdas evitadas, volume doado por categoria, número de refeições adicionais servidas, tempo médio entre coleta e entrega, número de atores integrados e taxa de conformidade sanitária, e outras que entender necessárias, estabelecendo, sempre que possível, metas anuais progressivas.

Art. 3º Esta Lei observa e complementa a legislação federal e as normas sanitárias vigentes, em especial as da vigilância sanitária e do Ministério da Agricultura, sem prejuízo das competências municipais.

Art. 4º Para os fins desta Lei, consideram-se:

I - alimento próprio para consumo: aquele que atende às normas sanitárias e de qualidade, ainda que apresente imperfeições estéticas, variação de calibre, embalagem secundária danificada (com embalagem primária íntegra) ou proximidade do prazo de validade, desde que mantidas as condições de higiene, conservação e rotulagem exigidas;

II - excedente: alimento apto ao consumo humano e sem risco sanitário, disponível por sobras de produção, logística, exposição ou preparo não servido ao consumidor, cuja destinação preferencial é o consumo humano;

III - doador: pessoa física ou jurídica que, de boa-fé, destina gratuitamente alimentos próprios para consumo (produtores, cooperativas, centrais de abastecimento, atacadistas, varejistas, feiras, serviços de alimentação, indústrias, organizadores de eventos, unidades públicas, entre outros);

IV - entidade recebedora: banco de alimentos, cozinha comunitária, organização da sociedade civil, equipamento público da rede socioassistencial ou congênere cadastrado nos termos desta Lei, responsável pela triagem final e distribuição/serviço;

V - preparações prontas não servidas: alimentos prontos produzidos por serviços de alimentação que não foram expostos/servidos ao consumidor, mantidos sob controle de tempo e temperatura e com registros mínimos até a doação;

VI - cadeia fria: manutenção documentada de tempo/temperatura compatíveis com a segurança do alimento perecível, desde a coleta até a entrega, admitidos registros simples no ato;

VII - FEFO (**first-expire**, **first-out**): regra operacional que prioriza o escoamento do alimento com menor prazo de validade remanescente, para reduzir perdas e riscos;

VIII - protocolo de Doação Imediata (PDI): conjunto padronizado e simplificado de procedimentos para triagem, registro, acondicionamento, transporte e entrega de alimentos doados, inclusive modelos de formulários e **checklists**;

IX - rotas solidárias: itinerários logísticos organizados (próprios ou compartilhados) para coletar e distribuir excedentes em janelas de tempo compatíveis com a segurança sanitária; e

X - plano de Doação de Excedentes para eventos: documento do organizador com estimativa de volumes, pontos de coleta, controle sanitário, logística pós-evento e entidades recebedoras previamente pactuadas.

Parágrafo único. As definições deste artigo complementam a legislação sanitária aplicável e serão detalhadas em regulamento, vedada qualquer interpretação que dificulte a doação segura ou que desvie alimentos aptos do consumo humano sem motivo técnico-sanitário.

Art. 5º A implementação desta Política observará as seguintes diretrizes:

I - hierarquia de destinação, iniciando-se com o consumo humano, seguindo para alimentação animal, posteriormente compostagem e, por fim, outras formas ambientalmente adequadas;

II - proporcionalidade sanitária: exigências compatíveis com o risco do alimento e o porte do doador/entidade;

III - simplicidade procedimental: formulários e **checklists** padronizados, com foco em tempo/temperatura e integridade da embalagem primária;

IV - priorização de territórios e públicos em insegurança alimentar e nutricional;

V - **VETADO.**

VI - educação alimentar e nutricional (EAN) e boas práticas de manipulação; e

VII - dados e transparência, com proteção de dados pessoais.

Art. 6º **VETADO.**

I -**VETADO.**
II - **VETADO.**
III - **VETADO.**
IV - **VETADO.**
V - **VETADO.**

Art. 7º O Cadastro Estadual habilitará doadores e entidades recebedoras, indicando natureza, capacidade de armazenamento/transporte, pessoa de contato e responsável técnico ou designado capacitado na entidade recebedora.

§ 1º A inscrição e a atualização cadastral serão eletrônicas, admitido atendimento presencial simplificado.

§ 2º O cadastro não substitui licenças e registros exigidos por outras normas.

Art. 8º O Protocolo de Doação Imediata (PDI) conterá procedimentos mínimos para triagem, registro, acondicionamento, transporte e entrega, incluindo modelos de registros simples (data/hora, produto, quantidade, condição perecível, temperatura, quando aplicável, doador e recebedor).

§ 1º O PDI poderá ter versão simplificada para doadores de pequeno porte e versão estendida para operações de grande volume.

§ 2º Registros serão mantidos por 12 (doze) meses.

Art. 9º **VETADO.**
Parágrafo único. **VETADO.**

Art. 10. **VETADO.**

Art. 11. **VETADO.**

Art. 12. Poderão ser doados, desde que próprios para consumo e observadas as normas sanitárias, dentre outros, os seguintes alimentos:

I - alimentos **in natura** com imperfeições estéticas ou variação de calibre, íntegros e limpos;

II - produtos industrializados com embalagem primária íntegra e dentro do prazo de validade;

III - preparações prontas não expostas/servidas ao consumidor, mantidas em controle de tempo e temperatura desde o preparo até a entrega;

IV - alimentos próximos do vencimento, com logística assegurada para distribuição/consumo antes do prazo;

V - hortifrutis minimamente processados (lavados, sanitizados e embalados), com rotulagem de data/hora de processamento e prazo de consumo;

VI - padaria e confeitaria de fabricação do dia sem recheios/coberturas que exijam refrigeração, quando acondicionados e protegidos;

VII - alimentos refrigerados ou congelados cuja cadeia fria permaneceu íntegra e possa ser comprovada por registro simples; e

VIII - itens com embalagem secundária danificada, preservada a embalagem primária e as informações obrigatórias (identificação, lote, validade e alergênicos).

§ 1º Para os alimentos do inciso III, a entidade recebedora deve registrar no ato da coleta: data/hora, identificação do produto, temperatura e prazo de consumo segundo a categoria.

§ 2º Produtos a granel somente poderão ser doados quando lacrados na origem ou devidamente porcionados e rotulados pelo doador conforme norma sanitária vigente.

§ 3º Alimentos com alergênicos devem manter identificação clara e separação para evitar contaminação cruzada.

§ 4º Na hipótese de **recall** ou alerta sanitário, o doador comunicará imediatamente as entidades recebedoras para bloqueio e devolução/descarte, conforme orientação da autoridade competente.

Art. 13. É vedada a doação de:

I - alimentos vencidos, com embalagem primária danificada, sem rotulagem obrigatória ou com suspeita de contaminação;

II - alimentos com quebra de cadeia fria sem validação de segurança por responsável técnico ou pela autoridade sanitária;

III - sobras de pratos e itens expostos/servidos ao consumidor;

IV - conservas artesanais e produtos de baixo ácido sem regularização sanitária;

V - leite humano, fórmulas infantis e dietas enterais/parenterais fora dos protocolos específicos de saúde;

VI - cogumelos silvestres e pescados de procedência não comprovada; e

VII - produtos objeto de interdição ou **recall** até a regular liberação pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. Considera-se quebra de cadeia fria, para fins desta Lei, a manutenção do alimento fora da faixa de temperatura aplicável além do limite de tempo previsto em norma sanitária para a categoria, sem possibilidade de validação segura.

Art. 14. A cadeia fria e o controle de tempo/temperatura serão demonstrados por registros simples, tais como etiqueta com data/hora e temperatura, planilha resumida ou registro eletrônico disponível no ato da entrega/coleta.

§ 1º São aceitos termômetros digitais de leitura instantânea ou dispositivos equivalentes; para transporte, admite-se registro no embarque e no desembarque quando não houver medição contínua.

§ 2º Alimentos estáveis à temperatura ambiente (seca) não exigem registro de temperatura, mantendo-se rastreabilidade mínima (lote, validade, origem).

§ 3º Preparações quentes destinadas à doação imediata poderão ser mantidas em equipamento térmico apropriado, com registro do tempo total entre preparo e consumo, respeitadas as janelas estabelecidas em norma sanitária.

§ 4º A documentação de que trata este artigo será arquivada por 12 (doze) meses pelo doador ou pela entidade recebedora, conforme constar no Protocolo de Doação Imediata (PDI).

Art. 15. As vigilâncias sanitárias estadual e municipal poderão:

I - realizar inspeções orientativas, priorizando a correção assistida quando não houver risco iminente à saúde;

II - ofertar capacitação periódica em boas práticas, controle de tempo/temperatura e prevenção de contaminação cruzada;

III - disponibilizar modelos de PDI, **checklists** por categoria de alimento e material visual para identificação de alergênicos e segregação;

IV - validar fluxos simplificados para doadores de pequeno porte e para operações de baixo risco; e

V - estabelecer protocolos de comunicação rápida (alertas sanitários, **recalls**) entre doadores, entidades recebedoras e autoridades.

Art. 16. **VETADO.**

§ 1º **VETADO.**

§ 2º **VETADO.**

Art. 17. Feiras livres e mercados públicos manterão ponto de coleta organizado para doação diária de excedentes, com Protocolo de Doação Imediata (PDI) simplificado, afixado em local visível.

Parágrafo único. A administração do equipamento apoiará a triagem e a segregação dos alimentos, inclusive orientando feirantes e permissionários quanto a tempo/temperatura e integridade da embalagem primária.

Art. 18. Eventos com patrocínio, apoio ou uso de bens do Estado deverão apresentar Plano de Doação de Excedentes como condição do apoio, contendo: estimativa de volumes, pontos de coleta, controle sanitário, logística pós-evento e entidades recebedoras previamente pactuadas.

Art. 19. O Poder Executivo poderá regulamentar esta Lei, no que couber, para definir procedimentos, fluxos, modelos e demais providências necessárias à sua execução.

Art. 20. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DE KARNAK, em Teresina (PI), 02 de julho de 2026.

(*assinado eletronicamente*)
RAFAEL TAJRA FONTELES
Governador do Estado do Piauí

(*assinado eletronicamente*)
IVANOVICK FEITOSA DIAS PINHEIRO
Secretário de Governo

(*) Lei de autoria do Deputado Rubens Vieira, PT (informação determinada pela Lei nº 5.138, de 07 de junho de 2000, alterada pela Lei 6.857, de 19 de julho de 2016)

Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL TAJRA FONTELES**, **Governador do Estado do Piauí**, em 03/07/2026, às 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.pi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0025079743** e o código CRC **1108BCFB**.

Referência: Caso responda este Documento, indicar expressamente o Processo nº 00010.006784/2026-16

SEI nº 0025079743