

## **PROPOSTA SOBRE EL REGLAMENT DE DESENVOLUPAMENT DE LA LLEI 3/2020, DE L'11 DE MARÇ, DE PREVENCIÓ DE LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARIS**

La Federació d'Hostaleria de les Comarques de Girona com a entitat que representa el sector de l'hostaleria i la restauració de la província de Girona ha elaborat una proposta amb relació al Reglament de desenvolupament de la *Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris*.

La pandèmia de la COVID-19 que patim des del mes de març de 2020 ha canviat el paradigma mundial i de Catalunya en molts nivells, per la qual cosa el que era vàlid i efectiu abans de l'explosió del virus ara no ho és. Per tant, entenem que aquest projecte de Reglament s'ha d'adaptar a la situació que vivim. I en el nostre cas pel que fa a les afectacions sobre les empreses de la restauració i l'hostaleria.

El Departament de Salut en el seu [canalsalut.gencat.cat](http://canalsalut.gencat.cat) dintre de l'apartat de *Recomanacions* deixa molt clar i de forma literal que "*El coronavirus SARS-CoV-2 pot sobreviure fora del cos humà, en la superfície de determinats objectes. Per tant, és molt important que no compartiu estris, beguda ni menjar amb cap persona amb qui no convivi, encara que sigui un familiar i amic*". Així doncs, es considera que no és adequat en aquests moments de pandèmia que les empreses d'hostaleria i restauració hagin de facilitar al consumidor que es pugui endur, els aliments que no hagin consumit, i fer-ho utilitzant envasos propis de l'establiment, perquè és una forma de compartir estris entre el client i el personal de l'empresa.



Així mateix, pensem que la sortida d'aliments cuits d'un establiment, és un perill per la salut del consumidor ja que el menjar necessita d'un sistema de conservació, que no tenim constància quan serà després que hagi sortit del local de restauració, la qual cosa es pot agreujar més en èpoques estivals quan la temperatura és elevada.

Un altre dels inconvenients que veiem sobre aquesta normativa, és l'aplicació als restaurants tipus bufet dels hotels o d'un local de restauració, on es perd el control del consum del client, podent-se produir una picaresca per part d'aquest, de manera que es subministri de més aliments amb la finalitat de no consumir-los sinó endur-se'ls. Un fet que també influiria amb el malbaratament.

En definitiva, el que proposem és que les empreses del sector de l'hostaleria i la restauració quedin fora de l'àmbit d'aplicació de la normativa.