

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS



**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE
PARA EL APROVECHAMIENTO DE
EXCEDENTES ALIMENTARIOS**



Esta versión forma parte de la Biblioteca Virtual de la **Comunidad de Madrid** y las condiciones de su distribución y difusión se encuentran amparadas por el marco legal de la misma.



comunidad.madrid/publicamadrid

Edita

Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.
Gerencia de Madrid Salud. Subdirección General de Salud Pública. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid.

© Comunidad de Madrid.
© Ayuntamiento de Madrid.

Edición digital

Segunda, septiembre 2021.

Imprime

Madrid Salud, octubre 2021.

Elaboración (por orden alfabético)

Mercedes Bentolila Chocrón. Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Marta Calvo Rey, Carmen Domínguez Ruiz. Subdirección General de Salud Pública. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid.

Ilustración

Fernando Gómez Roan

Revisión y aprobación

Ana Pérez Fuentes. Subdirección General de Salud Pública. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid.

Emma Sánchez Pérez. Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Depósito Legal: M-27932-2021

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	4
LA DONACIÓN RESPONSABLE DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS ...	6
¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA ESTA GUÍA?.....	6
¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN DONAR?.....	6
¿SE PUEDEN CONGELAR LOS ALIMENTOS PARA DONARLOS?.....	7
¿PUEDEN APROVECHARSE ALIMENTOS CON LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE REBASADA?	8
ENTIDAD DONADORA DE ALIMENTOS	8
¿CÓMO EVALUAR LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A DONAR?.....	9
¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A DONAR?.....	9
¿CÓMO TRANSPORTAR ESTOS ALIMENTOS?.....	10
ENTIDAD RECEPTORA DE ALIMENTOS	11
¿CÓMO PREPARAR LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS?.....	11
¿CÓMO RECEPCIONAR LOS ALIMENTOS?.....	12
¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS?.....	12
¿CÓMO DISTRIBUIR Y USAR LOS ALIMENTOS?.....	13
CÓMO GESTIONAR LA TRAZABILIDAD	14
ANEXOS	15
ANEXO I. TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS REGULADAS POR LA NORMATIVA	15
ANEXO II. REGISTRO DE ENTREGA DE PRODUCTOS DONADOS	15
ANEXO III. LISTADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE DISTRIBUIR POR LAS ENTIDADES SOCIALES	16
ANEXO IV - LEGISLACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE CONSULTA	19

INTRODUCCIÓN

El problema del desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de suministro agroalimentario radica en que la sociedad no es capaz de asegurar la comercialización de todos los alimentos que produce.

Por otro lado, existe la demanda social de facilitar alimentos a sectores de población con situación económica precaria que no tienen garantizado el acceso a suficientes alimentos que les permitan cubrir sus necesidades básicas.

Una gestión sostenible de los sistemas alimentarios en términos económicos, medioambientales y de salud requiere, por tanto, garantizar un acceso seguro a alimentos saludables y nutritivos al conjunto de la población, evitando el derroche y fomentando el máximo aprovechamiento posible de los alimentos. Estos retos, recogidos entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible y apuntados por la Cumbre Mundial de la Alimentación, forman parte medular de otros acuerdos internacionales como el Pacto de Milán de 2015, suscrito por más de cien ciudades de todas las latitudes del planeta, entre ellas Madrid. En este mismo sentido se dirige la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible aprobada por la ONU en 2015 que, entre otros, tiene como objetivo acabar con el hambre y asegurar el acceso a los alimentos.

Aunque hasta la fecha no existe una normativa específica que regule la donación de alimentos, deben cumplirse los requisitos generales que establece la normativa comunitaria en materia de seguridad alimentaria. En concreto, el Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, así como el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que contiene además algunas excepciones y requisitos relativos a la redistribución de alimentos.

Para la consecución de los objetivos de desarrollo sostenible del Plan de Acción para la Economía Circular de la Comisión Europea de 2015, en especial en lo relativo a la recuperación y redistribución de alimentos, la Comunicación de la Comisión (2020/C199/01) establece directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (prácticas correctas de higiene o prerrequisitos y sistema APPCC) para las actividades de sector minorista de la alimentación, incluida la donación de alimentos, tanto para donantes (comercios, restaurantes, empresas de catering, distribuidores...) como para receptores (bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas).

La Comunicación incluye los prerrequisitos que considera necesarios para los establecimientos que realicen o reciban las donaciones (control de la vida útil, mantenimiento de los alimentos devueltos, evaluación para la donación y, en su caso, congelación de los alimentos para este fin), así como los diagramas de flujo, el análisis de peligros, los controles y la gestión de incidencias y medidas correctoras correspondientes a esta actividad.

En este sentido, el Reglamento 853/2004 sobre requisitos específicos de higiene de los alimentos ha sido modificado recientemente, permitiendo la congelación de carne en los establecimientos minoristas para ayudar a la economía circular, al facilitar así la donación a los bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas y, por tanto, la redistribución segura de alimentos.

Para impulsar la transición desde un modelo económico lineal hacia un modelo de economía circular, la Comunidad de Madrid promueve “MADRID7R Economía Circular”, en la que se incluye la producción y redistribución de alimentos. Por su parte, el Ayuntamiento, colabora directamente con los bancos de alimentos gestionando la entrega a entidades benéficas de aquellos alimentos objeto de intervención, retirada por disciplina de mercado o medidas cautelares siempre que los servicios de inspección hayan considerado son seguros.



La publicación de esta segunda edición de la guía por parte del Ayuntamiento de Madrid y la Comunidad de Madrid, sensibles a esta demanda social, pretende proporcionar una herramienta para que la donación de alimentos y su aprovechamiento posterior se realice de una forma segura, en especial debido a las recientes modificaciones de la normativa comunitaria, que facilitan su consecución.

Dado que las empresas alimentarias tienen la obligación de aplicar sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, esta actividad donadora formará parte del mismo, sin que ello implique grandes modificaciones en su documentación. Para ello, pueden optar por incluir dicha actividad, y en su caso, la congelación de carne, en su análisis de peligros y en sus diagramas de flujo, o bien indicar que adopta la Comunicación de la Comisión o la presente guía como referencia, trazando, en cualquier caso, las donaciones (ver apartado de trazabilidad).

LA DONACIÓN RESPONSABLE DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS

¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA ESTA GUÍA?

Esta guía está dirigida a las entidades interesadas en donar alimentos y a las instituciones encargadas de recibirlos y distribuirlos, facilitando especialmente esta actividad a los pequeños establecimientos minoristas.

En la donación responsable de excedentes alimentarios están implicados tanto los interesados en entregar estos excedentes de alimentos, como las organizaciones que los aceptan. En este sentido la cuestión fundamental que se plantea es:

¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN DONAR?

Pueden donarse los alimentos de los que podamos garantizar un consumo seguro, esto es, los que por su naturaleza, procesado, temperatura de conservación y tipo de envasado se consideran más estables o inalterables (por ejemplo, productos de bollería, patatas, arroz, pasta, frutos secos), alimentos debidamente envasados (por ejemplo aceites, leche, conservas) o que hayan sufrido tratamientos por calor, desecación etc. durante su procesado que garantice una mayor durabilidad del producto (por ejemplo embutidos y quesos curados).

No se recomienda, por el riesgo que implica, la donación de:

- Comidas preparadas que hayan estado expuesta al público (bufets).
- Comidas preparadas de consumo en crudo (sushi).
- Productos elaborados con huevo fresco y cremas no pasterizadas.
- Quesos frescos no pasterizados.
- Marisco fresco.

Los alimentos muy perecederos sin envasar y sin fecha de caducidad (carne, pescado, comidas preparadas...) se podrán donar siempre y cuando se respeten los requisitos que establece la normativa, debiendo almacenarse a la temperatura requerida (en refrigeración o en congelación) y acompañándose siempre de la información escrita que garantice en todo momento su trazabilidad.

En cualquier caso, los alimentos que se vayan a donar deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Que el origen sea conocido y provenga de empresas o establecimientos autorizados.
- Que el envase este íntegro y no esté deteriorado.
- Que estén correctamente identificados y etiquetados, pudiendo tener algunas pequeñas incorrecciones que no sean trascendentes en seguridad alimentaria (ej. impresión deficiente, falta de algún dato nutricional).



- Que la fecha de caducidad no esté rebasada. Respecto a la fecha de consumo preferente, ver el apartado específico de esta guía.
- Que hayan sido conservados a lo largo de toda su vida útil a la temperatura indicada por el fabricante en la etiqueta. Si no están envasados y son productos refrigerados o congelados, se mantendrán a las temperaturas establecidas por normativa, pudiéndose consultar cuales son éstas en la tabla del Anexo I.
- Que los alimentos envasados que están exentos de indicar fecha de duración mínima (ej. frutas, productos de panadería, bollería, confitería...) se hayan mantenido en adecuadas condiciones.
- Que si se trata de alimentos devueltos (del supermercado a la plataforma central) para ser donados, hayan permanecido hasta su devolución debidamente identificados, protegidos y separados de los demás. Deberán garantizar su trazabilidad en todo momento y guardarse registro de qué alimentos se trata y de sus adecuadas condiciones de conservación (ej. control de las temperaturas de su almacenamiento en refrigeración/congelación).

¿SE PUEDEN CONGELAR LOS ALIMENTOS PARA DONARLOS?

Sí. Tanto la entidad donante como la receptora podrán congelar alimentos para prolongar su vida útil y poder aprovecharlos, garantizando en todo momento la seguridad de los mismos.

Se pueden congelar los productos frescos que no necesitan incluir fecha de caducidad, siempre teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- En el caso de la carne, la normativa actual permite al comercio minorista, como excepción, congelarla para distribuirla con tal fin.
- Para el resto de los productos frescos que no necesitan incluir fecha de caducidad tales como fruta, pescado y comidas preparadas, se debe informar al receptor del tiempo y condiciones de almacenamiento a fin de que éste pueda valorar la idoneidad para la congelación y/o consumo.
- Deberán congelarse a temperaturas inferiores o iguales a -18°C , en instalaciones adecuadas y con capacidad suficiente.
- Deberán indicar la fecha de congelación o registrarla de cualquier otro modo de manera que, junto con el etiquetado original del producto o documentación acreditativa del mismo, se pueda garantizar la trazabilidad de éste. En cualquier caso, la información que acompañe al producto (etiqueta, documentación de acompañamiento...) deberá recoger toda la información pertinente: producto congelado; fecha de congelación; fecha de duración mínima; datos de quién congela e instrucciones de uso (mantener en congelación y una vez descongelado consumir en 24 horas).

Se podrán congelar alimentos envasados refrigerados (carnes frescas, pescados, loncheados...) a temperaturas inferiores a -18°C siempre que se sigan estas pautas:

- Se congelen antes de la fecha de caducidad a ser posible unos días antes o como muy tarde el último día de la fecha de caducidad.
- No se haya interrumpido la cadena de frío en ningún momento.
- Se controle la temperatura.
- Se anote la fecha de congelación en el envase/embalaje.
- Se registren los lotes, la fecha de durabilidad (la anterior y la nueva), motivo de la congelación y la segunda fecha de durabilidad sea segura.

¿PUEDEN APROVECHARSE ALIMENTOS CON LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE REBASADA?

No debemos confundir los dos tipos de fechas que figuran en el etiquetado de los alimentos:

La «fecha de caducidad» indica que una vez superada ésta no es seguro consumir el alimento. Por tanto, los alimentos en esta situación no pueden donarse.

La fecha de «consumo preferente» aparece en la etiqueta como “consumir preferentemente antes de/antes del fin de”, e indica el momento hasta el cual el alimento conserva la calidad prevista. El alimento sigue siendo seguro para el consumidor una vez pasada esa fecha, siempre que se respeten las instrucciones de conservación y su envase no esté dañado. Sin embargo, puede empezar a perder su sabor y textura característicos.

Aun así, no se deben donar, ni aceptar alimentos con fecha de consumo preferente rebasada si:

- No se han conservado en las condiciones recomendadas por el fabricante o envasador.
- Los envases están deteriorados: rotos, húmedos, etc.

Se podrán donar y aceptar los alimentos con fecha de consumo preferente rebasada si:

- Se observa que siguen siendo aptos para el consumo, exentos de mohos, rancidez, aceptables organolépticamente, sin fuga de líquidos, las latas no presentan óxido, abombamiento, ni otras anomalías. Y los alimentos no han estado expuestos a ningún otro riesgo significativo.

En todos los casos, la fecha de consumo preferente original debe seguir siendo visible para que el donante y el receptor puedan decidir por sí mismos sobre la redistribución y/o el consumo del alimento.

La vida útil restante del alimento debe evaluarse tanto en el momento de enviar el producto donado como al recibirlo. En el Anexo III se incluye una tabla orientativa.

ENTIDAD DONADORA DE LOS ALIMENTOS

La entidad donadora debe saber que el hecho de facilitar los alimentos de forma gratuita no le exime de respetar las condiciones de manipulación y conservación que aplica al resto de alimentos que comercializa. Igualmente, deberá mantener la trazabilidad de los alimentos donados, es decir, conocer su origen y su destino.

La empresa que quiera donar alimentos debe contactar previamente con las entidades receptoras para acordar la frecuencia y las condiciones de transporte o recogida de los alimentos, permitiendo así hacer una planificación adecuada y evitar el deterioro y desperdicio de los alimentos.

Por ejemplo, para decidir el tipo de alimentos a entregar es necesario conocer de qué medios de transporte se dispone, si éstos son refrigerados, y en caso de no serlo valorar si la duración del desplazamiento al centro receptor supone un riesgo de aumento de las temperaturas. Igualmente, deberá descartarse donar alimentos que requieren conservación en frío si la entidad receptora carece de cámaras de refrigeración o de congelación.



Es fundamental que la entidad donadora realice una evaluación de los alimentos destinados a ser donados, incluida la vida útil restante de los mismos. Consultar la tabla orientativa del Anexo III

¿CÓMO EVALUAR LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A DONAR?

Hay establecimientos que deciden retirar de la venta y donar alimentos que aún no han rebasado su fecha de consumo preferente o a los que aún les restan unos días para alcanzar su fecha de caducidad. Si este es el caso, tal circunstancia estará descrita en su sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Los donantes tienen que velar por las adecuadas condiciones de higiene y de seguridad de los productos que van a donar, así como llevar a cabo diversas tareas en relación con la vida útil de los alimentos, entre ellas:

- En el caso de los alimentos con fecha de consumo preferente, si la donación se produce antes de esa fecha, el donante no debe tomar medidas adicionales, salvo preservar la integridad del envase. La normativa de la UE permite redistribuir productos que hayan sobrepasado su fecha de consumo preferente si se garantiza que sigan siendo seguros (se mantengan en idénticas condiciones a como se mantenían durante su vida comercial, indicando que han superado su fecha de consumo preferente y, cuando proceda, recomendando su consumo inmediato) y no exista ambigüedad en la información que se proporciona a los consumidores.
- En el caso de los alimentos etiquetados con fecha de caducidad, los donantes de alimentos deben asegurarse de que a los productos les queda suficiente vida útil al entregárselos a bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas con el fin de hacer posible su redistribución y uso seguro por parte del consumidor final antes de la fecha de caducidad indicada.
- Los alimentos envasados en los que no es obligatorio indicar la fecha de consumo preferente, como las frutas y hortalizas frescas o los dulces, deben manipularse y almacenarse adecuadamente y someterse a comprobaciones para garantizar que siguen siendo aptos para el consumo humano.
- Si se donan alimentos no envasados, es posible que el donante tenga que embalarlos o volver a envasarlos para poder redistribuirlos a los receptores.

¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A DONAR?

Los alimentos deberán mantenerse a una temperatura adecuada hasta su donación y perfectamente identificados. También se deberá garantizar que estén:

- Almacenados a una distancia suficiente del suelo y paredes del almacén o cámara.
- Protegidos para evitar que se contaminen con otros alimentos, ambiente, etc., (contaminaciones cruzadas).



- Separados de los productos elaborados si éstos son envasados y se encuentran en el mismo almacén, colocando los alimentos sin envasar en la parte inferior y los productos elaborados protegidos en la parte superior.
- Separados totalmente de los productos de limpieza y desinfección u otros productos químicos para evitar contaminaciones.

¿CÓMO TRANSPORTAR ESTOS ALIMENTOS?

El encargado del transporte de los alimentos donados (ya sea el donante o el receptor), deberá garantizar en cada fase de la redistribución, si hubiera varias, que se realiza en adecuadas condiciones higiénicas.

En este sentido se deberán:

- Mantener a las temperaturas adecuadas de refrigeración o congelación si lo precisan (respetar la cadena de frío) para lo cual, los productos se deberán cargar y descargar del vehículo en el menor tiempo posible.
- Comprobar previamente que el interior de los vehículos de transporte está limpio y desinfectado.
- Colocar los alimentos adecuadamente, evitando que contacten con las paredes y el suelo de la caja del vehículo de transporte, así como evitando el contacto entre los diferentes productos (ej.: productos elaborados y materia prima no procesada o no envasada).
- Evitar el deterioro o rotura de los envases.
- Facilitar la documentación que garantice el origen de los productos (albaranes, notas de envío, etc.).
- En caso de no disponer de vehículos frigoríficos se pueden usar contenedores o fundas isotérmicas con fuentes de frío (ej.: acumuladores de frío), así como reducir al máximo el tiempo del transporte para que los contenedores mantengan los alimentos a temperatura adecuada.



ENTIDAD RECEPTORA DE ALIMENTOS

¿CÓMO PREPARAR LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS?

1º Planificar con antelación la recepción y no improvisar.

La entidad receptora deberá planificar la recepción y posterior distribución de los alimentos y adaptarla a las instalaciones y equipos que disponga.

Tendrá que tener en cuenta:

- El tipo de alimento que va a recibir.
- Las condiciones de conservación que precisen (ej.: temperatura refrigeración/congelación, temperatura ambiente).
- La capacidad de almacenaje.
- Personal disponible para la carga, transporte, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Esto es especialmente importante en el caso de recibir productos refrigerados y congelados, ya que sobrecargar los equipos de frío puede afectar a su funcionamiento y dificultar que los productos almacenados alcancen la temperatura necesaria para una correcta conservación.

2º Solicitar las garantías suficientes del origen de los productos que recibimos.

Es fundamental tener una comunicación fluida con las empresas donantes para asegurarnos que conocemos el origen de los productos, que el establecimiento donante dispone de instalaciones adecuadas y ha conservado adecuadamente los alimentos hasta el momento de donarlos.

3º Formar y entrenar adecuadamente a nuestros colaboradores y voluntarios.

El personal que colabora en la recepción, almacenamiento y distribución de alimentos debe conocer las condiciones en que deben manipularse los distintos productos para garantizar que se manipulan de forma higiénica y segura.



¿CÓMO RECEPCIONAR LOS ALIMENTOS?

Cada vez que se reciban los alimentos, se deberá comprobar que:

- Los alimentos están en buen estado de higiene, seguridad, y si están envasados, que los envases y embalajes están íntegros y sin deterioros. Para ello pueden usar métodos destructivos (por ejemplo, apertura del envase, evaluación sensorial, etc.) o no destructivos (por ejemplo, registros de la temperatura, inspección visual del aspecto general, goteo, reblandecimiento, oscurecimiento e integridad del envase).
- Las fechas de caducidad no están superadas.
- La temperatura de los alimentos no está por encima de los valores indicados en la etiqueta o establecidos para cada tipo de producto. Pudiendo comprobar (por ejemplo, con la documentación que les suministre el donante) que se han mantenido las temperaturas de almacenamiento indicadas en el etiquetado durante toda la cadena de frío.
- Los alimentos no envasados muy perecederos, como la carne fresca, el pescado fresco o los excedentes de restaurantes y servicios de catering, por norma general, deben consumirse lo antes posible o, de lo contrario, almacenarse inmediatamente a la temperatura requerida o congelarse, en el caso de que el alimento vaya acompañado de información escrita que muestre su historia, incluido el cumplimiento del tiempo y las condiciones de almacenamiento estipuladas.
- Se dispone de espacio suficiente para manipular todos los alimentos recibidos durante la descarga en adecuadas condiciones de higiene. La descarga de los alimentos deberá realizarse en el menor tiempo posible, introduciendo primero los que necesitan frío en las cámaras y a continuación, los no perecederos en los almacenes. La manipulación durante la recepción será lo más cuidadosa posible, con el fin de evitar golpes y/o roturas de los productos, envases o embalajes.

¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS?

Para almacenar de forma segura los alimentos recibidos será necesario:

- Mantener todos los productos identificados.
- Mantener limpias, desinfectadas y en buen estado de mantenimiento tanto las cámaras como los almacenes. Impedir en todo momento la entrada y anidación de vectores (insectos, roedores...): evitando la existencia de espacios debajo de las puertas, protegiendo las ventanas con mosquiteras, ubicando cebos en caso necesario, etc.
- Almacenar los productos en sus envases originales, o adecuadamente protegidos en recipientes de uso alimentario (ej.: tapados o con film protector) y aislados del suelo.
- Rotar los productos conforme al principio FEFO (First Expired, First Out): el primero que vaya a caducar, será el primero en salir de la cámara o el almacén.
- Los alimentos que se distribuyan con más frecuencia (por su mayor demanda) se colocarán en las zonas más accesibles para facilitar su distribución.
- No introducir productos no alimenticios en las cámaras o almacenes. La zona destinada al almacenaje de los alimentos estará separada de la utilizada para otros productos (ej.: productos de limpieza).
- Es recomendable situar en la zona inferior los productos más voluminosos y pesados para facilitar su manipulación, así como colocar los productos en polvo y líquidos en estanterías inferiores para que, en caso de rotura del envase, no se contaminen otros productos y se limpie con mayor facilidad.
- Destinar zonas separadas en la cámara de refrigeración y en los almacenes para cada tipo de producto.
- Evitar introducir, en lo posible, embalajes de cartón dentro de las cámaras.

- Comprobar diariamente que las cámaras de refrigeración y congelación mantienen las temperaturas adecuadas y funcionan correctamente.
- En caso de que la temperatura de la cámara supere en 2°C la temperatura establecida, y una vez comprobado que esta subida no se debe a la apertura y cierre de las puertas, se comprobará la temperatura en el centro del producto. Si ésta supera la temperatura requerida legalmente, se valorará la aptitud para el consumo del alimento, pudiendo trasladarse a otra cámara, los alimentos que se consideren seguros para su consumo. En la medida de lo posible, estos alimentos se distribuirán en el día para su consumo lo antes posible. Los alimentos que no se consideren aptos para el consumo, se desecharán.
- La colocación en la cámara frigorífica será, de arriba abajo:
 - Alimentos elaborados.
 - Alimentos envasados.
 - Alimentos crudos (carne, pescados, etc.).
 - Verduras y frutas.
- Evitar la sobrecarga de las cámaras.
- Reducir en lo posible el tiempo de apertura de las puertas de las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la formación de escarcha y agua de condensación: colocar y extraer los productos en las cámaras lo más rápido posible.

¿CÓMO DISTRIBUIR Y USAR LOS ALIMENTOS?

Quando la entidad social prepare los alimentos para repartirlos entre los beneficiarios, lo realizará de manera higiénica procurando que:

- Los alimentos, envases y embalajes no contacten directamente con el suelo y los espacios reservados para la preparación de los productos que se van a repartir sean suficientes y se mantengan limpios.
- Cuando los productos sean refrigerados o congelados, si es posible, se dispondrá de un espacio/local refrigerado donde preparar los pedidos o, en su defecto, se limitará el tiempo en el que estos estén fuera de la cámara.

En caso de entidades que vayan a cocinar y servir alimentos en sus instalaciones, es importante adoptar las siguientes prácticas correctas de higiene en la manipulación:

Mantener la limpieza

- Lavarse las manos antes de empezar y durante la preparación de la comida, así como después de ir al baño.
- Lavar y desinfectar todas las superficies y los utensilios empleados.
- Proteger los alimentos y las zonas de cocina de insectos, plagas, mascotas y otros animales.



Separar los alimentos crudos de los cocinados

- No utilizar, sin haberlos limpiado adecuadamente, los mismos utensilios y superficies, como cuchillos y tablas de cortar, para preparar alimentos crudos y alimentos cocinados.
- Conservar los alimentos en recipientes separados.
- Al descongelar los alimentos, que se recomienda efectuar en la nevera, evite el goteo de líquidos sobre otros alimentos.

Cocinar completamente los alimentos y a la temperatura adecuada

- En las carnes rojas y el pollo, comprobar que al corte los jugos no son rosados, sino de color pardo.
- Asegurarse de que las sopas y guisos alcancen la ebullición.
- Servir inmediatamente la comida para su consumo.

Si las entidades receptoras elaboran comidas de cierta complejidad y de forma habitual será necesario que apliquen las pautas recogidas en la correspondiente “Guía de Prácticas Correctas de Higiene” para garantizar la seguridad de los alimentos que consuman los beneficiarios.

CÓMO GESTIONAR LA TRAZABILIDAD

A continuación, se describen las medidas para garantizar el seguimiento de la información relativa al alimento, desde la donación hasta la recepción.

Establecimiento donante

La empresa donante deberá garantizar que cada envío vaya acompañado de un documento en el que conste el establecimiento donador, el tipo, la cantidad y los lotes de los productos o alimentos donados, la fecha del envío y el destinatario. La empresa se deberá quedar con una copia de dicho documento. En el Anexo II se propone un formato de registro de entrega de productos donados.

En caso de aquellos productos no envasados (ej.: fruta, verdura, pan) en los que no se disponga el nº de lote, deberá identificarse al menos la empresa proveedora del producto y la fecha.

En todos los casos, la empresa donante dispondrá de la información suficiente para poder determinar el origen de los productos, como sucede con el resto de los alimentos que comercializa.

Entidad receptora

Para asegurar la trazabilidad de los productos recibidos, deberán mantenerse los alimentos correctamente identificados en todo momento, así como guardar el documento que acompaña a los mismos desde el establecimiento donador.

De esta manera se podrán gestionar adecuadamente las alertas comunicadas por las autoridades competentes, pudiendo retirar los productos implicados en caso necesario.

Todos los alimentos envasados deben llevar la información exigida por la normativa (Reglamento 1169/2011) ya que su omisión puede suponer un riesgo para los consumidores. Por ejemplo, si no incluyesen la fecha de caducidad o no declarasen el contenido de determinados alérgenos. Por ello es importante que se mantengan hasta el momento de la donación el etiquetado original de los productos envasados.



ANEXOS

ANEXO I. TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS REGULADAS POR LA NORMATIVA

Temperatura menos o igual a	ALIMENTOS
-18° C	Alimentos congelados
7° C	Carne fresca (vacuno, ovino, caprino, porcino)
4° C	Carne de aves, conejo, comidas preparadas en frío
8° C	Alimentos refrigerados
4° C	Preparados de carne

ANEXO II. REGISTRO DE ENTREGA DE PRODUCTOS DONADOS

Establecimiento donador (Nombre y dirección)	
Fecha	
Transportista/Distribuidor	
Entidad Receptora (Nombre y dirección)	

Producto	Cantidad	Lote

Firma establecimiento donador

Firma entidad receptora

Fdo.:

Fdo.:

ANEXO III. LISTADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE DISTRIBUIR POR LAS ENTIDADES SOCIALES.³

PRODUCTOS		Signos de posible deterioro	Consejos de conservación
Productos con vida útil muy larga.	Sal, azúcar, harina		
	Pastas secas (macarrones, espaguetis, couscous, sémola...)	Sabor a moho tras conservación muy prolongada.	No se deterioran si se conservan en seco, alejadas de fuentes de calor o luz directas.
	Arroz	Prestar atención al endurecimiento,	
	Café, té	enranciamiento	Puede emplearse hasta un año después de la fecha de consumo preferente, siempre que el producto conserve sus características propias y el envase intacto.
	Polvos instantáneos con bajo contenido en grasa: café, mezcal de especias, pudding Polvos instantáneos con bajo contenido en grasa: café, mezcal de especias, pudding.	absorción de humedad, presencia de insectos, polillas...	
	Agua, bebidas refrescantes, bebidas con tratamiento UHT (leche, zumos, caldos...)	Deterioro del sabor o del color (conocido como pardeamiento enzimático)	
	Siropes, miel	Fermentación (la miel se vuelve más opaca, con olor característico)	
	Conservas (latas y botes de vidrio sin conservación en frío): verduras, frutas, legumbres, frutas, carne, pescado, leche condensada, mermelada,	Presencia de óxido en el envase o tapa, abombamientos o formación de gas, color u olor alterados, pérdidas de líquido, polillas...	
	Golosinas secas	Fermentación, moho...	
Alimentos congelados	Enranciamiento de las grasas, desecación.	Puede emplearse hasta un año desde la fecha de consumo preferente, siempre que el producto conserve sus características propias y el envase intacto. Respetar la temperatura de conservación a <-18°C.	

Recomendaciones propuestas por la Agence fédérale pur la Sécurité de la Chaîne alimentaire en la circular: Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives.

PRODUCTOS		Signos de posible deterioro	Consejos de conservación
Productos con vida útil prolongada	Galletas secas	Sabor enmohecido, presencia de insectos y polillas, pérdida o alteración del sabor, desecamiento y cambios de textura.	Hasta 2 meses después de la fecha de consumo preferente, siempre que el producto conserve las características de calidad propias y que el envase/embalaje no esté deteriorado.
	Muesli, cereales de desayuno, cereales en copos...		
	Patatas chips, galletas saladas, cacahuetes	Enranciamiento de las grasas, alteración del olor o del color, oxidación, presencia de mohos, presencia de insectos.	
	Mantequilla, margarina, pasta de untar, virutas de chocolate...		
	Aceites		
	Polvos instantáneos ricos en grasa: sopas, leche en polvo.		
	Quesos de pasta dura. (Manchego, Idiazábal...).		
	Salsas: mayonesa, ketchup...		
Leche esterilizada en botella y otros productos lácteos.	Alteración o pérdida de sabor.		

PRODUCTOS		Signos de posible deterioro	Consejos de conservación
Productos con vida útil corta	Pan, pan precocido.	Sabor enmohecido, presencia de mohos, enranciamiento de las grasas, presencia de insectos.	Respetar la fecha de consumo preferente, ya que para hacer una excepción es necesaria una valoración experta. El pan fresco puede congelarse y consumirse en de 2-3 semanas. Para productos congelados, respetar la temperatura <18°C.
	Quesos de pasta blanda.		
	Tartas, pasteles, bizcochos húmedos.		
	Semiconservas (requieren conservación en refrigeración): anchoas, arenque, mejillones...	Fermentación	

PRODUCTOS		Signos de posible deterioro	Consejos de conservación
<p>Productos con vida útil muy corta.</p> <p>“Fecha de caducidad” e indicación de conservar en refrigeración < 7°C o inferiores (pescado)</p>	Carne fresca, pollo, pescado, charcutería	<p>Alimentos con riesgo elevado de crecimiento bacteriano, no siempre con alteración visible.</p> <p>Posible origen de enfermedades y toxiinfecciones alimentarias.</p>	<p>No distribuir o aceptar productos una vez superada su fecha de caducidad.</p> <p>Se pueden consumir el día indicado en el etiquetado.</p> <p>No distribuirlos si se sospecha que no se ha respetado la cadena de frío.</p>
	Productos de Pastelería con relleno, coberturas...		
	Comidas refrigeradas, ensaladas		
	Zumos de frutas exprimidos frescos		
	Yogur y postres lácteos		
	Frutas y verduras cortadas frescas		

ANEXO IV – LEGISLACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE CONSULTA

LEGISLACIÓN

- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021, que modifica el Reglamento (CE) 852/2004 – Capítulo V Bis Redistribución de alimentos.
- Reglamento nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento Delegado (UE) 2021/1374, de 12 de abril, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 853/2004.
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) 1/2005 y (CE) 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) Texto pertinente a efectos del EEE.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

DOCUMENTACIÓN DE CONSULTA

- Comunicación de la Comisión de Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos (2017/C 361/01).
- Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos (2020/C 199/01).
- EFSA – Opinión científica Enfoques de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica. 27 de septiembre 2018. Efsa Journal 2018. (DOI: 10.2903/j.efsa.2018.5432).



Ampliar información en:

