



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



Enero 2017. Primera edición
Elaborado por la Consejería de Sanidad y Madrid Salud



Marta Calvo Rey
Departamento de Seguridad Alimentaria
Madrid Salud

Pacto de Milán

15 oct 2015 Ayuntamiento Madrid firma PACTO POLITICA ALIMENTARIA URBANA.

COMPROMISOS

- Desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados.



Comida sana, accesible para todos.

FINES

- Reducir desperdicios de alimentos.
- Preservar la biodiversidad.
- Mitigar y adaptarse a los efectos del cambio climático.

21 ciudades en España adheridas al Pacto de Milán



Pacto de Milán

LINEAS ESTRATÉGICAS (6)

- Promover dietas saludables (2) *Cultura alimentaria.*
- Asegurar la equidad social y económica (3) *Derecho a la alimentación.*
- Mejorar distribución y abastecimiento de alimentos (5) *Compra pública, comercio y restauración (canales cortos de comercialización).*
- Limitar desperdicios de alimentos (6)

MESA SEGUIMIENTO DE PACTO MILÁN → impulsa las medidas que garantizan el cumplimiento de los compromisos adquiridos.

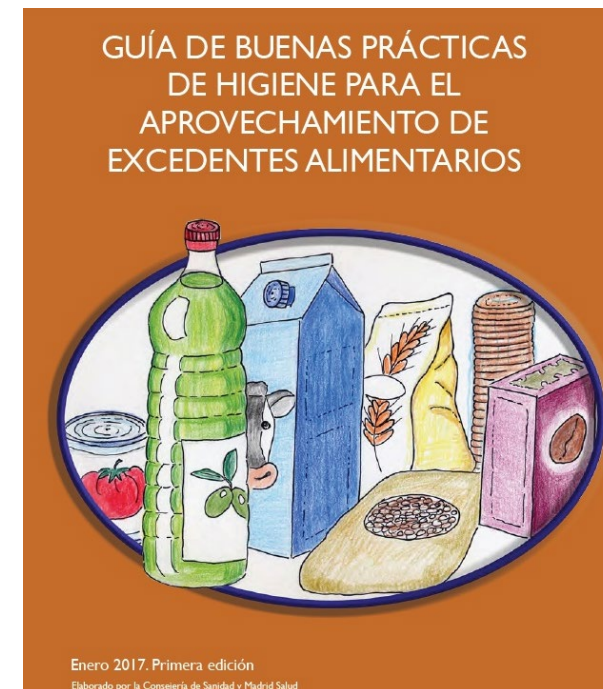
- Integrada por 4 áreas de gobierno: entre ellas la de SALUD, SEGURIDAD Y EMERGENCIAS.



Pacto de Milán

LINEA ESTRATÉGICA: Limitar desperdicios de alimentos

- Ayudas económicas, tarjeta social alimentaria, banco de alimentos, huertos sociales...
- Elaboración de una GBP para el aprovechamiento de excedentes alimentarios para la gestión, traslado, mantenimiento y aprovechamiento de alimentos y excedentes alimentarios procedentes del comercio minorista de alimentación.



Pacto de Milán

FAO

Un tercio de los alimentos que se producen en el mundo acaban en la basura.

Desde 1945 la producción de alimentos se ha triplicado.



Degradación de suelos.

Agotamiento del suministro de agua dulce.

Deforestación (ej. plantaciones de palma en Malasia).

Extinción de especies vegetales y animales (orangutanes).

Tenemos que cambiar las pautas de producción y consumo de alimentos para nutrir a la población y a la vez proteger a generaciones futuras.



Pacto de Milán

- La sociedad no es capaz de asegurar la comercialización de todos los alimentos que produce.
- Demanda de facilitar alimentos a población en situación económica precaria que no tienen garantizado el acceso a suficientes alimentos que cubran sus necesidades básicas.



Trabajar por un uso responsable y solidario de los alimentos



Pacto de Milán

Herramienta para que la donación de alimentos y su posterior aprovechamiento sea seguro dado que los actos de donación no están totalmente regulados aún.



Guía de Buenas Prácticas e Higiene para el aprovechamiento de excedentes alimentarios
Dirigida tanto a donantes como a receptores



Índice	
INTRODUCCIÓN	1
LA DONACIÓN RESPONSABLE DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS	3
¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA ESTA GUÍA?	4
¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN DONAR?	4
ENTIDAD DONADORA DE LOS ALIMENTOS	5
¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A DONAR?	6
¿CÓMO TRANSPORTAR ESTOS ALIMENTOS?	7
ENTIDAD RECEPTORA DE LOS ALIMENTOS	8
¿CÓMO PREPARAR LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS?	8
¿CÓMO RECEPCIONAR LOS ALIMENTOS?	9
¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS?	9
¿CÓMO DISTRIBUIR Y USAR LOS ALIMENTOS?	11
¿PUEDEN APROVECHARSE ALIMENTOS CON LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE REBASADA?	12
CÓMO GESTIONAR LA TRAZABILIDAD	13
ESTABLECIMIENTO DONANTE	13
ENTIDAD RECEPTORA	13
ANEXO I. TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS REGULADAS POR LA NORMATIVA	14
ANEXO II. REGISTRO DE ENTREGA DE PRODUCTOS DONADOS	15
ANEXO III. LISTADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE DISTRIBUIR POR LAS ENTIDADES SOCIALES	16

Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN DONAR?

- Naturaleza (evitar carne/pescado frescos).
- Procesado que alargue su vida útil/durabilidad (queso y embutidos curados.)
- Temperatura (Tª) de conservación (arroz, pasta, bollería...).
- Envasado (conservas, aceite, leche...).



Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

¿QUÉ ALIMENTOS NO SE PUEDEN DONAR?

- Comidas preparadas expuestas al público.
- Comidas preparadas de consumo en crudo.
- Productos elaborados con huevo fresco y cremas no pasteurizadas.
- Queso fresco no pasteurizado.
- Pescado y marisco fresco.
- Productos si no se puede mantener la Tª de conservación (carne y derivados no envasados y despojos, comidas preparadas no envasadas y las elaboradas en caliente).



Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

¿QUÉ ALIMENTOS NO SE PUEDEN DONAR?

En general:

- Productos de origen desconocido.
- Envase no íntegro.
- Mal identificados o etiquetados si afecta a datos importantes.
- Con fechas de caducidad rebasada.
- No conservados a Tª idónea.



Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

ENTIDAD DONADORA

Como almacenar:

- A Tª adecuada
- A distancia suficiente de paredes y suelo.
- Protegidas para evitar contaminaciones cruzadas.
- Materias primas en parte inferior y elaborados en superior.
- Separados de productos químicos.



Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

ENTIDAD DONADORA

Como **transportar (ya sea donante o receptor)**:

- Mantener Tª adecuada (cadena de frío) fundas isotérmicas, acumuladores de frío, reducir tiempo de transporte.
- No contacten los productos con superficies del vehículo ni entre sí.
- Vehículos limpios.
- Evitar la rotura/deterioro de envases/embalajes.
- Carga y descarga rápida del vehículo.
- Albaranes, notas de envío que acompañen a las mercancías.



Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

ENTIDAD RECEPTORA

Qué no debe olvidar:

- **1º Planificar** con antelación la recepción y no improvisar (valorando la capacidad de almacenaje, tipo de alimentos que se van a recibir y sus condiciones de conservación y el personal disponible para la gestión).
- **2º Solicitar** las **garantías suficientes del origen de los productos** que recibimos.
- **3º Formar y entrenar** adecuadamente a nuestros colaboradores y voluntarios.

Como recepcionar:

- Alimentos en buen estado.
- Envases y embalajes íntegros.
- Fechas de caducidad no superadas y a Tª adecuadas.
- Descarga y posterior almacenamiento rápido y según necesidades de producto.





Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

ENTIDAD RECEPTORA

Como almacenar:

- Adecuado estado de mantenimiento y L+D de cámaras y almacén. Impedir entrada de vectores.
- Evitar sobrecarga de cámaras y seguir PEPS.
- Mercancías protegidas y debidamente identificadas.
- Productos más pesados y voluminosos, líquidos y en polvo en parte inferior para evitar contaminaciones.
- Separar zonas por tipos de productos. Colocar de arriba abajo: elaborados, envasados crudos y verduras y frutas.
- Colocar y extraer los productos de las cámaras rápido.
- Comprobar a diario el buen funcionamiento de las cámaras (tolerancia +2°C) Distribuir el mismo día el producto que no haya superado su Tª en más de 2°C.

Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

ENTIDAD DONADORA

Como almacenar:

- A Tª adecuada:

-18°C	Alimentos congelados
≤7°C	Carne refrigerada de vacuno, ovino, caprino, porcino
<4°C	Carne de aves, conejo, comidas preparadas en frío
≤8°C	Comidas refrigeradas con duración inferior a 24 horas
≤4°C	Comidas refrigeradas con duración superior a 24 horas
Temperatura de fusión del hielo (0-1°C)	Pescados refrigerados



Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

ENTIDAD RECEPTORA

Como **distribuir y usar** los alimentos:

- **1º Limitar el tiempo fuera de control de Tª** y el contacto con paredes y suelo del vehículo durante el transporte.
- **2º En entidades que cocinen y sirvan** alimentos:
- L+D de personal, superficies, instalaciones y útiles y proteger la zona de vectores.
- Separar alimentos crudos de cocinados, evitar goteos al descongelar.
- Cocinar inmediatamente los alimentos y servir inmediatamente la comida.
- Si se cocina habitualmente aplicar una “Guía de Practicas Correctas de Higiene”.





Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

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

La «**fecha de caducidad**» indica que una vez superada este **no es seguro** consumir el alimento.

La «**fecha de consumo preferente**» hasta la cual el alimento **conserva la calidad prevista**. Sigue siendo seguro si se respetan las instrucciones de conservación y no este dañado el envase.

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

- ✓ Requieren conservación mediante refrigeración.
- ✓ No se han conservado en las condiciones recomendadas por el fabricante o envasador.
- ✓ Los envases están deteriorados: rotos, húmedos, etc.
- ✓ Se observa que hay fuga de líquidos, las latas presentan óxido, abombamiento,

Guía de BPH para el aprovechamiento de excedentes alimentarios

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



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 copos		
	Patatas chips, galletas saladas, cacahuetes		
	Mantequilla, margarina, pasta de untar, virutas de chocolate...		
	Aceites		
	Sopas, leche en polvo.		
	Quesos de pasta dura.		
	Salsas: mayonesa, ketchup		
Leche esterilizada en botella y otros productos lácteos.	Alteración o pérdida de sabor		
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 un periodo de 2-3 semanas. Para los productos congelados, respetar la temperatura de -18°C o inferior.
	Quesos de pasta blanda.		
	Tartas, pasteles, bizcochos.		
Semiconservas (requieren conservación refrigerados): anchoas, arenque...	Fermentación		
Vida útil muy corta. Habitualmente llevan "fecha de caducidad" y la indicación de conservar a temperaturas de refrigeración (menores de 7°C) o incluso inferiores (pescado)	Carne fresca, pollo, pescado, charcutería	Estos alimentos tienen un riesgo elevado de crecimiento bacteriano, que no siempre produce una alteración visible, pero que pueden causar enfermedades (toxiinfecciones alimentarias) tras su consumo.	NUNCA distribuir o aceptar estos alimentos una vez superada la fecha de caducidad o de consumo preferente. Se pueden consumir el día indicado en el etiquetado. No distribuir estos productos si tenemos sospecha de que no se ha respetado la cadena de frío.
	Productos de Pastelería con rellenos, coberturas...		
	Comidas refrigeradas, ensaladas		
	Zumos de frutas exprimidos frescos		
	Yogur y postres lácteos		
	Frutas y verduras cortadas frescas		



Legislación

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. 12/06/2020

Control de la vida útil

Aunque es posible que sea seguro consumir muchos alimentos después de que hayan superado su fecha de consumo preferente, su calidad puede haberse deteriorado. En cambio, algunos alimentos perecederos pueden suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un período de tiempo relativamente breve.

Manipulación de los alimentos devueltos

Se comprobará que son seguros y aptos para el consumo humano antes de su donación.

Evaluación para la donación de alimentos, incluida la evaluación de la vida útil restante

Suficiente para garantizar que queda vida útil para dárselo a las personas receptoras.

Congelación de los alimentos destinados a la donación

Los Estados miembros pueden aprobar medidas nacionales que permitan la congelación de carne con fines de redistribución, siempre y cuando se trate de una actividad minorista marginal, localizada y restringida.



Legislación

Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004

Los operadores de empresa alimentaria comprobarán sistemáticamente que los alimentos que estén bajo su responsabilidad **no sean nocivos para la salud y sean aptos** para el consumo humano

teniendo en cuenta lo siguiente:

- la **fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**, asegurándose de que quede suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros por parte del consumidor final,
- la **integridad** del envase,
- las condiciones adecuadas de **almacenamiento y transporte**, incluida la **temperatura**,
- la fecha de congelación
- las condiciones **organolépticas**,
- la garantía de **trazabilidad**, en el caso de los productos de origen animal.



Legislación

Proyecto de RD de comercio minorista

- Se **permite la congelación de la carne** que se vaya a utilizar para elaborar o transformar en el propio establecimiento o que se destinen a la **donación** y de los productos que se elaboren en el establecimiento. Derogación del Real Decreto 1376/2003, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
- Cuando se congelen los productos elaborados o transformados en el propio establecimiento, con vistas a su posterior venta, utilización o donación, deberán envasarse y se colocará una **etiqueta** en la que figure la **fecha de elaboración o transformación**, la **fecha de congelación** y la **fecha de caducidad o consumo preferente**.
- Los **huevos** no se podrán donar una vez superada su fecha de consumo preferente.



¡MUCHAS GRACIAS!

Marta Calvo
calvorma@madrid.es