

REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS



Coordinación

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Autores

- Juan Marcos de Miquel Sagnier. Servicio de Salud Pública en el Vallès Occidental Oeste. Departamento de Salud.
- Pilar García Malo. Servicio de Salud Pública en el Baix Camp-Priorat. Departamento de Salud.
- Daniel Giménez Roig. Responsable de Gestión del Conocimiento. Departamento de Salud.
- Ramon Mora Ventura. Delegado del Vallès Oriental de la Fundación Banco de los Alimentos. Departamento de Estudios – Grupo Despilfarro.
- Rosa M. Rustullet Ferrés. Servicio de Salud Pública en el Baix Empordà. Departamento de Salud.
- M. Jesús Tolosa Santiveri. Servicio de Salud Pública del Vallès Occidental Oeste. Departamento de Salud.
- M. Angeles Yagüe Aylón. Servicio de Salud Pública en LLeida y Alt Pirineu Arán. Departamento de Salud.
- Raquel Arpa Cuadrado. Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. Departamento de Salud.

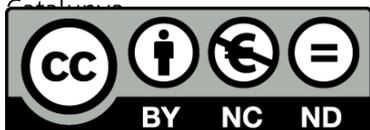
En la elaboración de este documento se han tenido en cuenta los consejos recogidos en los documentos siguientes:

La Guía de prácticas correctas de higiene para el aprovechamiento de la comida en los sectores de la restauración y el comercio minorista.

Aprofitament segur del menjar

Algunos derechos

reservados © 2019, Generalitat de Catalunya



Los contenidos de esta obra están sujetos a una licencia de Reconocimiento-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional.

La licencia se puede consultar en: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.ca>

Edita

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

1ª edición

Barcelona 2019

Asesoramiento lingüístico:

Servicio de Planificación Lingüística del Departamento de Salud

Diseño gráfico e Ilustraciones

Vincent Agència

INTRODUCCIÓN

La donación de alimentos o redistribución alimenticia forma parte, por un lado, de la estrategia para reducir el despilfarro alimenticio, mediante la recuperación de aquellos alimentos que han salido del canal de la comercialización y, por otro lado, de la solidaridad de nuestra sociedad ante la situación de crisis de los últimos tiempos.

Las administraciones tienen que instar y promover todas estas acciones dirigidas a la redistribución de los alimentos para garantizar siempre la seguridad alimentaria.

La donación de alimentos no se rige por una normativa específica, pero sí que tiene que cumplir los principios que, en materia de seguridad alimentaria, hay recogidos en la legislación vigente.

Este documento se ha elaborado con la finalidad de reunir y armonizar los requisitos de seguridad y de higiene de los alimentos que tienen que cumplir las entidades sociales que intervienen en las diversas modalidades de la donación de alimentos.

Pretende ser el guion para todos aquellos docentes que, en materia de seguridad alimentaria, tienen que formar y asesorar a las entidades sociales que intervienen en las donaciones.

¿Cómo se ha distribuido su contenido?

Hay una primera parte que recoge los **requisitos generales** de higiene alimentaria que tienen que cumplir los voluntarios que manipulan alimentos, las instalaciones de la entidad social y los productos alimentarios.

La información sobre los diversos **peligros que pueden afectar a los alimentos y cómo controlarlos** completa esta parte general. Este apartado es común a todas las entidades sociales y sirve de base para una formación posterior, más específica.

A continuación, un **diagrama de flujo** describe todas las fases posibles que intervienen en la donación de alimentos y es la introducción a una segunda parte, más específica, que se ha distribuido de la manera siguiente:

Requisitos específicos en el transporte de los alimentos

Requisitos específicos en la recepción de los alimentos

Requisitos específicos en el almacenaje de los alimentos

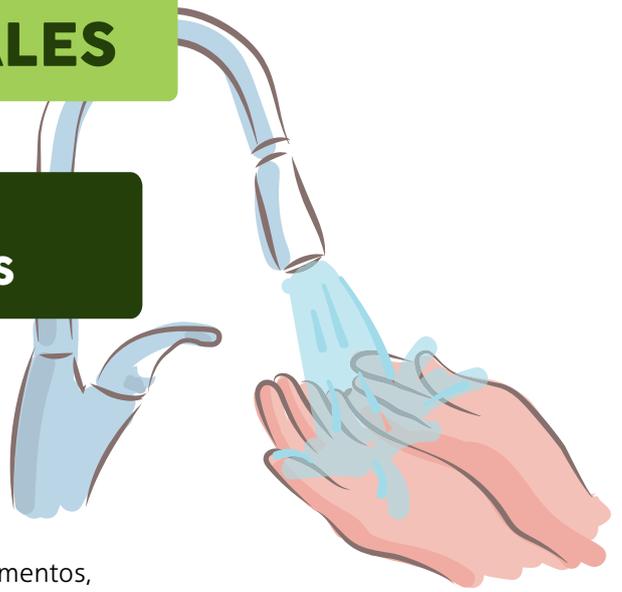
Requisitos específicos en la entrega de los alimentos

Requisitos específicos en la manipulación de los alimentos

1 REQUISITOS GENERALES

1.1 REQUISITOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- No manipule alimentos en caso de enfermedad.
- No coma ni fume mientras manipule alimentos.
- No tosa sobre el alimento.
- Lávese las manos antes y después de manipular alimentos, después de ir al baño, de toser, de tocar la basura, de tocar residuos o de hacer trabajo de limpieza, y después de haberse ensuciado las manos.
- Si tiene heridas en las manos, recúbraselas con apósitos y guantes (látex no).
- Lleve ropa limpia y mantenga una higiene personal adecuada.



1.2 REQUISITOS SOBRE LAS INSTALACIONES Y LOS EQUIPOS

- El espacio tiene que disponer de ventilación.
- El espacio tiene que tener capacidad suficiente.
- Las paredes, el suelo y el techo se tienen que poder limpiar y desinfectar con facilidad.
- Tiene que haber lavamanos o un dispositivo adecuado para lavarse las manos. Hay que usar soluciones desinfectantes en caso de que no haya un punto de agua.
- El espacio no tiene que permitir la entrada de animales ni de plagas.
- Las superficies de trabajo tienen que ser lisas, impermeables y fáciles de limpiar.
- Las superficies y los utensilios que se utilicen (cuchillos, canastas, etc.) se tienen que limpiar antes de usarlos.
- Los recipientes en contacto directo con los alimentos tienen que estar bien limpios y tienen que ser aptos para uso alimenticio.
- Las instalaciones y los utensilios se tienen que conservar en buen estado y mantenerse bien limpios.
- Los equipamientos o dispositivos tienen que ser suficientes para poder garantizar las condiciones especiales de temperatura en función del producto alimentario.
- Los equipos de frío tienen que disponer de termómetro.
- Tiene que haber recipientes exclusivos para los residuos generados y tienen que ser recipientes estancos.

1.3 REQUISITOS RESPECTO LOS PRODUCTOS

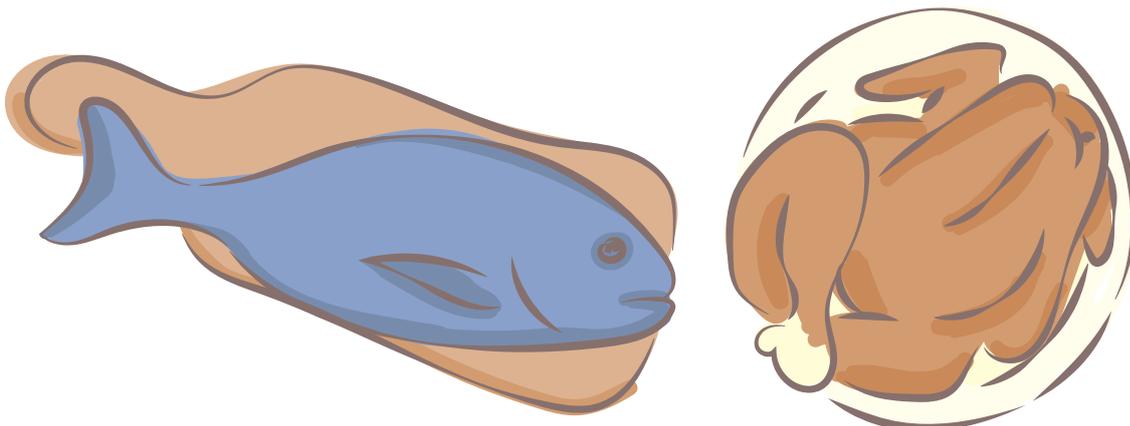
- El alimento se tiene que etiquetar adecuadamente para facilitar su identificación.
- La información mínima indispensable de la etiqueta tiene que ser:

✓	Identificación del producto
✓	Identificación del elaborador
✓	Fecha de caducidad/consumo preferente
✓	La lista de ingredientes (alergógenos)
✓	Forma de conservación

- El alimento tiene que tener un buen aspecto visual -no tiene que tener signos de alteración, putrefacción, mohos, etc.- y no tiene que hacer mal olor.
- Hay que evitar la incidencia directa de la luz solar sobre los alimentos. Se deben almacenar o mantener en un lugar oscuro y fresco.
- Los alimentos se tienen que encontrar a la temperatura requerida:

$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Alimentos congelados
$\leq 4^{\circ}\text{C}$	Carne de pollo, pescado y comidas refrigeradas con una duración superior a las 24 horas
$\leq 7^{\circ}\text{C}$	Carne fresca de cerdo, ternero y cordero
$\leq 8^{\circ}\text{C}$	Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas
$\geq 65^{\circ}$	Comidas calientes

- Los residuos orgánicos generados se tienen que depositar en recipientes estancos adecuados. Se tienen que eliminar, como mínimo, una vez al día.
- Los alimentos no envasados tienen que ir protegidos con un envoltorio que los aisle de la contaminación exterior.



2 PRINCIPALES PELIGROS Y CÓMO CONTROLARLOS

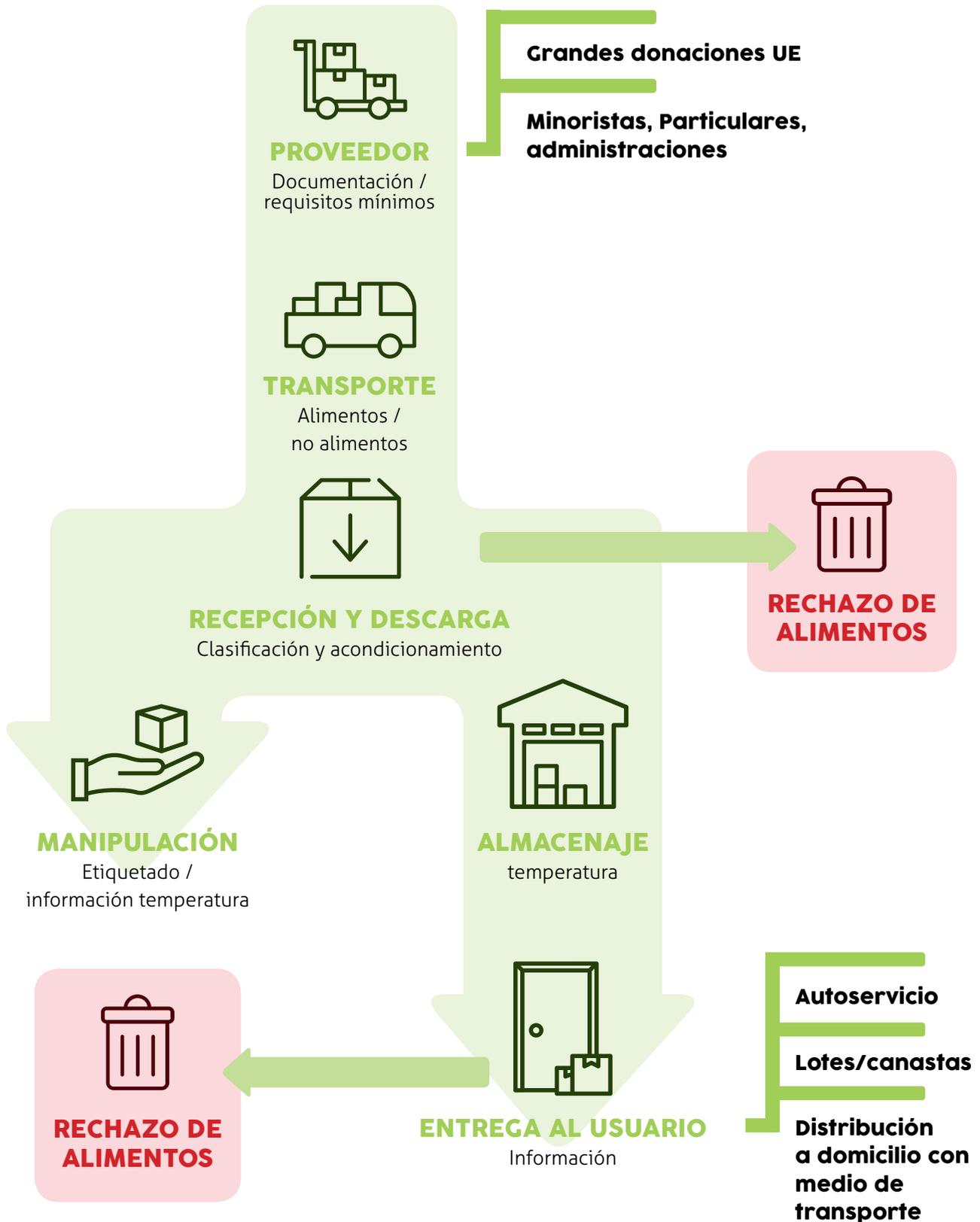
Peligros biológicos: bacterias, virus y parásitos

Peligros físicos: astillas, trozos de plástico, etc.

Peligros químicos: productos de limpieza, espráis contra plagas, alérgenos, etc.



2.1 DIAGRAMA DE FLUJO DE LAS ACTIVIDADES



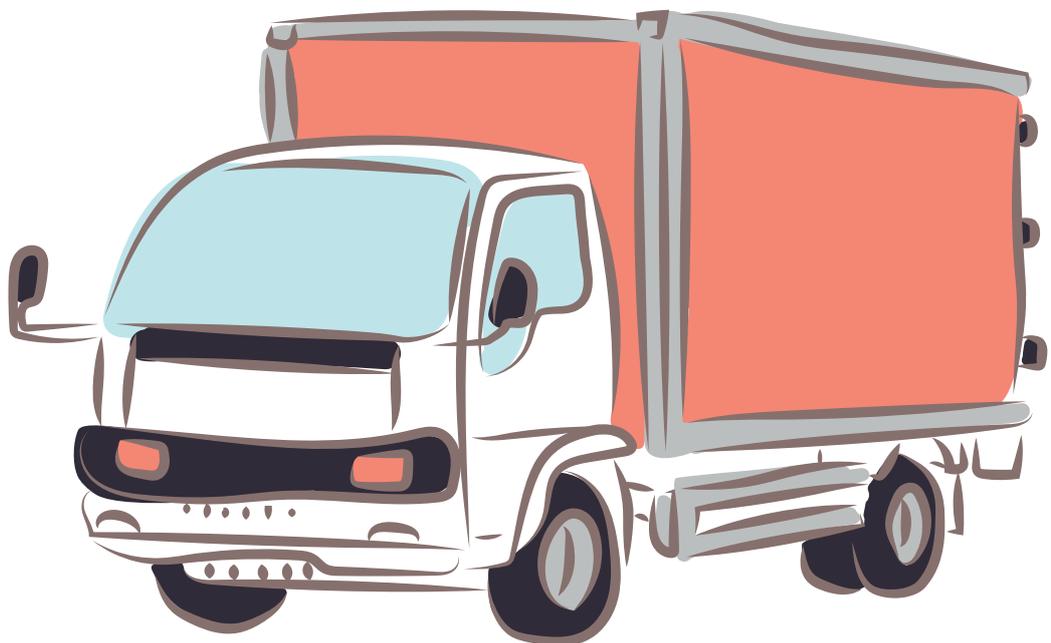
3 REQUISITOS ESPECÍFICOS EN EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

- El transporte se tiene que hacer en un vehículo limpio.
- Durante el transporte el alimento se tiene que mantener a la temperatura requerida.
- En caso de no disponer de vehículos frigoríficos para el transporte de alimentos que necesitan frío, se recomienda que se transporten en contenedores o fundas isotérmicas con acumuladores de hielo (placa o bolsa) o bolsas isotérmicas en el caso de usuarios. En estos casos, la duración de transporte tiene que ser la mínima posible.

Recomendación No superar la hora y media

- Durante el transporte el producto alimentario tiene que estar separado de cualquier otro producto que lo pueda contaminar.
- Los alimentos tienen que ir con un **albarà o document de seguiment**, que incluya la información siguiente:

- ✓ **Nombre y dirección del establecimiento donador.**
- ✓ **Tipo y cantidad de alimento.**
- ✓ **Condiciones de conservación.**
- ✓ **Fecha de caducidad o de consumo preferente.**
- ✓ **Nombre y dirección del centro receptor**



4 REQUISITOS ESPECÍFICOS EN LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

- En la descarga, la clasificación y el acondicionamiento de los alimentos tenga en cuenta la separación por tipo de productos.

Recomendación Hay que disponer de una mesa (superficie de trabajo) para clasificar/seleccionar/fraccionar.

- Conserve y/o registre la información de origen para poder tener una trazabilidad del producto (ver **modelo adjunto en el apartado 9. Documentación y carteles**).
- En caso de recibir alimentos con signos de descongelación parcial, debe conservarlos refrigerados y entregarlos lo antes posible. **No los vuelva a congelar.**
- Cada día, y siempre que sea necesario, debe retirar del circuito de donaciones **los alimentos dudosos, con fecha de caducidad vencida, en malas condiciones o rechazados.**



Productos no comercializables que se pueden aceptar:

✓ Los que tengan un etiquetado deficiente en relación con:

- alérgenos
- información nutricional
- u otra causa que implica la retirada de la venta, pero que no suponen un riesgo para el consumo.

Hay que informar de los productos que pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias.

✓ Los que tengan defectos de formato de presentación (por ejemplo, defectos del envase, etc.), siempre que el producto no esté alterado por esta circunstancia o no suponga un riesgo para el consumo.

✓ El pescado decomisado por no cumplir requisitos de talla mínima, siempre que se conozca la especie y se tenga capacidad de mantenerlo refrigerado o congelado hasta hacer su entrega.

✓ La fruta y la verdura con incumplimiento de la normativa de categoría o de peso.

✓ Menús o platos elaborados y no servidos en establecimientos de restauración social, comercial o cocinas centrales/servicios de comidas, etc., siempre que estén etiquetados correctamente o con la información relevante en un documento adjunto.

✓ Menús testigo congelados o refrigerados, siempre que estén etiquetados correctamente o con la información relevante en un documento adjunto.

✓ Exceso de producción, devoluciones o fechas de consumo preferente a punto de vencer (por ejemplo, huevos retirados de la venta 21 días después de su puesta; en este caso todavía hay una semana de tiempo para consumirlos, etc.).

Se pueden aceptar productos que ha congelado el proveedor (supermercado, lonja, etc.) para que no caduquen si se cumplen los requisitos siguientes:

- ✓ El establecimiento donador tiene que conocer la fecha de congelación que le tendrá que proporcionar el proveedor (lonja, supermercados, etc.).
- ✓ Esta fecha la puede indicar la etiqueta que acompañe los productos envasados o bien puede ir en un documento de acompañamiento, en los casos de productos a granel.
- ✓ Los envasados tienen que estar etiquetados con la fecha de congelación. La información también se puede encontrar en el embalaje o en el documento de acompañamiento.
- ✓ El responsable de conocer y aportar esta fecha es el establecimiento donador (lonja, supermercado, etc.).
- ✓ Esta fecha la tiene que hacer llegar al centro receptor, a través de etiquetas, de un marcaje indeleble en el mismo envase o film, o de un documento de acompañamiento.
- ✓ Al usuario final se le tiene que poder informar, verbalmente, de la fecha de congelación del producto o de la fecha máxima que se puede consumir, si así es más comprensible.

5 REQUISITOS ESPECÍFICOS EN EL ALMACENAJE DE LOS ALIMENTOS

- Coloque los alimentos por orden de fechas de consumo preferente: las más próximas, delante o debajo para facilitar una rotación correcta.

Recomendación Hay poner etiquetas con letras grandes en los estantes, palés o jumbos para poder visualizarlas mejor.

- Evite el contacto directo de recipientes con el suelo y las paredes, tanto en el local como en las cámaras, si hay, con el fin de facilitar la limpieza y la circulación del aire e impedir la proliferación de plagas.



- El almacenaje de los alimentos tiene que garantizar que haya suficiente separación entre:
 - Productos alimentarios (envasados o embalados).
 - Productos de higiene personal y limpieza.
 - Ropa, bazar, juguetes, muebles, etc.
- Garantice las temperaturas requeridas por tipología de productos

Recomendación Hay que comprobar que la cámara funciona correctamente a través del dispositivo que registra la temperatura.

Recomendación Mantenga abiertas las puertas de los elementos de frío el mínimo tiempo posible.

6 REQUISITOS ESPECÍFICOS EN LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

La entrega de alimentos al usuario se puede hacer de diferentes maneras:

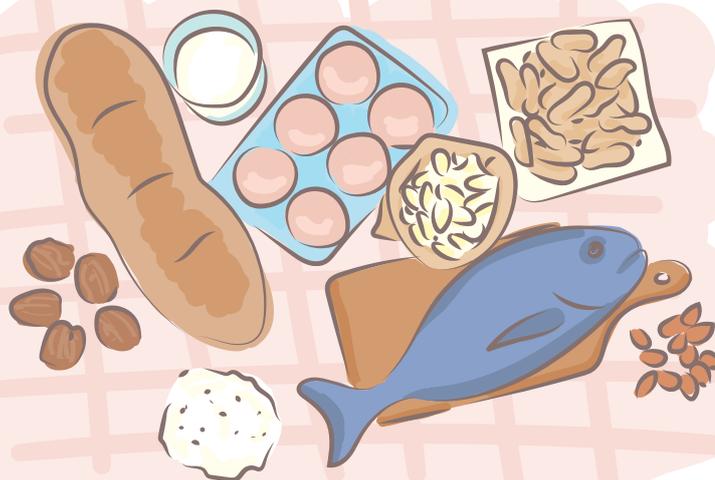
- Por autoservicio.
 - En canastas de diferentes alimentos ya preparadas.
 - Por distribución o reparto fuera del local.
 - Por manipulación de un producto (cortándolo o fraccionándolo).
- Haga esta actividad de forma separada de otras actividades.
 - Compruebe que estén limpias las superficies y herramientas que se tienen que usar para la entrega de los alimentos y, siempre que sea posible, que estén desinfectadas.
 - Compruebe que los elementos de frío están a la temperatura adecuada ($< 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ o $< -18\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Recomanación: Mantenga abiertas las puertas de los elementos de frío el mínimo tiempo posible.

- Compruebe que los envases de alimentos están bien cerrados y que, visualmente, tienen un buen aspecto y que no se ve ningún signo de alteración o manipulación no deseada.
- Compruebe que los alimentos están identificados.
- Compruebe que la fecha de caducidad del etiquetado no está superada.
- Compruebe que no se mezclan productos crudos y cocidos sin protección.
- Debe disponer de la información relativa a los alérgenos. Se puede informar al usuario oralmente, pero siempre se tiene que disponer de la información de manera escrita o en soporte electrónico en el mismo establecimiento.

Recomendación:

Hay que disponer del documento **Aviso para las personas con alergias o intolerancias** (ver modelo adjunto en el apartado 9).



- En los casos de preparar canastas con alimentos que tienen que tener condiciones de temperatura, asegúrese de que estos alimentos se sacan de los elementos de frío en el momento de la entrega.

Recomendación: Informe al usuario de los consejos de seguridad que contiene el documento **Cuatro normas para garantizar la seguridad de los alimentos**. Puede colgar la información en la pared o entregarla al usuario (ver modelo adjunto en el apartado 9. Documentación y carteles).

- En caso de que el receptor sea un comedor social, asegúrese de que dispone de los equipos necesarios para conservar o regenerar las comidas que se le entregan. En caso de que se produzca una descongelación accidental, hay que poner el producto en la cámara de refrigeración y consumirlo antes de 24 horas.



7 REQUISITOS ESPECÍFICOS EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

7.1 SI SE CORTA PRODUCTO

- Al abrir y cortar el alimento, vuelva a recubrir la superficie del alimento que ha quedado abierta con film de plástico transparente, papel de aluminio u otro sistema con el fin de protegerlo de la contaminación.
- De la etiqueta original del producto transcriba, como mínimo, la información sobre la fecha de consumo preferente o de caducidad en todas las porciones que se generen del producto cortado.
- Conserve también los datos de la etiqueta del producto para conocer el lote y los ingredientes, posiblemente alergógenos, sobre los cuales se tiene que informar a los usuarios. Estos datos pueden quedar registrados en el albarán de entrega en el cual tienen que constar, además, la fecha de entrega y las instrucciones de conservación.

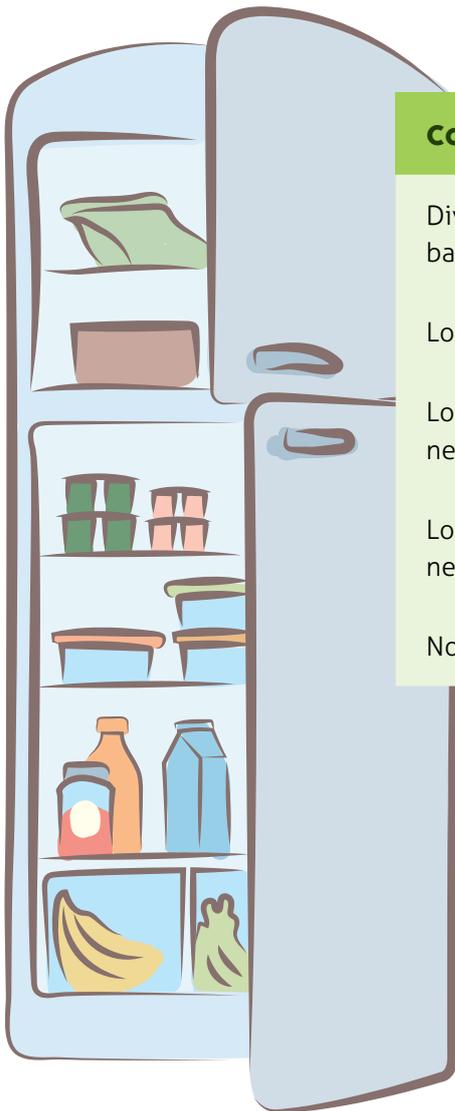
7.2 SI SE REPARTE PRODUCTO EN ENVASES MÁS PEQUEÑOS

- Al abrir el envase original, hay que disponer de envases vacíos, limpios y aptos para alimentos con el fin de traspasar las unidades o porciones necesarias de alimentos en estos envases, que después se tendrán que cerrar para proteger los alimentos de la contaminación.
- No mezcle productos diferentes.
- De la etiqueta original del producto, transcriba, como mínimo, la información sobre la fecha de consumo preferente o de caducidad en todas las porciones que se generen del reparto.
- Conserve también los datos de la etiqueta del producto para conocer el lote y los ingredientes, posiblemente alergógenos, datos de los cuales se tiene que informar a los usuarios. Estos datos pueden quedar registrados en el albarán de entrega en que tienen que constar, además, la fecha de entrega y las instrucciones de conservación.
- Si los alimentos no han llegado envasados (pan, fruta, verdura, etc.), sáquelos del contenedor y haga lo mismo que en el caso anterior.
- En este caso no hay que transcribir las fechas de caducidad o de consumo preferente, pero sí que hay que saber si son productos alergénicos o contienen algún tipo de alérgeno.
- Al poner fruta y verdura diversa en un contenedor o envase, hay que disponer las más duras debajo y las maduras arriba; tire las que estén estropeadas.

7.3 SI SE REFRIGERA PRODUCTO

- Hay que disponer de una nevera con termómetro para controlar la temperatura óptima ($< 4^{\circ}\text{C}$).
- Con respecto a los productos de corta duración, refrigérelos inmediatamente en el frigorífico.
- En el caso de frutas y verduras, valore la necesidad de guardarlas en la nevera dado que, si se tienen que dar el mismo día de la recogida, sólo hay que mantenerlas en un lugar seco y fresco.

Recomendación: Distribuya primero los alimentos más próximos a las fechas de consumo que marca la etiqueta.



Colocación de los productos dentro de la nevera

Dividida por grupos de alimentos y separados en espacios o bandejas, cada una en columnas diferentes.

Los alimentos crudos debajo de los elaborados.

Los alimentos más perecederos en las zonas inferiores de la nevera, que son las más frías.

Los alimentos se tienen que mantener protegidos o, si es necesario, tapados.

No amontone los alimentos: deje que circule el aire frío.

7.4 SI SE CONGELA PRODUCTO

- En caso de congelar producto fresco a punto de caducar, si es posible, deposítelo en un congelador diferente al congelador donde se guardan los alimentos congelados.
- Procure que el producto que hay que congelar esté bien refrigerado previamente.
- Se tiene que congelar por debajo de -18 °C hasta conseguir que todo el producto esté congelado.
- Si se trata de un producto envasado, hay que marcar la fecha de congelación encima del envase.
- Si es un producto no envasado, se tiene que conservar la información de origen del proveedor y marcar la fecha de congelación en la bolsa (por ejemplo, con un rotulador de tinta indeleble).

Recomendación: Conservación en congelación, hasta 2 meses. En caso de descongelación accidental se tiene que pasar a refrigeración y consumir en 24 horas.

7.5 SI SE DESCONGELA PRODUCTO

- Hágalo siempre en refrigeración (máximo 8°C), separando los fluidos de descongelación y considerándolos foco de contaminación.
- Hay que asegurarse de que el producto queda totalmente descongelado, como etapa previa a la elaboración in situ.
- No descongele nunca productos para dar en crudo a los usuarios.

7.6 SI SE RECALIENTA PRODUCTO

- Tiene que disponer de un equipo adecuado (horno, microondas, etc.) y de un sistema para comprobar que la regeneración es correcta (por ejemplo, termómetro sonda para pinchar el centro del producto y comprobar que éste está en 65°C).

7.7 SI SE COCINA

- Tiene que disponer del espacio y los equipamientos necesarios, y hacerlo en condiciones higiénicas adecuadas.
- Cocine completamente los alimentos (65°C, como mínimo, en el centro del producto) y asegúrese de que sus jugos son claros y no rosados. El tiempo de cocción depende del tipo y volumen de la pieza de producto.
- Si cocina productos con huevo fresco, asegúrese de hacerlo a 75 °C durante un mínimo de 5 minutos. Hay que revisar que quedan bien cuajados.
- Mantenga en > 65 °C las comidas preparadas calientes hasta el momento del servicio o enváselas primero (si son para llevar) y manténgalas calientes.
- Enfríelas rápidamente (de 60 °C a 10 °C en menos de 2 horas y nunca en tiempo superior a 4 horas), si se tienen que dar frías o se tienen que congelar.
- Manténgalas en frío a < 4 °C o a < -18 °C hasta el servicio.
- Utilice los equipos adecuados para conservarlas: mesa caliente, baño María para las comidas calientes o bien refrigeración o congelación para las frías.



7.8 SI SE ENVASA PRODUCTO

- Utilice contenedores o recipientes aptos para estar en contacto con alimentos; limpios y desinfectados y que cierren bien, si es posible o el producto lo requiere, hágalo herméticamente, con el fin de evitar los derramamientos.
- Calcule las cantidades adecuadas para no malbaratar alimentos.
- Etiquete los envases con el nombre del producto/la fecha de elaboración/congelación y/o la fecha de caducidad.
- Tenga en cuenta a los usuarios con alergias. Es muy importante tener identificadas las familias con miembros con alergias.

8 ALÉRGENOS

La entidad, persona física, etc. que dé el alimento al usuario tiene que disponer de la información relativa a los alérgenos. Se puede informar al usuario oralmente, pero siempre se tiene que disponer de la información de manera escrita o en soporte electrónico. **Se adjunta en el apartado 9. Documentación y carteles, el documento *Aviso para las personas con alergias o intolerancias*.**



GLUTEN



LECHE



HUEVOS



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



FRUTOS SECOS



PESCADO



SÉSAMO



CACAHUETES



SULFITOS



SOJA



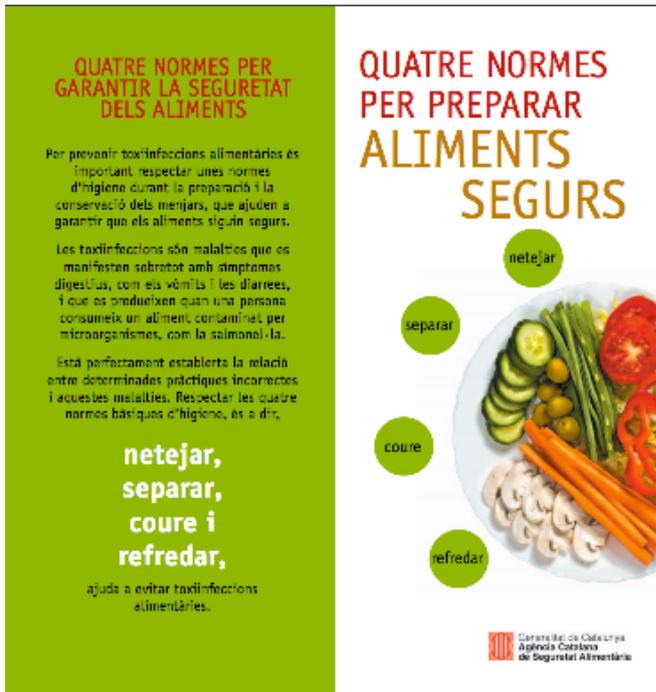
ALTRAMUCES



APIO

9 DOCUMENTACIÓN Y CARTELES

Se pueden utilizar la documentación y carteles informativos que a continuación se referencian.



TRÍPTIC 4 NORMES PER GARANTIR LA SEGURETAT DELS ALIMENTS

[Ver documento](#)



LAVADO DE MANOS

[Ver documento](#)

AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

TENIM A DISPOSICIÓ DELS USUSARIS INFORMACIÓ DELS PRODUCTES SUBMINISTRATS

AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

CONSULTEN A NUESTRO PERSONAL

TENEMOS A DISPOSICIÓN DE LOS USUARIOS INFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS

