

GUÍA DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES DE ALIMENTOS



Región de Murcia

Consejería de Sanidad y Política Social

- 1.- INTRODUCCIÓN
- 2.- LEGISLACIÓN APLICABLE
- 3.-EMPRESAS DONANTES (ED)
- 4.- CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN (CADIS)
- 5.- ENTIDADES SOCIALES BENEFICIARIAS (ESB)
- 6.- FECHAS DE CONSUMO
- 7.- ¿QUÉ ES LA TRAZABILIDAD? Y SU APLICACION
- 8.- EQUILIBRIO NUTRICIONAL
- 9.-BIBLIOGRAFIA
- 10.- ANEXOS

INTRODUCCION

Nuestra sociedad se encuentra con el hecho contradictorio de, por una parte, la situación de necesidad por la que muchas familias atraviesan en la actualidad, y por otra, la incapacidad de asegurar la comercialización de la totalidad de alimentos que se producen, lo que conlleva que se desaprovechen a lo largo del proceso de producción-distribución-consumo.

A su vez, somos cada vez más conscientes de la necesidad de actuar para combatir esta contradicción, de forma que son múltiples las iniciativas en este sentido, tanto desde el sector privado, como del público y desde el Tercer Sector, debiendo destacar la importante labor que viene desarrollando el voluntariado.

La Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, a través de la Ley 10/2013, de 18 de octubre, creó la Red solidaria para el Aprovechamiento de Alimentos con esta finalidad: promocionar y coordinar las donaciones de alimentos por parte de los distintos agentes de la cadena alimentaria, para que lleguen a las personas que más lo necesitan.

Para que estos alimentos puedan ser aprovechados con garantías de seguridad, es necesario que sean manipulados, transportados y almacenados de forma adecuada desde que son donados por las empresas, hasta que llegan al beneficiario final.

Las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

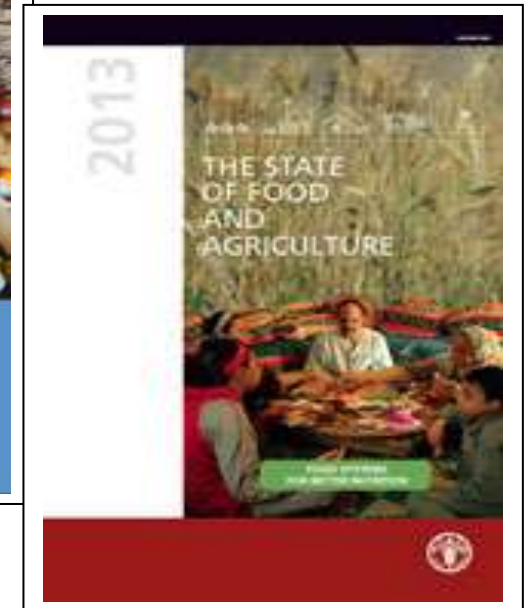
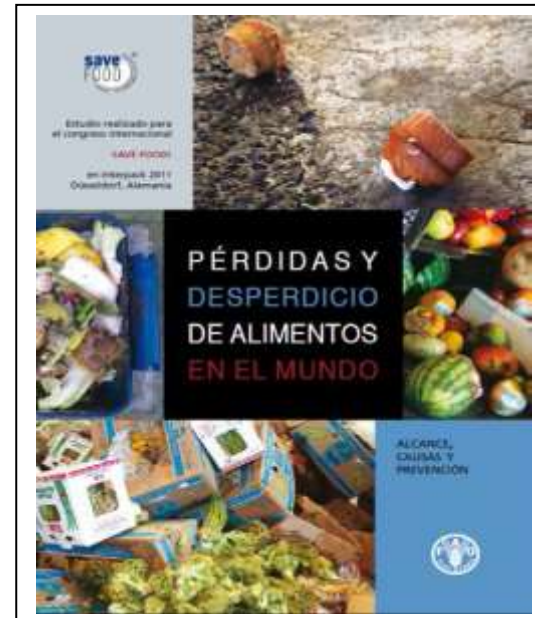
El objetivo de esta GUIA es servir, conforme indica el Reglamento (CE) 852/2004, como procedimiento de autocontrol, de los Centros de Almacenamiento y Distribución (CADIS) y las Entidades Sociales Beneficiarias (ESB),

En ella se han incluido Requisitos documentales y de equipamiento, condiciones higiénico-sanitarios, trazabilidad e información al usuario que han de cumplir las empresas Donantes, los Centros de Almacenamiento y Distribución y las Entidades Sociales Beneficiarias



Esta Guía de Buenas Prácticas, se desarrolla tanto en el marco de:

- Del estudio realizado por la FAO en 2011 sobre **PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL MUNDO**. Alcance Causas Y Prevención (<http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s00.htm>). Dicho estudio sugiere que alrededor de un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a aproximadamente 1 300 millones de toneladas al año.
- Y del estudio sobre “*Sistemas alimentarios para una mejor nutrición*” incluido en la publicación de la FAO del año 2013 ***El Estado Mundial De La Agricultura Y La Alimentación***. Donde la FAO señala que el 12,5% de la población mundial no tiene acceso a una nutrición suficiente para cubrir las necesidades alimentarias diarias y por tanto el desaprovechar alimentos tiene consecuencias a nivel de millones de personas. (<http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e00.htm>)



- De la estrategia “Más alimento menos desperdicio” impulsada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y medio Ambiente, que tiene como finalidad fomentar la transparencia, el dialogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas; desarrollar de manera organizada, coordinada y estructurada actuaciones comunes que propicien un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de

todos los agentes de la cadena, que permita limitar las pérdidas y el desperdicio y reducir el impacto ambiental de la gestión de estos alimentos como residuos

El desarrollo de la estrategia requiere el esfuerzo y cooperación de todo el sector Agroalimentario.

Deben ser los propios agentes de la cadena alimentaria los que muestren su compromiso y se adhieran a la estrategia convencidos por sí mismos de este acuciante problema



- La Resolución del parlamento Europeo, de 10 de enero de 2012, sobre como evitar el desperdicio de alimentos: Estrategias para mejorar la eficiencia de la

cadena alimentaria de la UE, donde solicita al Consejo, a la Comisión, a los Estados miembros y a los agentes de la cadena agroalimentaria que aborden urgentemente el problema del desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro y de consumo y formulen directrices sobre vías de mejora de la eficiencia de la cadena agroalimentaria sector por sector y las apoyen, y les insta a que incluyan esta cuestión como prioritaria en la agenda política europea; pide a la Comisión, en este contexto, que fomente el conocimiento de los trabajos en curso tanto en el Foro de Alto Nivel sobre la Mejora del Funcionamiento de la Cadena Alimentaria como en la Mesa Redonda Europea sobre Consumo y Producción Sostenible, también en lo referente a las recomendaciones acerca de cómo combatir el desperdicio de alimentos;

P7_TA(2012)0014

Cómo evitar el desperdicio de alimentos

Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/2175(INI))

- Ley 10/2013, de 18 de octubre, para el aprovechamiento de excedentes alimentarios y creación de la Red Solidaria para el Aprovechamiento de Alimentos, de la Región de Murcia, cuyo objetivo es la coordinación, cooperación voluntaria, asesoramiento y seguimiento del aprovechamiento de excedentes de alimentos de la cadena alimentaria, involucrando a todas las partes implicadas en el proceso, para que puedan ser destinados a personas que los necesiten con total garantía de la seguridad alimentaria.



LEGISLACIÓN APLICABLE

La donación es la acción por la que se transmite gratuitamente una cosa. Por tanto la donación de alimentos es una forma de puesta a disposición del consumidor final o comercialización gratuita, de diferentes productos alimenticios. Las empresas donadoras, los Centros de almacenamiento y distribución y las Entidades Sociales beneficiarias están sujetas a las normas generales de Seguridad Alimentaria:

- Reglamento 178/2002, 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 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición

EMPRESAS DONANTES (ED) Y CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN (CADIS)

La industria alimentaria genera excedentes alimentarios por diversas razones: Defectos en los envases (que no conllevan riesgo para la seguridad alimentaria), fechas de consumo a punto de expirar, sobreproducción de productos alimenticios. Por ello la industria debe proceder a la regularización de sus excedentes y una de las formas es la donación de los alimentos sobrantes a una entidad social con las mismas garantías sanitarias con que la industria alimentaria pone a la venta sus productos.

Condiciones / requisitos que se han de cumplir antes de realizar la donación de los alimentos.

- Envases íntegros, sin escapes .y sin deterioros que afecten a la seguridad del producto.
- Fecha de caducidad no superada
- Alimento correctamente identificado.
- El alimento ha estado conservado correctamente a la temperatura que indica la etiqueta/ficha técnica del producto.
- El transporte se realiza higiénicamente y a la temperatura adecuada

- Trazabilidad. Todos los alimentos Irán acompañados de Albaran/documento en el que consten los datos del donador, tipo de alimento, cantidad del producto, instrucciones de conservación, nombre del centro receptor. En caso de que el producto no se transporte con medios propios del donador/receptor, hay que indicar el nombre y dirección del distribuidor.

Aplicación de medidas especiales en donaciones de aquellos alimentos que son muy perecederos o aquellos que resulta difícil el mantenerlos a una temperatura de conservación segura:

- Carne, pescado, marisco fresco
- Productos de pastelería con cremas y/o natas que necesiten frío para su conservación
- Leche y productos lácteos que necesiten frío para su conservación (quesos frescos, leche pasteurizada..)

No se ha de donar ningún alimento con la fecha de caducidad pasada ni donar alimentos que no hayan estado conservados, en todo momento a la temperatura adecuada.

CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN (CADIS) Y ENTIDADES SOCIALES BENEFICIARIAS (ESB)

LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS SE HA DE REALIZAR conforme a las instalaciones y equipos que posean.

Antes de aceptar un alimento, han de comprobar:

- 1.- El alimento procede de un establecimiento donador (Industria, banco de alimentos...) que disponga de instalaciones adecuadas y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
- 2.- Los alimentos han de venir en buen estado, con envases adecuados e íntegros. En caso de que los alimentos vengan a granel, Irán acompañados de la documentación que identifique el producto.
- 3.- Se ha controlado las fechas de consumo (caducidad y consumo preferente).
- 4.- Se ha de comprobar que los alimentos han estado conservados adecuadamente y en los casos de alimentos refrigerados y congelados que han mantenido la cadena de frío.

≤-18 °C	Alimentos congelados
≤4 °C	Carne de pollo, pescado y comidas refrigeradas con una duración superior a las 24 h
≤7 °C	Carne fresca (cerdo, ternera y cordero)
≤8 °C	Alimentos refrigerados

5.- Dispone de un espacio adecuado para manipular, conservar, y distribuir los alimentos que se reciban

6- . Tienen capacidad para distribuir toda la cantidad de alimentos que han aceptado y los medios adecuados para distribuir los alimentos perecederos antes de que superen la fecha de consumo o se deterioren.

No aceptar alimentos frescos, carne o pescado si no se pueden conservar en frío, no se puedan manipular en condiciones higiénicas, o no se puedan distribuir inmediatamente.

7.- Que el transporte de los productos se realiza conservando la integridad de los envases y embalajes y además los productos refrigerados y congelados se realiza a la temperatura requerida.

Si no se dispone de vehiculo frigorífico el transporte se realizará:

- En contenedores o fundas isotérmicas, utilizando como fuente de frío: placas eutécticas o acumuladores de frío
- Tiempo de transporte limitado a una hora y media como máximo

8.- Documentación que acompaña al alimento para el control de la trazabilidad

Control en la recepción de los alimentos por las Entidades Sociales Beneficiarias.

- 1.-Tipo de alimento y cantidad.
- 2.- Fechas de consumo (no hay ningún producto con la fecha de caducidad sobrepasada)
- 3.- Envases no deteriorados, íntegros y sin escapes.
- 4.- Temperatura del transporte no supera los valores requeridos por cada producto.
- 5.- Documentación de acompañamiento del producto (Albaran de entrega que servirá para el control de la trazabilidad)

Control en el almacenamiento:

Los locales y equipos se mantienen ordenados, limpios, desinfectados y con mantenimiento correcto. (Prerrequisitos)

Los alimentos están correctamente estibados e identificados (nombre del alimento, origen, fecha de consumo, lote...)

Mantenimiento de la cadena de frío, procediendo a guardar rápidamente en las cámaras los alimentos refrigerados y congelados.

Comprobación diaria la temperatura de las cámaras de refrigeración y congelación.

Rotación de existencias (lo que primero entra es lo primero que sale)



FECHAS DE CONSUMO (FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA, FECHA DE CADUCIDAD)

La «**fecha de duración mínima de un alimento**»: es la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente. Se expresa del siguiente modo:

- «consumir preferentemente antes del » cuando la fecha incluya la indicación del día,
- «consumir preferentemente antes del fin de » en los demás casos;
 - Si la duración del producto es inferior a tres meses: indicar el día y el mes,
 - Si la duración del producto es superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, indicar el mes y el año,
 - Si la duración del producto es superior a dieciocho meses, indicar el año.

Encontramos esta fecha en alimentos secos como la pasta, arroz, garbanzos, conservas, aceite, etc. Son alimentos que no se estropean si se conservan de manera adecuada.

No se requerirá indicar la fecha de duración mínima en el caso de:

- las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar; esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares, como los brotes de leguminosas,

- los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas obtenidas a partir de uvas o mostos de uva,
- las bebidas con una graduación de un 10 % o más en volumen de alcohol,
- los productos de panadería o repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación,
- los vinagres,
- la sal de cocina,
- los azúcares en estado sólido,
- los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares

La fecha de caducidad, indica la fecha hasta la que se puede consumir el alimento con seguridad. Y se indica:

«Fecha de caducidad» indicando claramente: día, mes y, eventualmente, año.

Son alimentos con vida corta y que se estropean con mucha facilidad (pescado fresco, carne picada, pollo crudo, ahumados, productos cárnicos fileteados, etc)

No consumir ningún alimento que haya superado dicha fecha

¿QUE ES LA TRAZABILIDAD? Y SU APLICACION

El artículo 3 del Reglamento 178/2002, indica que la trazabilidad es ***“la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”.***

El concepto de trazabilidad lleva inherente la necesidad de poder identificar cualquier alimento/producto alimenticio a lo largo de la cadena alimentaria, desde su producción, transformación, distribución y entrega al consumidor final, es decir la trazabilidad es la capacidad para seguir el rastro de un alimento a través de las etapas de producción, transformación y distribución.

La trazabilidad es un requisito fundamental para la gestión de la empresa alimentaria, que requiere procedimientos documentados orientados a la identificación de todo el producto que se encuentra bajo la responsabilidad de cada operador alimentario. Industria Alimentaria-donadora/ Entidad social-receptora

Plan de trazabilidad

El procedimiento o sistema de trazabilidad que se adopte en:

a.- La empresa alimentaría donadora deberá constar como mínimo:

- **Identificación del producto,**.
- **Datos del producto:** Ingredientes, fecha de fabricación, fecha de consumo, modo de conservación.
- **Cantidad del producto**
- **Identificación de la empresa donadora:** Nombre, dirección, teléfono de contacto
- **Fecha de entrega**
- **Identificación del receptor**

b. Centros de Almacenamiento y Distribución (CADIS)

- **Registro de Albaranes o documentos de acompañamiento** de los alimentos, emitidos por el donante
- **Registro de documentos de entrega de alimentos a las Entidades Sociales beneficiarias** (fecha de entrega, identificación del producto, cantidad)

c.- La Entidad Social-Beneficiaria

- **Registro de Albaranes de entrada del producto** a la ESB: (fecha de entrega, identificación del producto, cantidad de producto, identificación del donante)

La trazabilidad es pues una herramienta que proporciona información al objeto de facilitar la el control y la gestión de las diferentes actividades (producción, transformación y distribución de los alimentos) que puede ser usada en el caso de que se descubra algún defecto o se detecte una alerta alimentaria.



EQUILIBRIO NUTRICIONAL

Pirámide nutricional

Es un gráfico diseñado a fin de indicar en forma simple cuáles son los alimentos que son necesarios en la dieta, y en qué cantidad consumirlos, para lograr una dieta sana y equilibrada. Esta pirámide incluye todos los grupos de alimentos, sin intentar restringir ninguno, sólo indica de manera sencilla cuánto consumir de cada uno de estos grupos a fin de mantener una buena salud.

Base de la pirámide: alimentos que hay que tomar “a diario, varias veces”: arroz, pastas, patatas, verduras, hortalizas, frutas, lácteos –leche y derivados-, aceite de oliva.

En el nivel intermedio: alimentos que hay tomar “varias veces cada semana”: carne, pescados, huevos, legumbres, frutos secos.

En la cúspide de la pirámide, con la recomendación “ocasionalmente”: dulces, helados y refrescos. Y siempre, beber agua.




Distribuye los alimentos en cuatro o cinco comidas a lo largo del día y evita comidas copiosas. Come a un ritmo que permita masticar los alimentos, hay que saborear y disfrutar de la comida. La hora de la comida es también un descanso y la forma de reparar fuerzas.

TIPOS DE ALIMENTOS Y SU CANTIDAD RECOMENDABLE.

ALIMENTOS Y FRECUENCIA RECOMENDABLE	CANTIDAD RECOMENDABLE	EJEMPLOS DE TAMAÑO DE UNA RACIÓN (lista para consumir)	NUTRIENTES QUE APORTAN
Patatas, batatas, boniatos, arroz, pan, harinas y pasta. 4-6 raciones al día.	60-80 g 40-60 g	<ul style="list-style-type: none"> Un plato mediano de pasta y arroz. Medio panecillo pequeño. 	Hidratos de carbono, fibra y proteínas vegetales.
Verduras y hortalizas. Más de 2 raciones al día.	150-200 g 150-200 g	<ul style="list-style-type: none"> Una patata del tamaño de una pelota de tenis. Un plato de ensalada variada. Un plato de hervido. Una taza de puré de verduras. 	Vitaminas A, B y C, antioxidantes, fibra e hidratos de carbono.
Frutas. Más de 3 raciones al día.	150-200 g	<ul style="list-style-type: none"> 1 pieza mediana. 1 taza de cerezas, fresas... 2 rodajas de melón. 	Vitaminas C y A, antioxidantes, fibra e hidratos de carbono.
Aceite de oliva. 3-4 raciones al día.	10 ml	<ul style="list-style-type: none"> 2 cucharas soperas. 	Grasas monoinsaturadas y esenciales poliinsaturadas ω 6.
Lácteos. 2-4 raciones al día.	200-250 ml 40-60 g 80-125 g	<ul style="list-style-type: none"> Un vaso de leche. 2 yogures. 2-3 lonchas de queso curado. Una porción individual de queso fresco. 	Calcio, vitamina D y proteínas.
Pescado. 3-4 raciones a la semana.	125-150 g	<ul style="list-style-type: none"> Un filete mediano. 	Proteínas, grasas poliinsaturadas 3 y 6, vitamina D, yodo.
Carnes magras, aves y huevos. 3-4 raciones a la semana. Alternar su consumo.	100-125 g	<ul style="list-style-type: none"> 1 filete pequeño. 1 cuarto de pollo o conejo. 1-2 huevos. 	Proteínas y grasas.
Legumbres (lentejas, habichuelas, habas secas, etc.) 3-4 raciones a la semana.	60-80 g	<ul style="list-style-type: none"> Un plato normal individual. 	Hidratos de carbono, proteínas, fibra, potasio, calcio, magnesio, hierro y yodo.
Frutos secos. 3-7 raciones a la semana.	20-30 g	<ul style="list-style-type: none"> Un puñado pequeño. 	Fibra, Vitamina E, grasa poliinsaturada ω 6, potasio, calcio, magnesio, hierro y yodo.
Embutidos y carnes grasas. Ocasional y poca cantidad.			Grasa saturada y proteínas.
Mantequilla, bollería industrial, refrescos azucarados. Ocasional y poca cantidad.			Hidratos de carbono, grasas saturadas y grasas hidrogenadas.

AGUA: De 4 a 8 raciones al día (vasos de 200 ml).

PRÁCTICA DE ACTIVIDAD FÍSICA: A diario o más de 3 veces por semana (más de 20 - 30 minutos, caminar a paso rápido, montar en bicicleta, nadar).


 Región de Murcia
 Consejo de Sanidad
 Dirección General de Salud Pública

PAUTA DIETÉTICA

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 1 taza de leche ▶ Cereales o pan tostado o galletas. ▶ 1 vaso de zumo o pieza de fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 1 pieza de fruta o zumo. ▶ galletas o pan. ▶ 1 lácteo (yogur o queso).
COMIDA	MERIENDA
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ensalada variada (lechuga, tomate, cebolla y zanahoria). ▶ Pasta, arroz, legumbres o patatas. ▶ Carne, pescado o huevos. ▶ 1 pieza de fruta. ▶ Pan 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 1 lácteo (leche, yogurt, queso).
	CENA
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdura. ▶ Carne, pescado o huevo. ▶ 1 fruta. ▶ Pan.

PLAN DE COMIDAS

- ▶ 3 días en semana legumbres con cereales o patatas.
- ▶ 1 o 2 días en semana guiso de patatas.
- ▶ 1 o 2 días en semana arroz.
- ▶ 1 o 2 días en semana pasta.

PLAN DE CENAS

- ▶ Todas las noches verdura hervida, cocida, al horno, ensalada o sopa, o en conserva*.
- ▶ 4 días en semana pescado (fresco/conserva*) o carne (alternando según comida).
- ▶ 3 días en semana 1 huevo.

EJEMPLO DE LOTE DE ALIMENTOS SECOS

ALIMENTOS PARA UNA SEMANA

Legumbres 200gr (lentejas, garbanzos, habichuelas)
Arroz seco 200gr
Pasta 200gr
Pan tostado 120gr. (algunos días en el desayuno)
Harina 100gr
Cereales del desayuno 120gr (algunos días en el desayuno)
Aceite de oliva 200ml
Frutos secos 100gr
Leche 3.5 l
Mermelada en ocasiones para el desayuno
Azúcar 100gr
Salsa de tomate 250gr
Galletas 50gr
Chocolate ocasionalmente
Chocolate en polvo 50gr
Café en polvo 20gr

ALIMENTOS PARA UN MES

Legumbres 1Kg(lentejas, garbanzos, habichuelas)
Arroz seco 1Kg
Pasta 1Kg
Pan tostado ½ Kg. para el desayuno
Harina ½ Kg.
Cereales del desayuno 500gr (algunos días en el desayuno)
Aceite de oliva 1 litro
Frutos secos ½ Kg.
Leche 15 l
Mermelada 250gr
Azúcar 400g
Salsa de tomate 1 Kg.
Galletas 200gr
Chocolate 250gr
Chocolate en polvo 200gr
Café en polvo 80gr

ALIMENTOS EN CONSERVA*

No hay unas recomendaciones para este tipo de alimentos.

Cantidades aproximadas calculadas para una dieta de un adulto medio y niño > de 12 años.

BIBLIOGRAFIA

1. “Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en el Mundo. Alcance Causas y Prevención” incluido en la publicación FAO del año 2011)
<http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>
2. “*Sistemas alimentarios para una mejor nutrición*” incluido en la publicación de la FAO del año 2013 *El Estado Mundial De La Agricultura Y La Alimentación*.
<http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e00.htm>
3. Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados. MAGRAMA.
http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-esperdicio/Libro_estrategia_desperdicio_baja_tcm7-271306.pdf
4. Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/2175(INI))
5. Guía: Para Facilitar Los Autocontroles Sanitarios en Establecimientos de Pequeña Capacidad
<http://www.murciasalud.es/recursos/ficheros/196953-autocontroles.pdf>

6. Guía de prácticas correctas de higiene para el aprovechamiento seguro de la comida en los sectores de la restauración y comercio minorista.
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/doc35485.html>
7. Tú también puedes ayudar"
<http://www.riojasalud.es/noticias/4529-tu-tambien-puedes-ayudar>
8. guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria.
http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/Trazabilidad1.pdf

ANEXO I. Modelo para facilitar los autocontroles sanitarios en centros de almacenamiento y distribución (CADIS) y entidades sociales beneficiarias (ESB) para garantizar la seguridad alimentaria en las donaciones de alimentos.

- a) PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES
- b) PLAN DE CONTROL DE AGUAS
- c) PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS
- d) PLAN DE TRAZABILIDAD
- e) PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- f) PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- g) PLAN DE CONTROL DE PLAGAS
- h) PLAN DE CONTROL DE RESIDUOS
- i) PLAN DE MANTENIMIENTO
- j) PLAN DE TRANSPORTE

a) **PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES**

Listado de las empresas que donan alimentos, incluyendo su razón social, domicilio, NIF y Registro Sanitario o Autorización Sanitaria, etc.

b) **PLAN DE CONTROL DE AGUAS**

Se dispondrá de agua potable procedente de la red municipal de abastecimiento y se utilizará para la higiene personal y limpieza del local.

Plano del sistema de distribución en los CADIS y ESB

Registros del control del agua facilitados por la empresa gestora de abastecimiento público.

c) **PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS**

- **Hay que identificar las cámaras existentes en el establecimiento:** cada unidad de frío existente en el establecimiento debe disponer de su propio documento de registro de control de la temperatura
- **Cada unidad de frío debe disponer de un termómetro en su interior.**
- **Hay que verificar la temperatura de la cámara mediante termómetro de control.**

Al comenzar la jornada de trabajo se registrará manualmente en una hoja de control de temperaturas.

d) **PLAN DE TRAZABILIDAD**

Los alimentos recepcionados en **centros de almacenamiento y distribución (CADIS) y entidades sociales beneficiarias (ESB)**, provienen de: empresas donadoras y campañas sociales

1. En el caso de empresas donadoras, estas aportan un documento con la descripción de la mercancía donada y la información suficiente para hacer un seguimiento mediante el lote de los productos.

2. En el caso de las donaciones de particulares y de las distintas campañas sociales la trazabilidad se realizará mediante el control de la fecha de caducidad de los productos.



e) PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES

Tenemos dos tipos de manipuladores:

1. Personal laboral

Se realizará la formación de los manipuladores cada dos años por empresa autorizada

Nombre y apellidos	Formación	Fecha

2. Personal Voluntario

Debido a que el personal varía constantemente, la formación en higiene se le da individualmente el primer día de trabajo en entrevista personal, donde se le explican las normas y las buenas prácticas de manipulación.



f) PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. OBJETIVO

Garantizar que los procesos de limpieza y desinfección que se emplean, satisfacen los niveles de salubridad y la seguridad alimentaria establecidas en la legislación vigente.

2. PROCEDIMIENTO

Las operaciones de Limpieza y Desinfección, serán efectuadas siguiendo el Programa de Limpieza y Desinfección que haya establecido el Centro de Almacenamiento y Distribución (CADIS) o la Entidad Social Beneficiaria (ESB).

En dicho programa se establecerá la frecuencia, y el método de L+D (Limpieza y desinfección) que dependerá de de la zona a tratar.

- a) Almacén de alimentos y zona de expedición.
- b) Cámaras.
- c) Almacén de pallets, cartonaje y otros productos relacionados con la actividad y que son distintos de los alimentos.
- d) Aseos y oficinas

3. VERIFICACIÓN DEL PROCESO

Debido a la importancia del sistema de limpieza y desinfección, es necesario llevar a cabo una comprobación

del mismo, para comprobar que se obtienen los objetivos fijados.

De todos los procesos de limpieza y desinfección realizados, quedará reflejo documental en la “Hoja de control de plan de L+D”,



g) **PLAN DE CONTROL DE PLAGAS**

Se realiza un control de plagas mediante una empresa de control de plagas (municipal o privada), realizando los controles periódicamente y disponiendo de un plano de las casetas de raticidas y de los informes de las revisiones mensuales.

h) **PLAN DE CONTROL DE RESIDUOS**

Los residuos generados son los siguientes: cartón, papel, plástico, vidrio y madera que son retirados por gestores autorizados o depositados en contenedores municipales.

i) **PLAN DE MANTENIMIENTO**

Se establece un plan de mantenimiento y revisión del local, los vehículos de transporte, equipos de carga y descarga y utensilios utilizados, mediante revisión periódica y en caso de sufrir roturas o desperfectos.

j) **PLAN DE TRANSPORTE**

Los vehículos utilizados en el transporte de alimentos han de cumplir las siguientes condiciones:

- a) Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación
- b) Han de permitir una limpieza o desinfección adecuadas

- c) Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
- d) Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otros productos que no sean productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá utilizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.
- e) Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- f) Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos.



ANEXO II.- DOCUMENTACIÓN y REGISTROS

1. Listado de proveedores
2. Registros y control de agua
3. Registros de temperatura de cámaras.
4. Documentos de trazabilidad
5. documentos plan formación manipuladores
6. Programa de limpieza y desinfección
7. Registros de verificación de las operaciones de limpieza.
8. Control de almacenamiento en Almacenes y Cámaras
9. Registro de incidencias
10. Registros controles de plagas

Listado Proveedores

LISTADO DE PROVEEDORES			
PROVEEDOR:			
CIF:			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONO:		NRGSA:	
PERSONA DE CONTACTO			
PRODUCTOS:			
PROVEEDOR:			
CIF:			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONO:		NRGSA:	
PERSONA DE CONTACTO			
PRODUCTOS:			
PROVEEDOR:			
CIF:			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONO:		NRGSA:	
PERSONA DE CONTACTO			
PRODUCTOS:			

Hoja de Control de Temperaturas de Refrigeración y Congelación de cámaras

- **Periodicidad del registro:** Diario
- **Identificación de la cámara:** cada unidad de frío existente en el establecimiento debe disponer de su propio documento de registro de control de la temperatura
- **Temperatura del termómetro de la cámara:** Anotar la temperatura que indique el termómetro
- **Temperatura del termómetro de control:** termómetro para verificar la fiabilidad de la lectura del termómetro de la cámara
- **Incidencias y medidas correctoras:** En caso de que la temperatura de la cámara no estuviera en el rango de temperaturas admitidas, se indicará y se anotará la medida adoptada.

Hoja De Control De Limpieza Y Desinfección No Rutinaria

HOJA DE REGISTRO DE LIMPIEZA NO RUTINARIA			
FECHA	OPERACION REALIZADA	OBSERVACIONES/INCIDENCIAS	Firma responsable

a) Nota: registrar solo las operaciones (LD no rutinarias (Por incidencias))
 b) En el caso de que las operaciones de limpieza y/o desinfección sean desarrolladas por varias personas deberá indicarse las personas que la realizaron.
 c) En el apartado de observaciones se indicará cualquier circunstancia observada durante las operaciones de limpieza/desinfección.

Hoja De Control De Limpieza Y Desinfección De Locales, Utensilios Y Maquinaria Rutinaria

ZONA/ SUPERFICIE/ ELEMENTOS A LIMPIAR	MES																															AÑO																															Firma
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																																
MESA DE TRABAJO																																																															
SUELO																																																															
PAREDES																																																															
TECHO																																																															
VENTANAS Y PUERTAS																																																															
ESTANTERIAS																																																															
FRIGORIFICO																																																															
ASEOS																																																															
OTROS (ESPECIFICAR)																																																															
Observaciones																																																															

Descripción de las observaciones:

Hoja de Control de Almacenamiento en Almacenes y Cámaras

Periodicidad del registro: Semanal

Identificación de la cámara/almacén: Cada local de almacenamiento (almacén o cámara) dispondrá de su propia hoja de registro.

Estado higiénico de la cámara/almacén: Se observará:

- Limpieza de los locales
- Elementos de los locales sin oxidaciones y/o deterioros

Se anotará **Correcto** o **Incorrecto**

Estiba de los productos:

- Debe existir separación física
- Alimentos protegidos y envases no deteriorados

Rotación de stocks: Debe existir una circulación de los productos. Lo primero que entra lo primero que sale.

Se anotará **Correcto** o **Incorrecto**

Incidencias / medidas correctoras: Se anotarán las incidencias y las medidas adoptadas en caso de que los controles resulten incorrectos.

Firma: persona responsable del control

													FECHA
													ESTADO HIGIENICO ALMACEN / CAMARA
													ESTIBA DE LOS PRODUCTOS
													ROTACION DE STOCKS
													INCIDENCIAS
													MEDIDAS CORRECTORAS
													FIRMA

IDENTIFICACION DEL ALMACEN / CAMARA
HOJA DE CONTROL DE ALMACENAMIENTO

Hoja De Control De Incidencias

Mes / Año:		REGISTRO DE INCIDENCIAS				
N° INCIDENCIA	FECHA	DESCRIPCION DE LA INCIDENCIA	SOLUCION PROPUESTA	RESULTADO	FECHA DE CIERRE Y VERIFICACION	

