



PONT ALIMENTARI

PROTOCOL DE FUNCIONAMENT DE LA DONACIÓ I RECEPCIÓ D'ALIMENTS



Fundació
Banc de Recursos

Rezero

Índex

4	1 - PRESENTACIÓ PONT ALIMENTARI
5	2 - TIPOLOGIES D'ALIMENTS LLIURATS
6	3 - CONTROL DE LA TEMPERATURA
8	4 - ENVASAT I ETIQUETATGE DELS ALIMENTS
10	5 - CONTACTE ENTRE L'EMPRESA DONANT I L'ENTITAT RECEPTORA
11	6 - LLIURAMENT DELS ALIMENTS A LES ENTITATS RECEPTORES
12	7 - LLIURAMENT D'ALBARÀ
13	8 - TRANSPORT
14	9 - LLIURAMENT DELS ALIMENTS ALS BENEFICIARIS FINALS
15	10 - REQUISITS I OBLIGACIONS DE DONANTS I RECEPTORS
16	11 - PROCEDIMENT DE DESGRAVACIÓ FISCAL
17	ANNEXOS

1 PRESENTACIÓ PONT ALIMENTARI

Anualment, es malbaraten més de 260.000 tones d'aliments a les llars, restaurants, bars, serveis d'àpats i comerços catalans, que equivalen a les necessitats alimentàries de 500.000 persones durant un any. No obstant, actualment, un 20 % de la població de Catalunya viu per sota del llindar de la pobresa.

Aquesta situació d'incongruència ha propiciat la creació del Pont Alimentari, un projecte que pretén incidir en la reducció del malbaratament a través de l'aprofitament de l'excedent alimentari que es produeix al sector de la distribució, el comerç al detall, el càtering i la restauració donant resposta a una necessitat social.

Amb aquesta finalitat participen del projecte empreses del sector de la distribució, el comerç de proximitat, el càtering i la restauració com a donants dels aliments i entitats de suport a col·lectius vulnerables de Catalunya com a receptores dels mateixos.

El Pont Alimentari és una iniciativa impulsada per Rezero-Fundació Prevenció de Residus i la Fundació Banc de Recursos, amb el suport inicial del Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya.

Més informació:

- www.pontalimentari.org
- www.rezero.cat
- www.bancderecursos.org



2 TIPOLOGIES D'ALIMENTS LLIURATS

En el marc del projecte Pont Alimentari les empreses donants d'excedents alimentaris poden cedir diferents tipologies d'aliments (cuinats, secs, frescos, refrigerats o congelats), sempre i quan aquestes garanteixin que els aliments lliurats són aptes per al consum humà, encara que no siguin comercialitzables per diversos motius.

Aquest fet es garanteix si:

- Els aliments no han superat la data de caducitat o data de consum preferent (veure l'Annex 2. Dates de caducitat i de consum preferent).
- L'envàs del producte és íntegre, no presenta fuites (en el cas de productes secs, com la farina, la fruita seca o els llegums secs, es poden donar envasos en els quals s'ha reparat una petita fuga, per exemple, amb cinta adhesiva).
- Els aliments han estat conservats a la temperatura que indica l'etiqueta de l'envàs o a la temperatura reglada en alguns aliments que es poden comercialitzar sense envasar (veure l'apartat 3. Control de temperatura i l'Annex 1. Conservació dels aliments).

Exemples d'aliments potencialment subjectes a donació

Pastes i pa
 Conserves
 Congelats
 Productes lactis
 Fruita i verdura fresques
 Carn i peix frescos
 Menjar elaborat preenvasat (pasta fresca, pizza, carn elaborada -embotit, botifarres, hamburgueses, mandonguilles, etc. i similars)
 Cuinats envasats per l'empresa donant

Tanmateix, hi ha aliments que es recomana no donar pel fet de ser molt peribles microbiològicament o perquè és difícil mantenir-los a temperatures de conservació segures per a poder-ne fer donació. Caldria garantir que es guarden a la temperatura requerida per a la seva bona conservació, que estan identificats correctament, que es transporten ràpidament i higiènicament a la temperatura adequada i que s'acompanyen d'albarà d'entrega.

Aliments molt peribles microbiològicament

Plats elaborats a base de peix cru (sashimi, sushi,...)
 Peix fumat o marinat
 Plats elaborats a base de carn i derivats crus (steak tartar, carpaccio...)
 Pastissos elaborats amb cremes no pasteuritzades
 Amanides amb ingredients proteics o amb salses a base d'ou cru o de llet
 Productes a base d'ou fresc
 Aliments que han estat exposats al públic en bufets
 Menjars calents que, en no disposar d'un fons líquid, són difícils de mantenir a una temperatura superior a 65 °C, com, per exemple, la carn o el peix a la planxa

3

CONTROL DE LA TEMPERATURA

Temperatura de conservació

A continuació es recullen les temperatures de conservació que preveu la normativa per les diferents tipologies d'aliments.

Temperatura de conservació	Aliments
≤ -18 °C	Aliments congelats
≤ 4 °C	Carn de pollastre, peix i menjars refrigerats amb una durada superior a les 24 h
≤ 7 °C	Carn fresca (porc, vedella i anyell)
≤ 8 °C	Menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h
≥ 65 °C	Menjars calents

Font: Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments. Generalitat de Catalunya

La temperatura es pot controlar amb termòmetre d'infrarojos (que no punxa el menjar) o amb termòmetre amb sonda que hagi estat desinfectat mitjançant desinfectant de superfícies o tovalloletes desinfectants.

Congelació

En el cas dels aliments cuinats es poden lliurar congelats o no, i sempre s'ha de garantir la conservació adequada, mantenint la cadena de fred i la seguretat alimentària.

El temps màxim de conservació d'aliments congelats és:

- Carn: fins a 12 mesos
- Hortalisses: fins a 12 mesos
- Fruita: fins a 12 mesos
- Lactis: fins a 8 mesos
- Peix: fins a 6 mesos
- Plats cuinats: fins a 4 mesos
- Pa: fins a 3 mesos

Consideracions pels donants

Si el donant opta per congelar l'aliment a cedir, es recomana seguir un procés d'ultracongelació perquè en congelar ràpidament s'evita la formació de cristalls de gel que trenquen les fibres de l'aliment. Es recomana usar l'abatedor de temperatures (equip de refredament automàtic de temperatures que de forma sobtada porta els aliments a temperatures de -30°C). D'altra banda, si no es disposa d'abatedor de temperatura, es pot congelar ràpidament petites quantitats de carmanyoles en una petita cambra de congelació.

Per a més detall dels requisits específics en manipulació d'aliments, consultar la guia Requisits de seguretat alimentària en la donació d'aliments de la Generalitat de Catalunya.

Consideracions per a les persones beneficiàries

Pel que fa al consum d'aliments congelats, es recomana als beneficiaris descongelar de forma progressiva, atès que el producte recobra el seu aspecte inicial i totes les propietats alimentàries. No és segur descongelar a temperatura ambient, sinó que cal fer-ho a la nevera. També es pot descongelar ràpidament al microones.

Els aliments cuinats, un cop descongelats, no es poden tornar a congelar.



4

ENVASAT I ETIQUETATGE DELS ALIMENTS

En el cas d'aliments cuinats de restaurants i serveis de càterring, s'han d'envasar en recipients d'ús alimentari nets, tapats i etiquetats amb la informació pertinent i s'han de guardar refrigerats o congelats en una cambra de conservació.

El menjar no congelat es pot donar i transportar sempre que es respectin les condicions fixades en la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments i en la guia Requisits de seguretat alimentària en la donació d'aliments.

La legislació no preveu que els productes que s'envasin en el moment de la venda o donació hagin de dur un precinte que garanteixi que el producte no s'ha manipulat després del seu envasament, conforme la definició d'aliment envasat del Reglament 1169/2011 sobre la informació facilitada al consumidor.

Carmanyoles reutilitzables

Des del Pont Alimentari es prioritza l'ús de carmanyoles reutilitzables per a distribuir els excedents alimentaris cuinats. D'aquesta manera, s'evita utilitzar envasos d'un sol ús i generar residus, en coherència amb els valors ambientals del projecte.

Els donants són els responsables d'envasar els excedents cuinats en carmanyoles per a entregar-les a l'entitat corresponent, que al seu torn les lliura als seus beneficiaris.

L'entitat es fa càrrec de recuperar-les i de retornar-les netes a l'empresa corresponent. L'empresa es compromet a rentar-les de nou a les seves instal·lacions complint amb els requeriments de neteja establerts per la legislació de seguretat alimentària (veure següent apartat).

Requeriments de neteja dels recipients reutilitzables

Tots els articles, instal·lacions i equips que estiguin en contacte amb els aliments s'han de netejar perfectament i, si s'escau, desinfectar-se. La neteja i desinfecció s'han de fer amb la freqüència necessària per evitar qualsevol risc de contaminació i, amb excepció dels recipients i envasos no recuperables, la seva fabricació, composició i estat de conservació i manteniment han de permetre que es netegin perfectament i, en cas necessari, es desinfectin, de conformitat amb el capítol V de l'annex II del Reglament (CE) núm. 853/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Per a informació més detallada dels requisits de neteja, veure l'annex 3. Requeriments de neteja dels recipients reutilitzables segons la legislació de seguretat alimentària.

Altres recipients

Les empreses donants de menjar cuinat que no facin servir carmanyoles reutilitzables podran utilitzar altres recipients d'ús alimentari. Les organitzacions promotores els facilitaran proveïdors de recipients d'un sol ús de materials sostenibles (compostables, de cartró, etc.).

Etiquetatge

L'aliment cuinat ha d'estar identificat amb una etiqueta que es proporcionarà a les empreses donants on s'ha de detallar la següent informació:

- nom del producte
- data de preparació / data de congelació (si es lliura congelat)
- data de caducitat
- possible presència d'ingredients al·lèrgens

	PONT ALIMENTARI DISTRICTE EIXAMPLE	Nom del producte Nom de l'establiment Conservar al congelador a -18°C. Descongelar dins la nevera entre 5°C i 7°C. Escalfar a més de 70°C. Una vegada descongelat consumir en menys de 48h. Aquest aliment pot contenir al·lèrgens o traces .	Racions Data congelació* *El producte pot ser consumit fins a 3 mesos després d'aquesta data.	
La base de l'envàs és de canya de sucre, diposita-la al contenidor marró d'orgànica per poder-la convertir en adob. La tapa és de plàstic, diposita-la al contenidor groc d'envasos lleugers per poder-la reciclar.				

Etiqueta amb la imatge de la campanya

Llista d'al·lèrgens que s'han d'indicar, conforme el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació facilitada al consumidor:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Proteïna de la llet i derivats • Lactosa i derivats • Ou i productes a base d'ou • Crustacis i productes a base de crustacis • Mol·luscos i productes a base de mol·luscos • Peix i productes a base de peix • Cereals que contenen gluten • Soja, i productes a base de soja | <ul style="list-style-type: none"> • Llegums i productes a base de llegums • Fruits de closca (fruits secs) • Sèsam i productes derivats • Cacauet i productes a base de cacauet • Tramussos i productes a base de tramussos • Mostassa i productes a base de mostassa • Api i productes derivats • Sulfits i anhídrid sulfurós (SO2) |
|--|---|

5

CONTACTE ENTRE L'EMPRESA DONANT I L'ENTITAT RECEPTORA

Les organitzacions promotores del Pont Alimentari posaran en contacte les empreses donants amb les corresponents entitats receptores, de manera que cada empresa donant tindrà com a mínim una entitat receptora i viceversa. S'establirà una freqüència i horari de recollida a conveniència tant de l'empresa com de l'entitat i s'acordarà amb l'empresa i l'entitat si el mes d'agost es realitza o no la recollida d'excedents alimentaris.

Per a fer aquesta assignació es tindran en compte les necessitats, tant de l'empresa com de l'entitat. Sempre que es pugui, s'intentarà prioritzar el criteri de proximitat per tal de minimitzar el transport i fomentar el compromís social de l'empresa amb el territori.



6

LLIURAMENT DELS ALIMENTS A LES ENTITATS RECEPTORES

Les empreses donants han de lliurar els productes de manera que puguin ser transportats fàcilment. Es prioritzarà l'ús d'elements reutilitzables – com caixes – i s'evitarà l'ús de bosses de plàstic.

Les entitats socials que distribueixen aliments han de planificar la distribució d'acord amb els seus equips i instal·lacions.

El personal de l'entitat receptora (voluntaris, usuaris, etc.) que faci la recollida haurà de dur una acreditació com a membre d'una entitat receptora adherida al Pont Alimentari. Aquest acreditació serà facilitada a l'entitat per part de les organitzacions coordinadores en adherir-se al Pont Alimentari.



7 TRAÇABILITAT

Un aspecte fonamental que s'ha de poder garantir és la traçabilitat dels aliments que són subjecte de les donacions. Per aquest motiu s'inclou en el conveni de col·laboració un punt específic en què els donants d'excedents es comprometen a portar un control dels aliments lliurats en cada entrega (quilograms d'aliments lliurats, data de lliurament, entitat que efectua la recollida, així com altres característiques del producte) i a facilitar aquesta informació periòdicament a l'entitat coordinadora del Pont Alimentari. D'aquesta manera es porta un registre actualitzat dels aliments aprofitats en cada establiment i, en cas de sorgir alguna incidència de seguretat alimentària, es pot fer el seguiment dels productes i garantir-ne la traçabilitat.



8 TRANSPORT

L'entitat receptora s'ha de fer càrrec de recollir els aliments a l'empresa donant i es compromet a fer el transport a la temperatura requerida per cada tipus d'aliment.

Es recomana fer el transport en vehicle refrigerat per tal de garantir el manteniment de la cadena de fred.

En absència d'un transport refrigerat, el menjar s'ha de transportar dins de contenidors isoterms amb una font de fred (pla eutèctica, bossa de gel...) i ha d'arribar al centre receptor abans d'1h30 minuts.

Durant la recepció del producte l'entitat ha de controlar la temperatura dels aliments i comprovar si presenten signes d'alteració, putrefacció, floridures o males olors abans de traslladar-los al magatzem o als locals frigorífics.



9 LLIURAMENT DELS ALIMENTS ALS BENEFICIARIS FINALS

L'entitat beneficiària ha de conservar els aliments donats en locals refrigerats a temperatura inferior o igual a 4°C o en congelació a temperatura igual o inferior a -18°C, si s'escau, fins al moment del repartiment.

Si l'entitat no té suficient capacitat de fred, ha de repartir els menjars preparats refrigerats tan bon punt arribin al punt de distribució. Per garantir la immediatesa del repartiment, l'entitat social ha d'ajustar l'horari de recollida del menjar, la ruta i l'horari de repartiment.

L'entitat ha de garantir que els aliments frescos es reparteixen abans no caduquin.

Des de l'entitat receptora es donaran consells de seguretat alimentària als beneficiaris.



10

REQUISITS I OBLIGACIONS DE DONANTS I RECEPTORS

La participació d'empreses i entitats es concreta amb un document de col·laboració signat amb les organitzacions promotores del Pont Alimentari on es recullen els aspectes principals que s'han de tenir en compte per part de les empreses donants i les entitats receptores per tal de garantir el correcte funcionament del Pont Alimentari.

A continuació es fa un recull de les principals obligacions i requisits tant dels donants com dels receptors.

Empresa donant

- Garantir el correcte emmagatzematge i conservació dels aliments seguint les recomanacions per a cada tipus d'aliment.
- Garantir que els aliments donats estan en bon estat i, en el cas dels aliments envasats, amb la data de caducitat no superada.
- Cedir els excedents alimentaris a les entitats receptores assignades que participen en el projecte.
- Lliurar periòdicament a la coordinació de Pont alimentari les dades corresponents als productes donats.
- Garantir la traçabilitat dels productes fins al moment de la donació.

Entitat receptora

- Transportar, emmagatzemar i lliurar els aliments als seus beneficiaris garantint la conservació de la cadena de fred i la seguretat alimentària.
- Disposar d'un espai apropiat per manipular, conservar i distribuir els aliments que es rebin (no s'acceptaran aliments frescos, com ara carn, si no es poden conservar en fred o manipular en condicions higièniques adients).
- Distribuir els aliments peribles abans que es deteriorin o que superin la data de caducitat.
- Distribuir tota la quantitat que s'accepta.
- En absència d'un vehicle frigorífic, utilitzar contenidors o fundes isotèrmiques amb una font de fred (placa eutèctica, bossa de gel...) i limitar el temps de transport a una hora i mitja màxim, a fi de mantenir en tot moment els productes a la temperatura requerida.
- Distribuir gratuïtament els aliments rebuts a les persones, famílies o col·lectius destinataris.
- No efectuar cap mena de discriminació entre els beneficiaris dels ajuts alimentaris.
- No utilitzar els aliments rebuts per finalitats contràries als objectius d'aquest acord (distribució a persones no necessitades, utilització dels aliments amb finalitats comercials, etc.)
- No mantenir en existència aliments procedents de l'empresa donant en quantitats superiors a les que puguin justificar-se en raó del període transcorregut entre dues donacions successives.
- Abstenir-se de qualsevol propaganda o acció pública i, en general, de qualsevol comportament que pugui perjudicar el nom del donant.
- A la recepció de cada donació:
 - No efectuar reclamacions sobre quantitats, atès el caràcter gratuït de les donacions.
 - Retirar els aliments pels seus propis mitjans.

11

PROCEDIMENT DE DESGRAVACIÓ FISCAL

La Llei 49/2002, de 23 de desembre, de Règim fiscal de les entitats sense fi de lucre i dels incentius fiscals al mecenatge preveu les deduccions següents:

1.- Persones físiques: deduccions sobre la base liquidable de l'IRPF

Poden deduir, de la Quota íntegra en l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques, el 25% de les quantitats donades, amb el límit (junt a les altres deduccions establertes) del 10% de la Base Liquidable (articles 19 de la Llei 49/2002 i 56 de la Llei 40/1998, de 9 de desembre, de l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques i altres Normes Tributàries).

2.- Persones jurídiques (indústries alimentàries, plataformes logístiques, distribuïdores d'aliments i, en general, totes les empreses)

Poden deduir, de la Quota íntegra en l'Impost sobre Societats, el 35% del valor de les quantitats donades, amb el límit del 10% de la Base Imposable, si bé les quantitats que superin aquest límit es poden aplicar en els períodes impositius que s'acabin en els 10 anys immediats i successius (article 20 de la Llei 49/2002).

E9

PONT ALIMENTARI

PONT ALIMENTARI

- malbaratament
+ solidaritat

Què és?

El Pont Alimentari és un projecte que pretén reduir el malbaratament posant en contacte empreses que generen excedents amb entitats socials de Barcelona



Què ofereix?

• Reducció del malbaratament
• Reducció de costos
• Reducció de costos
• Reducció de costos

• Reducció de costos
• Reducció de costos
• Reducció de costos

• Reducció de costos
• Reducció de costos
• Reducció de costos

...es dirigeix?



ANNEXOS

- 1. Conservació dels aliments**
- 2. Dates de caducitat i de consum preferent**
- 3. Requeriments de neteja dels recipients reutilitzables segons la legislació de seguretat alimentària**
- 4. Albarà de lliurament dels aliments**

Annex 1. Conservació dels aliments en l'àmbit domèstic



FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS

Per a la lluita contra la fam.

Motors, 122
08040 BARCELONA
Tel. 93 346 44 04 Fax 93 346 69 03
E-mail: info@bancdelsaliments.org

CONSERVACIÓ D'ALIMENTS

REFRIGERACIÓ

Conservar a baixa Temperatura (T^a) però superior a 0°C . A aquesta T^a els microorganismes estan vius però el seu desenvolupament és menor o no es produeix i es comencen a multiplicar quan s'escalfa l'aliment.

REFRIGERACIÓ DOMÈSTICA

A nevera : 2°C a la zona superior i 8°C en zona inferior (cubetes i contraporta)

Carn crua : 4-5 dies Peix fresc : 2 dia Carn cuita, peix cuít i restes : 1- 2 dies Llet pasteuritzada oberta : 2-3 dies Postres casolans : 2-3 dies Verdura cuita : 2-3 dies Ous : 3 setmanes Nata fresca, iogurt, margarina, mantega, formatge fresc : porten data de caducitat Pastissos o pasta fresca : 1 dia Productes càrnics : 3 dies Peix fumat : 3 setmanes	Fruita y Verdura : nevera +/- 8°C de 2-7 dies Verdura fulla verda : 2-3 dies Maduixes, cireres, figues : 2-3 dies Albergínia, pastanaga, tomàquet : 3-5 dies Albercoc, plàtan, préssec: 3-5 dies Raïm, pruna, pera : 3-5 dies Poma, meló, taronja, pinya : 6-8 dies Formatge fresc envasat : 3 setmanes Formatge fresc al tall : 1 dia Plats preparats : 2-3 dies Pasta fresca, pizzas : 3 setmanes Semi-conserves : més de 6 mesos
---	--

CONGELACIÓ

Baixar a Teoria de -20°C al nucli de l'aliment. A aquesta T^a els microorganismes no es desenvolupen. Es limiten les reaccions químiques i enzimàtiques. Si els aliments estan diversos mesos en congelador, disminueix el seu contingut en vitamines i els greixos tendeixen a ranci. Si és possible coure sense descongelar.
Descongelar a la nevera (no a T^a ambient) i coure tot seguit. També descongelar al microones que és molt ràpid. Peces grans de carn o peix: descongelar sobre reixeta que evita contacte amb el líquid que deixa anar que serà caldo de cultiu dels microorganismes.
Plats congelats i gelats : més de 6 mesos

CONSERVACIÓ FORA DE NEVERA

Pa: a T^a ambient: 1 dia Galetes: a lloc fresc i sec: + de 6 mesos Aperitius secs: a lloc fresc i sec: + de 6 m. Xocolata: a lloc fresc i sec: més de 6 mesos Cervesa: a lloc preservat de la llum: 3 mesos Llet i sucs esterilitzats: a T^a ambient: 3 mesos	Embotits secs: a lloc fresc, sec i airejat: més de 6 mesos Arroz, pasta: a lloc sec i sense llum : més de 6 m. Té, cafè, cacau: a lloc sec i sense llum: més de 6 mesos Llaunes i conserves: a lloc sec (els envasos de vidre, sense llum) : més de 6 mesos
--	--

Annex 2. Dates de caducitat i de consum preferent

Consells per no llençar cap aliment en bon estat



COMPROVA LA CADUCITAT DELS ALIMENTS

RESPECTA

les condicions de conservació.

SEGUEIX

les recomanacions d'ús.

DISTINGEIX

entre data de consum preferent i data de caducitat.

CONSUMIR PREFERENTMENT ABANS DE...

Ens indica fins a quina data l'aliment té la qualitat esperada.



SEGUEIX SENT SEGUR CONSUMIR L'ALIMENT PASSADA AQUESTA DATA SI S'HA CONSERVAT D'ACORD AMB LES INSTRUCCIONS I L'ENVÀS ESTÀ INTACTE.

CADUCA EL...

Ens indica fins a quina data l'aliment es pot consumir amb seguretat.



NO CONSUMIU CAP PRODUCTE SI HA SUPERAT LA DATA DE CADUCITAT. SÓN ALIMENTS QUE TENEN UNA VIDA CURTA I ES FAN MALBÉ FÀCILMENT.

SABIES QUE...?

Trobem aquesta data en molts congelats, aliments secs com pasta i arròs, conserves, oli, xocolata, etc. Són aliments que no es fan malbé si es conserven adequadament.

Després d'obrir un producte amb data de consum preferent haurem de seguir rigorosament les instruccions següents: "Consumir en X dies després de l'obertura".

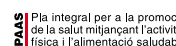
Cal comprovar si l'envàs està sencer i si el producte alimentari té bon aspecte, olor i sabor abans de llençar-lo perquè ha passat la data de consum preferent. Pot haver començat a perdre alguna de les seves propietats de sabor, olor, textura...

Trobem aquesta data en aliments altament peribles com el peix fresc, la carn picada, el pollastre cru, etc. Són aliments que tenen una vida curta i es fan malbé fàcilment.

Cal seguir les instruccions: "Mantenir en refrigeració" o "Conservar de 2-4 °C". En cas contrari, l'aliment es deteriora més ràpidament i hi pot haver risc d'intoxicació.

Després d'obrir l'envàs d'un aliment amb data de caducitat cal seguir rigorosament les instruccions següents: "Consumir en X dies després de l'obertura". I cal parlar atenció que haurem de consumir el producte abans que superi la data de caducitat.













DL: B-9081-2013

Annex 3. Requeriments de neteja dels recipients reutilitzables segons la legislació de seguretat alimentària.

Sobre els requeriments específics de neteja i rentat de carmanyoles reutilitzables d'ús alimentari que serien rentades a l'establiment donador, cal dir que la donació a efectes sanitaris té la mateixa consideració que la comercialització i, per tant, l'empresa donadora i l'entitat social que distribueix els aliments estan subjectes al Reglament 178/2002 i Reglament 853/2004, per tant:

- Tots els articles, instal·lacions i equips en contacte amb productes alimentaris:
 - Hauran de netejar-se perfectament i, en cas necessari, desinfectar-se. La neteja i desinfecció es farà amb la freqüència necessària per evitar risc de contaminació.
 - La seva composició, estat de manteniment i conservació han de reduir al mínim el risc de contaminació i permetre la seva neteja "perfectament" i, si cal, la seva desinfecció.

D'acord amb la legislació, pel que fa a la neteja i desinfecció en concret de les carmanyoles, cal que l'establiment a on es faci:

- Tingui bones instal·lacions i en bones condicions higièniques. En concret cal que tingui un rentavaixelles que funcioni correctament i que estigui net (d'acord amb les instruccions del pla de neteja i desinfecció de l'establiment).
- Disposi de les fitxes tècniques dels productes utilitzats en la neteja i desinfecció de les carmanyoles, per saber com dosificar-los i aplicar-los correctament.
- Les carmanyoles hauran de ser de material apte per a ús alimentari (plàstics amb el logotip d'ús alimentari, acer inoxidable...) i reutilitzables, en bon estat de manteniment i conservació.
- Hauran de seguir les instruccions del seu pla de neteja i desinfecció pel que fa a la neteja de les carmanyoles:
 - Temperatura de l'aigua
 - Programa de neteja
 - Temps
 - Productes utilitzats
 - Caldrà assolir la temperatura mínima de 82°C durant l'esbandit per tal d'assegurar la desinfecció del material.
- Dintre del seu pla de neteja i desinfecció han de contemplar un registre de control amb la comprovació que la neteja s'ha realitzat correctament.
- Després de la seva neteja hauran de guardar-se a un lloc exclusiu per aquesta finalitat i protegit de qualsevol tipus de contaminació.

Pel que fa a altres aspectes de la donació d'aliments, consulteu la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments



PONT ALIMENTARI

AMB EL SUPORT DE:



Obra Social "la Caixa"