

# REQUISITS DE **SEGURETAT ALIMENTÀRIA** EN LA DONACIÓ D'ALIMENTS



## Coordinació

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

## Autors

- Juan Marcos de Miquel Sagnier, Servei de Salut Pública del Valles Occidental Oest. Departament de Salut
- Pilar García Malo, Servei Salut Pública Baix camp-Priorat. Departament de Salut
- Daniel Gimenez Roig, Responsable de Gestió del Coneixement. Departament de Salut
- Ramon Mora Ventura, Banc d'Aliments, Departament d'estudis – Grup Malbaratament i Delegat al Vallès Oriental
- Rosa M. Rustullet Ferres, Servei de Salut Pública del Baix Empordà. Departament de Salut
- M. Jesús Tolosa Santiveri, Servei de Salut Pública del Valles Occidental Oest. Departament de Salut
- M. Angeles Yagüe Aylón, Servei de Salut Pública a Lleida i Alt Pirineu Aran. Departament de Salut
- Raquel Arpa Cuadrado, Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut

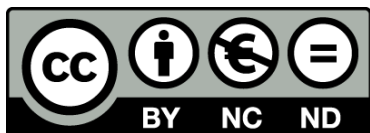
En l'elaboració d'aquest document s'ha tingut en compte els consells recollits en els documents següents:

**La Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista.**

## Aprofitament segur del menjar

## Alguns drets reservats

© 2017, Generalitat de Catalunya.



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.ca>

## Edita

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

## 1ª edició:

Barcelona, juny 2017

## Assessorament lingüístic:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

## Disseny gràfic i Il·lustracions

Vincent Agència

# INTRODUCCIÓ

La donació d'aliments o redistribució alimentària forma part, per una banda, de l'estratègia per reduir el malbaratament alimentari, recuperant aquells aliments que han sortit del canal de la comercialització, i d'altra banda, de la solidaritat de la nostra societat davant la situació de crisi dels darrers temps.

Des de les administracions s'ha d'instar i promoure totes aquestes accions dirigides a la redistribució dels aliments garantint sempre la seguretat alimentària.

La donació alimentària no es regeix per una normativa específica, però sí que és cert que ha de complir amb els principis que en matèria de seguretat alimentària queden recollits en la legislació vigent.

Aquest document s'ha elaborat amb la finalitat de recollir i harmonitzar els requisits de seguretat i d'higiene dels aliments que han de complir les entitats socials que intervenen en la donació dels aliments en les diverses modalitats.

Pretén ser el guió per a tots aquells formadors que en matèria de seguretat alimentària formaran i assessoraran a les entitats socials que intervenen en les donacions.

Cóm s'ha distribuït el seu contingut?

Hi ha una primera part que recull els **Requisits Generals** en higiene alimentària que ha de complir el voluntari que manipula aliments, les instal·lacions de l'entitat social i el producte alimentari.

La informació sobre els diversos **perills que poden afectar els aliments i com controlar-los** completa aquesta part general. Aquesta part és comuna a totes les entitats socials i serveix de base per a una posterior formació més específica.

A continuació un **diagrama de flux** descriu totes les possibles fases que intervenen en la donació dels aliments i és la introducció per a una segona part més específica que s'ha distribuït de la manera següent:

**Requisits específics en el transport dels aliments**

**Requisits específics en la recepció dels aliments**

**Requisits específics en el emmagatzematge dels aliments**

**Requisits específics en el lliurament dels aliments**

**Requisits específics en la manipulació dels aliments**

# 1 REQUISITS GENERALS

## 1.1 REQUISITS PER ALS MANIPULADORS

- No manipuleu aliments en cas de malaltia
- No mengeu o fumeu.
- No estossegeu sobre l'aliment
- Renteu-vos les mans abans i després de manipular aliments, després d'anar al bany, de tossir, de tocar brossa, de tocar residus o de fer feina de neteja, d'haver-se-les embrutat
- Si teniu ferides a les mans, recobriu-les amb un apòsit, amb guants (làtex no)
- Porteu roba neta i manteniu una higiene personal correcte.



## 1.2 REQUISITS PER A LES INSTAL·LACIONS I ELS EQUIPS

- L'espai ha de disposar de ventilació
- L'espai ha de tenir capacitat suficient
- Les parets, els terres i els sostres han de ser de fàcil neteja i desinfecció
- Rentamans o dispositiu adequat per rentar-se les mans. Cal usar solucions desinfectants en cas que no hagi punt d'aigua.
- L'espai no ha de permetre l'entrada d'animals o plagues.
- Les superfícies de treball han de ser llises, impermeables i de fàcils de netejar.
- Les superfícies i estris (ganivets, cistelles, etc) que s'utilitzin s'han de netejar abans d'usar-los.
- Els recipients en contacte directe amb els aliments han de ser nets i han de ser aptes per a ús alimentari
- Les instal·lacions i els estris s'han de mantenir en bon estat de manteniment i de neteja.
- Els equipaments o dispositius han de ser suficients per poder garantir les condicions especials de temperatura en funció del producte alimentari
- Els equips de fred han de disposar de termòmetre
- Hi ha d'haver recipients exclusius per als residus generats i han de ser estancs

## 1.3 REQUISITS PER ALS PRODUCTES ALIMENTARIS

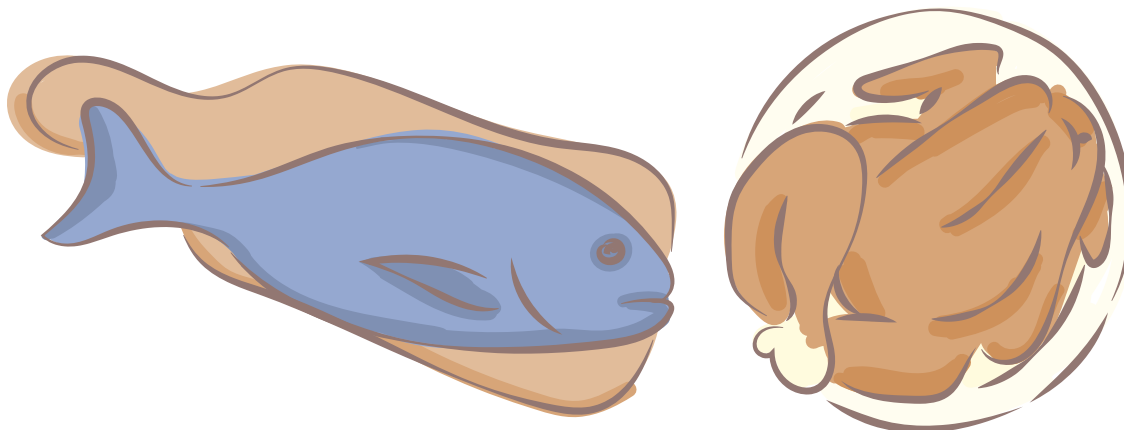
- L'aliment ha d'estar etiquetat o identificat correctament
- La informació mínima indispensable ha de contenir:

✓	<b>Identificació del producte</b>
✓	<b>Identificació de l'elaborador</b>
✓	<b>Data caducitat/consum preferent</b>
✓	<b>Llista d'ingredients (al·lergògens)</b>
✓	<b>Forma de conservació</b>

- L'aliment ha de tenir un bon aspecte visual. No ha de tenir signes d'alteració, putrefacció, floridures o males olors
- Eviteu la incidència directa de la llum solar sobre els aliments. Emmagatzemeu-los o manteniu-los en un lloc fosc i fresc.
- Els aliments s'han de trobar a la temperatura requerida.

$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Aliments Congelats
$\leq 4^{\circ}\text{C}$	Carn de pollastre, peix i menjars refrigerats amb una durada superior a les 24 hores
$\leq 7^{\circ}\text{C}$	Carn fresca de porc, vedell i xai
$\leq 8^{\circ}\text{C}$	Menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 hores
$\geq 65^{\circ}$	Menjars calents

- Dipositeu els residus orgànics generats s'han de dipositar en recipients estancs adients i elimineu-los com a mínim un cop al dia.
- Els aliments no envasats han d'anar protegits per un embolcall que els aïlli de la contaminació exterior .

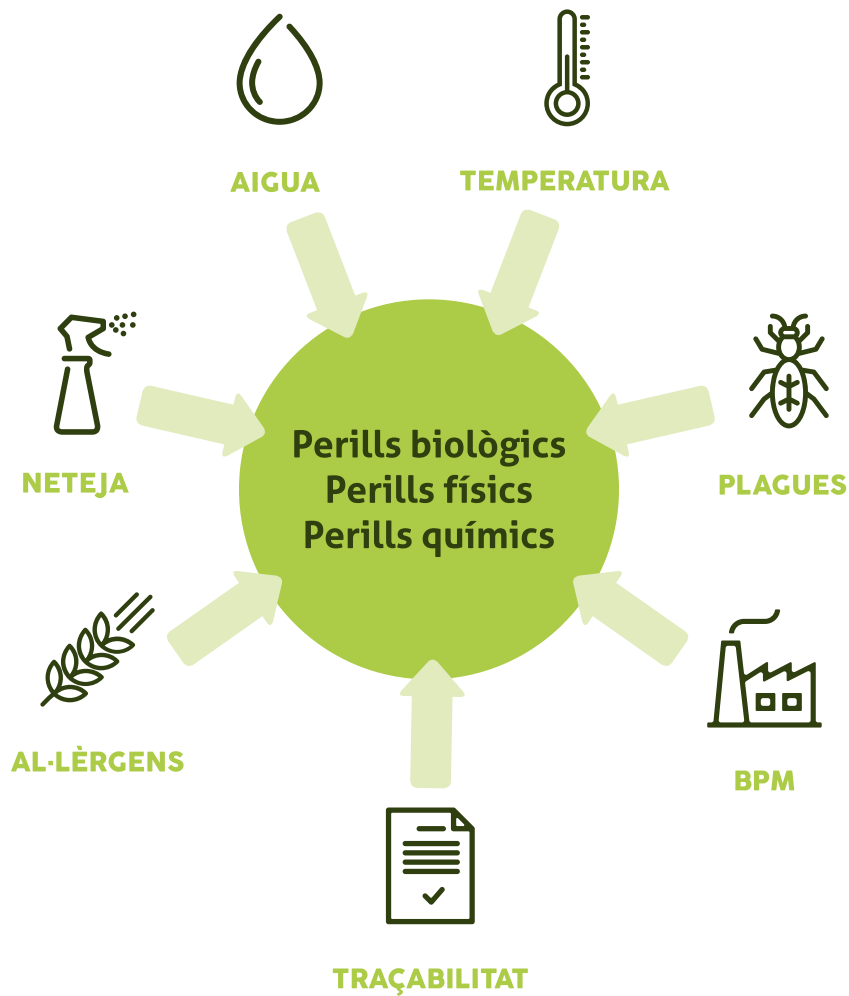


## 2 PRINCIPALS PERILLS I COM CONTROLAR-LOS

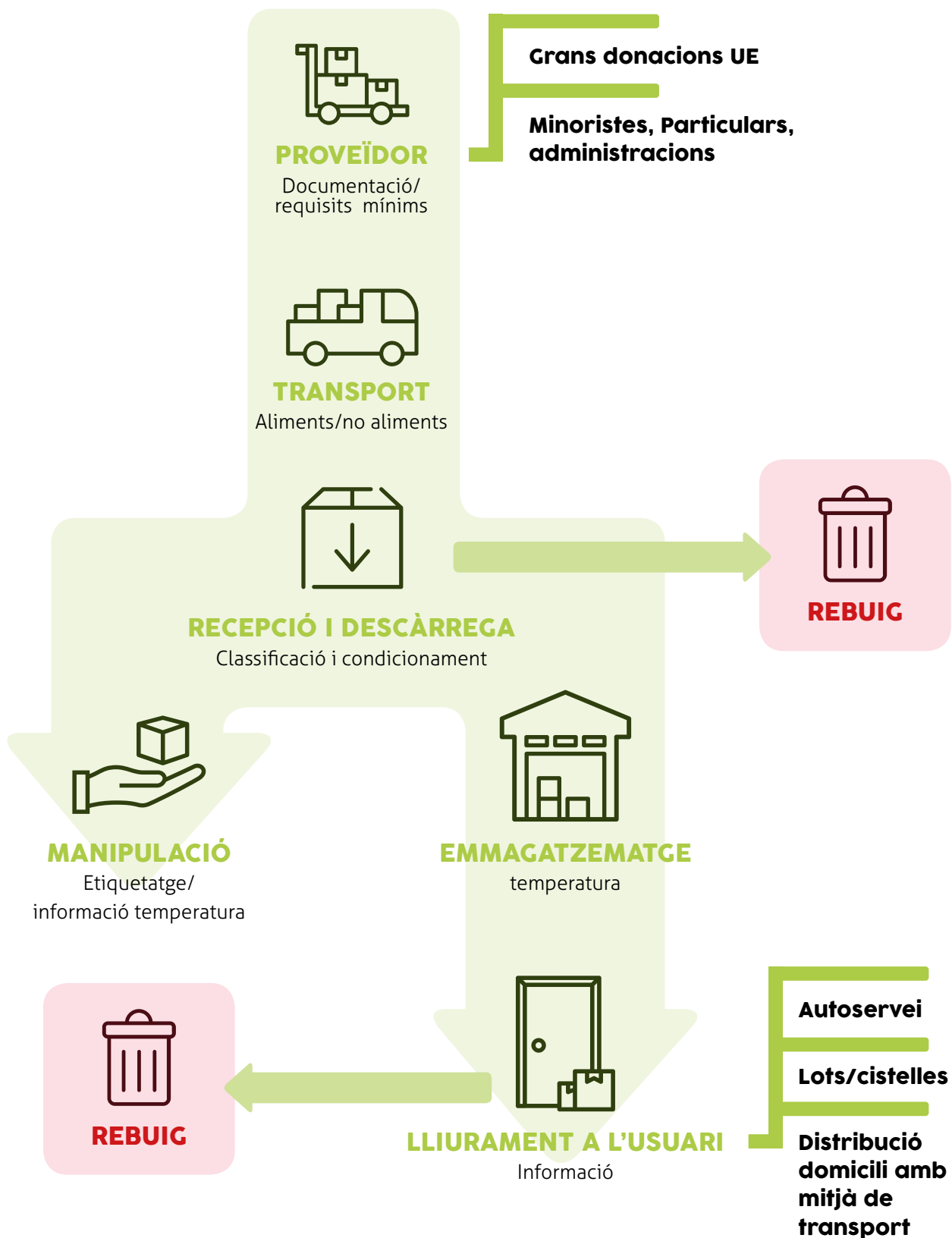
**Biològics:** bacteris, virus i paràsits

**Físics:** estelles, trossos de plàstic..

**Químics:** productes de neteja, esprais contra plagues, al·lèrgens



## 2.1 DIAGRAMA DE FLUX DE LES ACTIVITATS



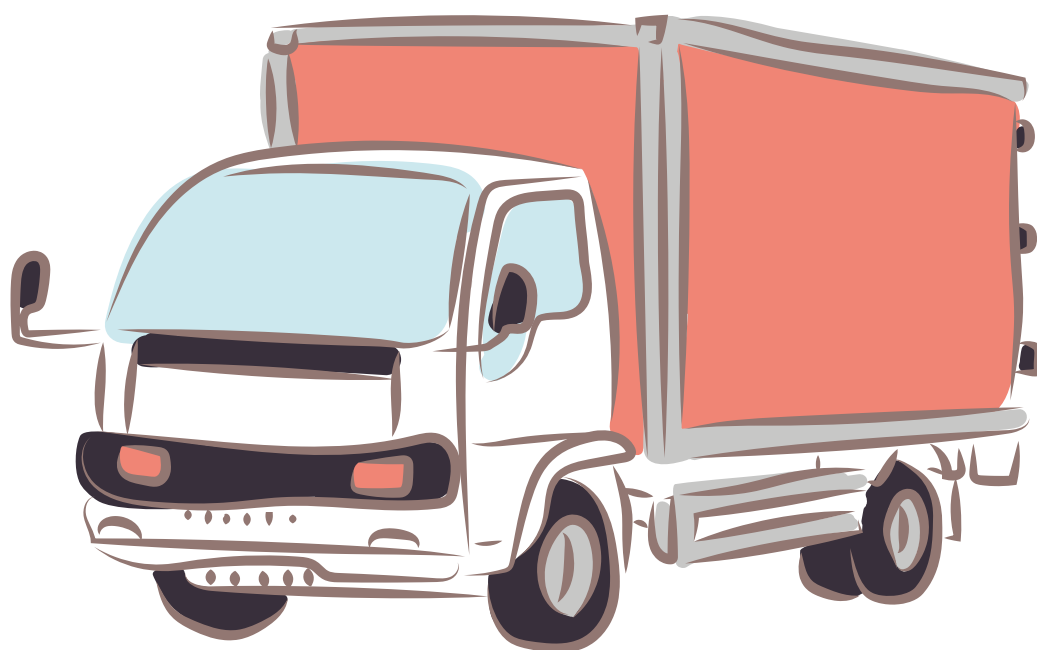
### 3 REQUISITS ESPECÍFICS EN EL TRANSPORT DELS ALIMENTS

- El transport s'ha de fer en un vehicle net
- Durant el transport l'aliment s'ha de mantenir a la temperatura requerida
- En cas de no disposar de vehicles frigorífics per al transport d'aliments que necessiten fred es recomana transportar-los en contenidors o fundes isotèrmiques amb acumuladors de gel (placa o bossa) o bosses isotèrmiques en el cas d'usuaris. En aquests casos, la durar de transport ha de ser la mínima possible.

**Recomanació: No superar l'hora i mitja.**

- Durant el transport el producte alimentari ha d'estar separat de qualsevol altre producte que el pugui contaminar
- Els aliments han d'anar amb un **document d'acompanyament**, que inclogui la informació següent:

- ✓ Nom i adreça del donant
- ✓ Tipus i quantitat d'aliment
- ✓ Condicions de conservació
- ✓ Data de caducitat o de consum preferent
- ✓ Nom i adreça del centre receptor





## 4 REQUISITS ESPECÍFICS EN LA RECEPCIÓ DELS ALIMENTS

- En la descàrrega, la classificació i el condicionament dels aliments tingueu en compte la separació per tipus de productes.

**Recomanació:** cal disposar d'una taula ( superfície de treball) per classificar/seleccionar/ fraccionar.

- Conserveu i/o enregistreu la informació d'origen per poder tenir-ne una traçabilitat del producte (vegeu model adjunt a l'apartat 9. Documentació i Cartells).
- En cas de rebre aliments amb signes de descongelació parcial conserveu-los refrigerats i lliureu-los el més aviat possible. No els torneu a congelar.
- Cada dia i sempre que sigui necessari retireu del circuit de donacions els aliments dubtosos, amb data de caducitat vençuda, en males condicions o rebutjats.



## Productes no comercialitzables que podeu acceptar:

- ✓ Els que tinguin un etiquetatge deficient en relació amb:
  - Al·lèrgens
  - Informació nutricional
  - O una altra causa que implica la retirada de la venda, però no suposen un risc per al seu consum.

Cal informar en el producte d'al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.
- ✓ Els que tinguin defectes de format de presentació, envàs alterat, sempre i quan el producte no estigui alterat per aquesta circumstància o no suposi un risc per al consum.
- ✓ El peix comissat per no complir requisits de talla mínima. Sempre que se'n conegui l'espècie i es tingui capacitat de mantenir-lo refrigerat o congelat fins al lliurament.
- ✓ La fruita i la verdura amb incompliment de categoria o de pes.
- ✓ Menús o plats elaborats i no servits en establiments de restauració social, comercial o cuines centrals/càtering... sempre que estiguin etiquetats correctament o amb la informació rellevant en un document adjunt.
- ✓ Menús testimoni congelats o refrigerats, sempre que estiguin etiquetats correctament o amb la informació rellevant en un document adjunt.
- ✓ Excés de producció, devolucions, o dates de consum preferent a punt d'exhaurir-se (per exemple, ous retirats de la venda als 21 dies des de la posta, i encara hi ha una setmana per consumir-los...).

**Podeu acceptar productes que ha congelat el proveïdor (supermercat, llotja, etc) perquè no caduquin, si es compleixen els requisits següents:**

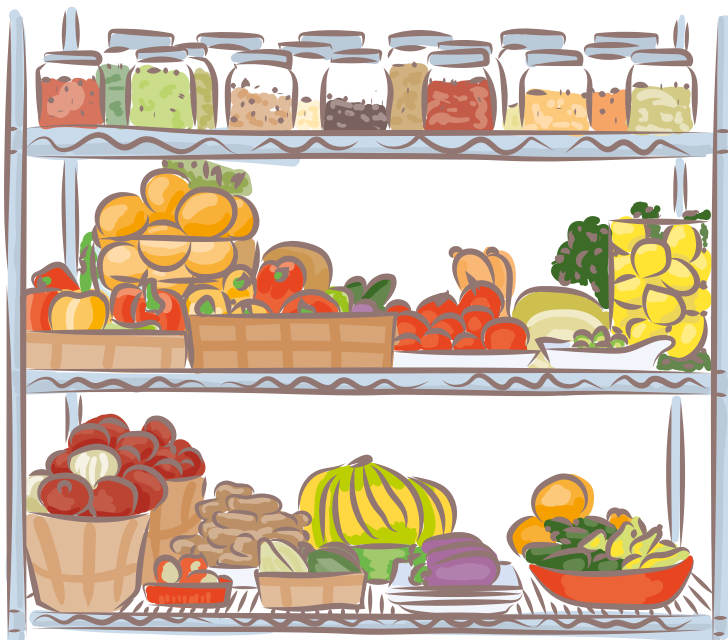
- ✓ El donant ha de conèixer la data de congelació que li ha de proporcionar el proveïdor (llotja, supermercats, etc).
- ✓ Aquesta data la pot indicar l'etiqueta que acompanyi els productes envasats o bé pot anar en un document d'acompanyament, en els casos dels productes a granel.
- ✓ Els envasats han d'estar etiquetats o tenir la informació en l'emalatge o venir en el document d'acompanyament.
- ✓ El responsable de conèixer i aportar aquesta data és el donador (llotja, supermercat, etc).
- ✓ Aquesta data l'ha de fer arribar al receptor a través d'etiquetes, d'un marcatge indeleble al mateix envàs o film o en un document d'acompanyament.
- ✓ A l'usuari final se l'ha de poder informar, verbalment, de la data de congelació o de la data en què ho pot consumir, si així és més entenedor.

## 5 REQUISITS ESPECÍFICS EN L'EMMAGATZEMATGE DELS ALIMENTS

- Col·loqueu els aliments per ordre de dates de consum preferent, les més properes al davant o a sota per facilitar una rotació correcta.

**Recomanació:** posar etiquetes amb lletres grans als prestatges, palets o jumbos per poder visualitzar-les millor.

- Eviteu el contacte directe de recipients amb el terra i les parets, tant al local com a les cambres, si n'hi ha, per tal de facilitar la neteja i la circulació de l'aire i evitar-hi la proliferació de plagues.



- L'emmagatzematge ha de garantir suficient separació entre:
  - Productes alimentaris (envasats o embalats);
  - Productes d'higiene personal i neteja;
  - Roba, basar, joguines, mobles ...
- Garantiu les temperatures requerides per tipologia de producte (vegeu taula de temperatures).

**Recomanació:** comproveu el funcionament correcte de la cambra a través del dispositiu que enregistra la temperatura.

**Recomanació:** les portes dels elements de fred han d'estar obertes el mínim temps possible.

## 6 REQUISITS ESPECÍFICS EN EL LLIURAMENT DELS ALIMENTS

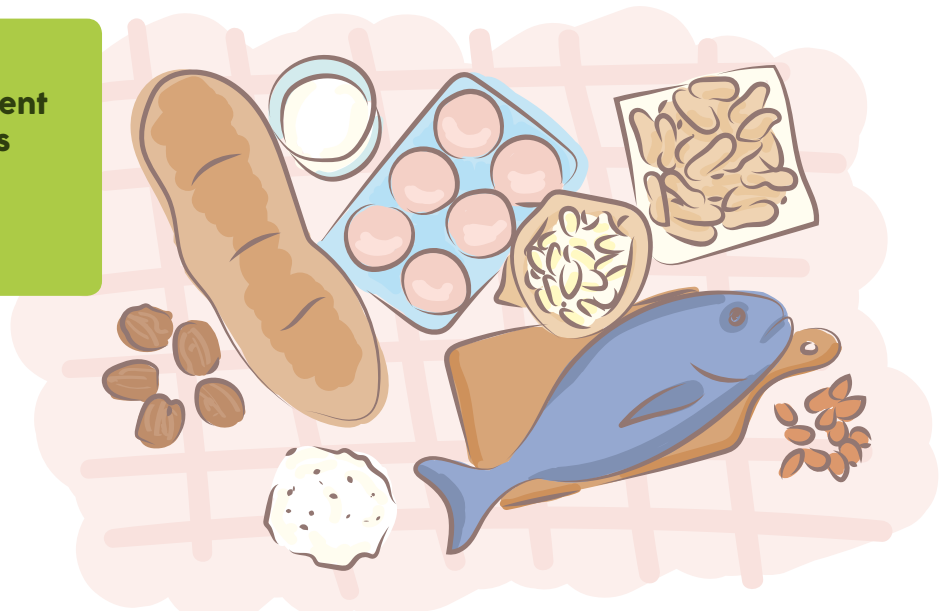
El lliurament a l'usuari d'aliments es pot fer de diferents maneres:

- Per autoservei;
  - En cistelles ja preparades de diferents aliments;
  - Distribuïnt-los o repartint-los fora del local;
  - Manipulant un producte (tallant-lo o fraccionant-lo)
- Feu aquesta activitat de forma separada d'altres activitats.
  - Comproveu que les superfícies i utensilis que s'han d'usar per al lliurament dels aliments estan nets i, sempre que sigui possible, desinfectats.
  - Comproveu que els elements de fred estan a la temperatura adequada ( $< 4^{\circ}\text{C}$  o  $< -18^{\circ}\text{C}$ ).

**Recomanació:** Les portes dels elements de fred han d'estar obertes el mínim temps possible.

- Comproveu que els envasos d'aliments estan ben tancats i visualment tenen un bon aspecte i que no s'hi veu cap signe d'alteració o manipulació no desitjada.
- Comproveu que els aliments es troben identificats.
- Comproveu que la data de caducitat de l'etiquetat no està vençuda.
- Comproveu que no es barregen productes crus i cuits sense protecció.
- Cal que disposeu de la informació relativa als al·lèrgens, se'n pot informar oralment o tenir a disposició aquesta informació.

**Recomanació:**  
Disposar del document **Avis sobre al·lèrgens** (vegeu l'apartat 9. Documentació i Cartells).



- En els cas de preparar cistelles amb aliments que han de tenir condicions de temperatura, assegureu-vos que aquest aliments es treuen dels elements de fred en el moment del lliurament.

**Recomanació:** Informeu l'usuari dels consells de seguretat que conté el document: **Quatre normes per garantir la seguretat dels aliments.**

**Podeu penjar la informació a la paret o lliurar-la a l'usuari (vegeu l'apartat 9. Documentació i Cartells).**

- En cas que el receptor sigui un menjador social, assegureu-vos que disposa dels equips necessaris per conservar o regenerar els menjars que se li lliuren. En cas que es produeixi una descongelació accidental cal posar-lo a refrigeració i consumir-lo abans de 24 hores.



# 7 REQUISITS ESPECÍFICS EN LA MANIPULACIÓ DELS ALIMENTS

## 7.1 SI TALLEU PRODUCTE

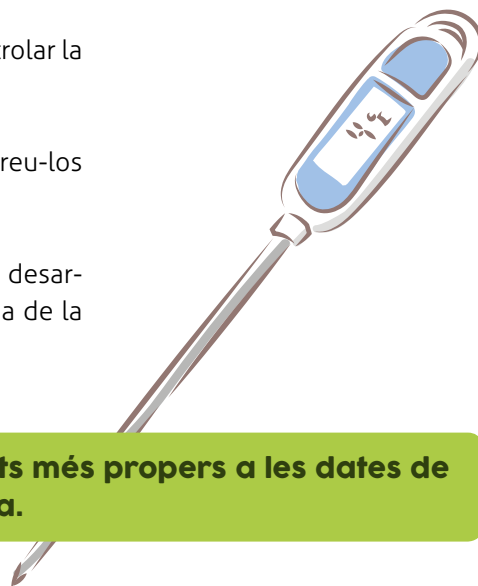
- En obrir i tallar l'aliment, torneu a recobrir la superfície de l'aliment que ha quedat oberta (amb filmina plàstica, paper d'alumini, o qualsevol altre sistema per protegir-lo de la contaminació).
- De l'etiqueta original del producte transcriviu-ne/informeu-ne, com a mínim, la informació sobre la data de consum preferent o de caducitat en totes les porcions que es generin del producte tallat.
- Conserveu també les dades de l'etiqueta del producte per conèixer-ne el lot i els ingredients, possiblement al·lèrgens, amb els quals s'ha d'informar els usuaris. Aquestes dades poden quedar enregistrades en l'albarà de lliurament en què a ha de constar, a més, la data de lliurament i de les instruccions de conservació.

## 7.2 SI REPARTIU PRODUCTE EN ENVASOS MÉS PETITS

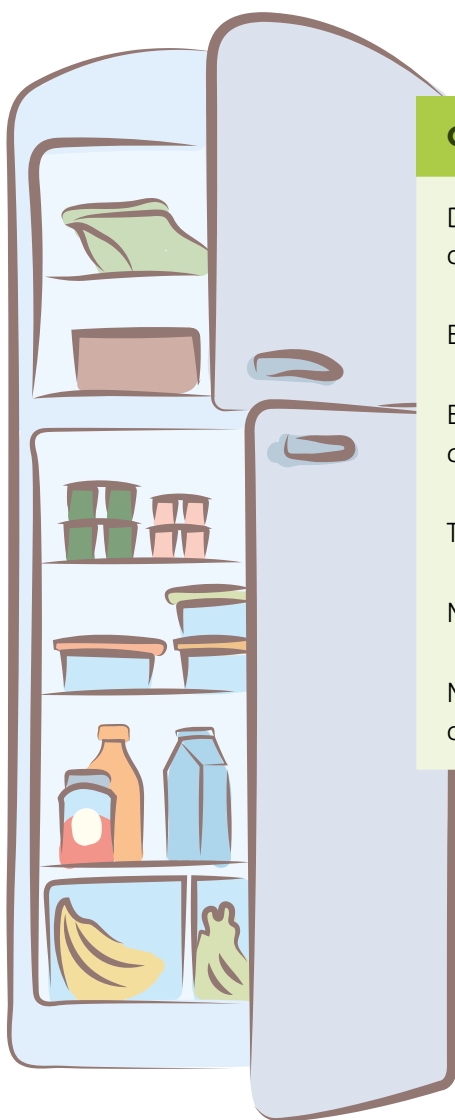
- En obrir l'envàs original, disposeu d'envasos buits, nets i aptes per a aliments a fi de traspasar les unitats o porcions necessàries d'aliments a aquests envasos, i tanqueu-los per protegir els aliments de la contaminació.
- No barregeu productes diferents.
- De l'etiqueta original del producte, transcriviu-ne, com a mínim, la informació sobre la data de consum preferent o de caducitat en totes les porcions que es generin del repartiment.
- Conserveu també les dades de l'etiqueta del producte per conèixer-ne el lot i els ingredients, possiblement al·lèrgens, amb els quals s'ha d'informar els usuaris. Aquestes dades poden quedar enregistrades en l'albarà de lliurament en què a ha de constar, a més, la data de lliurament i de les instruccions de conservació.
- Si els aliments no han arribat envasats (pa, fruita, verdura, etc), traieu-los del contenidor i procediu igual que en el cas anterior.
- En aquest cas no cal transcriure les dates de caducitat o de consum preferent però si cal saber si són al·lèrgen o contenen algun tipus d'al·lèrgen.
- En posar fruita i verdura diversa en un contenidor o envàs, les més dures a sota i les tendres a dalt; llenceu les que estiguin malmeses.

## 7.3 SI REFRIGEREU PRODUCTE

- Cal que disposeu d'una nevera amb termòmetre per controlar la temperatura òptima ( $< 4^{\circ}\text{C}$ ).
- Pel que fa als productes de curta durada, refrigereu-los immediatament en el frigorífic.
- En el cas de fruites i verdures, valoreu la necessitat de desar-les a la nevera, atès que, si s'han de donar el mateix dia de la recollida, només cal mantenir-les en un lloc sec i fresc.



**Recomanació:** Distribuïu primer els aliments més propers a les dates de consum que marca l'etiqueta.



### Col·locació dels productes dins de la nevera:

Dividida per grups d'aliments i separats en espais o safates, cadascuna en columnes diferents

Els aliments crus sota dels elaborats

Els aliments més peribles a les zones inferiors de la nevera que són les més fredes

Tenir-los protegits o tapats, si s'escau

No apilar: deixeu que circuli l'aire fred entre els envasos

No sobrepassar la capacitat de l'equip: en cas dels baguls congeladors respectar la línia vermella



## 7.4 SI CONGELEU PRODUCTE

- En cas de congelar producte fresc a punt de caducar s'hauria de fer en un congelador diferent al congelador on es guarden els aliments congelats (si és possible).
- Procureu que el producte per congelar estigui ben refrigerat prèviament.
- S'ha de congelar per sota de  $-18^{\circ}\text{C}$  fins aconseguir que tot el producte estigui congelat.
- Si es tracta d'un producte envasat, cal marcar la data de congelació a sobre de l'envàs.
- Si és un producte no envasat, s'ha de conservar la informació d'origen del proveïdor i marcar la data de congelació en la bossa (amb un retolador indeleble, per exemple).

**Recomanació:** Conservació en congelació, fins a 2 mesos. En cas de descongelació accidental s'ha de passar a refrigeració i consumir en 24 hores

## 7.5 SI DESCONGELEU PRODUCTE

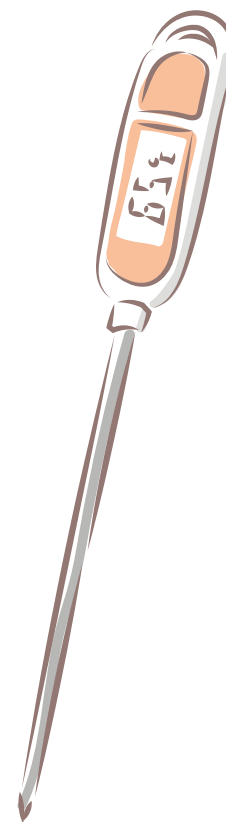
- Feu-ho sempre en refrigeració (màx.  $8^{\circ}\text{C}$ ) separant-ne els fluids de descongelació i considerant-los focus de contaminació.
- Cal assegurar que el producte queda totalment descongelat, com a etapa prèvia a l'elaboració in situ.
- No descongeleu mai productes per donar als usuaris en cru.

## 7.6 SI RESCALFEU PRODUCTE

- Cal que disposeu d'un equip adequat (forn, microones, etc) i d'un sistema per comprovar que la regeneració és correcta (per exemple, termòmetre sonda per punxar el centre del producte i comprovar que aquest està a  $65^{\circ}\text{C}$ )

## 7.7 SI CUINEU

- Cal que disposeu de l'espai i els equipaments necessaris i en condicions higièniques correctes.
- Cuineu completament els aliments (65°C, com a mínim, en el centre del producte) i assegureu-vos que els sucs són clars i no rosats. El temps de cocció depèn del tipus i volum de la peça de producte.
- Si cuineu productes amb ou fresc, assegureu els 75°C durant un mínim de 5 minuts. Cal revisar que queden ben quallats.
- Manteniu a >65°C els menjars preparats calents fins al moment del servei o envaseu-los primer (si són per emportar) i manteniu-los calents .
- Refredeu-los ràpidament (de 60°C a 10°C en menys de 2h i mai en temps superior a 4h), si s'han de donar freds o s'han de congelar.
- Manteniu-los en fred a < 4°C o a < -18°C fins al servei.
- Utilitzeu els equips adients per conservar-los : taula calenta, bany maria per als calents o bé refrigeració o congelador per als freds.



## 7.8 SI ENVASEU PRODUCTE

- Utilitzeu contenidors o recipients aptes per estar en contacte amb aliments; nets i desinfectats i que tanquin bé, si és possible o el producte ho requereix, fer-ho hermèticament, per tal d'evitar els vessaments.
- Calculeu les quantitats adequades per no malbaratar aliments.
- Etiqueteu els envasos amb el nom del producte/la data d'elaboració/congelació i/o la data de caducitat.
- Teniu en compte els usuaris al·lèrgens. És molt important tenir identificades les famílies amb membres al·lèrgics. (afegir annex amb els ingredients al·lèrgics).

## 8 AL·LÈRGENS

L'entitat, persona física... que doni l'aliment a l'usuari, ha de disposar de la informació relativa als al·lèrgens, pot informar oralment o tenir a disposició seva aquesta informació. S'adjunta a l'apartat 9.Documentació i Cartells el document **Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries**.



GLUTEN



LLET



OUS



MOSTASSA



CRUSTACIS



FRUITS SECS



PEIX



SÈSAM



CACAHUETS



SULFITS



SOJA



TRAMUSSOS



API

## 9 DOCUMENTACIÓ I CARTELLS

Es pot fer servir la documentació i els cartells informatius que a continuació es referencia:

**QUATRE NORMES PER GARANTIR LA SEGURETAT DELS ALIMENTS**

Per prevenir toxiinfeccions alimentàries és important respectar unes normes d'higiene durant la preparació i la conservació dels menjars, que ajuden a garantir que els aliments siguin segurs.

Les toxiinfeccions són malalties que es manifesten sobretot amb símptomes digestius, com els vòmits i les diarrees, i que es produeixen quan una persona consumeix un aliment contaminat per microorganismes, com la salmonel·la.

Està perfectament establerta la relació entre determinades pràctiques incorrectes i aquestes malalties. Respectar les quatre normes bàsiques d'higiene, és a dir,

**netejar,  
separar,  
coure i  
refredar,**

ajuda a evitar toxiinfeccions alimentàries.

**QUATRE NORMES PER PREPARAR ALIMENTS SEGURS**

netejar  
separar  
coure  
refredar

Generalitat de Catalunya  
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

### TRÍPTIC 4 NORMES PER GARANTIR LA SEGURETAT DELS ALIMENTS QUE PREPAREM

[Veure document](#)

**EL RENTAT DE MANS**  
UN ELEMENT CLAU EN LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

**Quan**

- Abans de començar a manipular aliments
- Després de tocar aliments crus
- Cada cop que manipulem escombraries, diners, cartrons, etc., i quan toquem animals i aliments per a animals
- Després d'anar al vàter, esternudar, tossir i mocar-nos

**Com**

- Mulla't i ensabona't les mans
- Frega-te-les durant 20 segons
- Esbandeix-te-les amb aigua abundant
- Eixuga-te-les amb una tovallola preferentment d'un sol ús

Generalitat de Catalunya  
Agència de Salut Pública de Catalunya

### RENTAT DE LES MANS

[Veure document](#)

**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**

**ENTITAT - ADREÇA - MUNICIPI - LOGOTIPS      REGISTRES PLA DE CONTROL PROVEÏDORS**

MES	ANY																																		
	DIA → Proveïdors ↓	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			

*PROVEÏDORS ANOTAR:* **X** correcte    INCIDÈNCIES → **T**: transport - **E**: envàs/embalatge - **D**: Documentació - **F**: dates consum    **N: NOU PALET ENCETAT**

—  
—

RESPONSABLE: Nom i cognoms  
Data i signatura