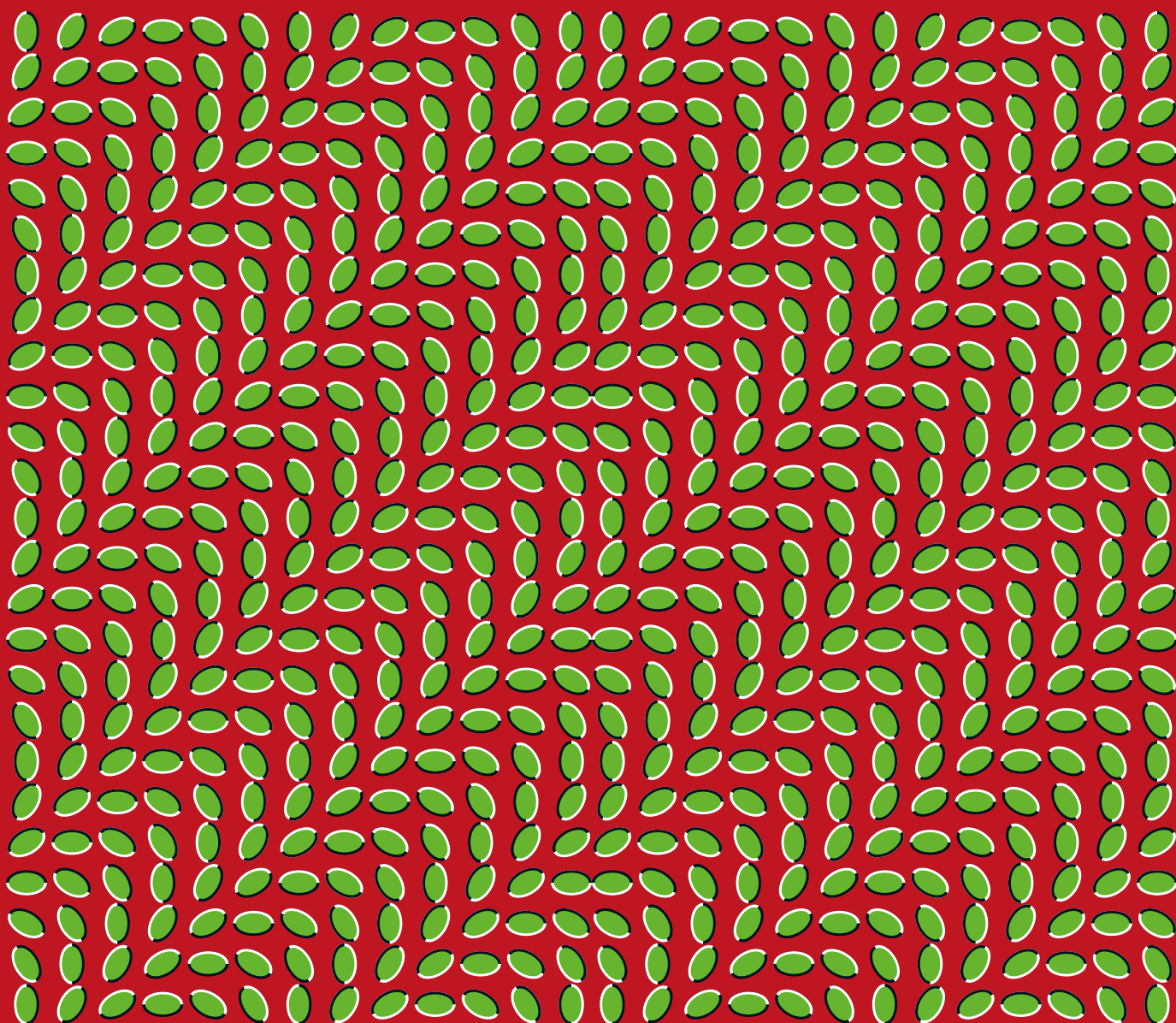




GUÍA ORIENTATIVA PARA LA DONACIÓN DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS EN EUSKADI



ELABORADO POR EL GRUPO DE TRABAJO
DE DIRECTRICES PARA LA DONACIÓN DE
EXCEDENTES ALIMENTARIOS



Participantes:

José María Escudero. Departamento de Salud del Gobierno Vasco

Idoia Arandía. Ayuntamiento de Bilbao

Gurutze Ocio. Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz

Raquel Garay. Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz

Eduardo Guerrero. Ayuntamiento de Donostia

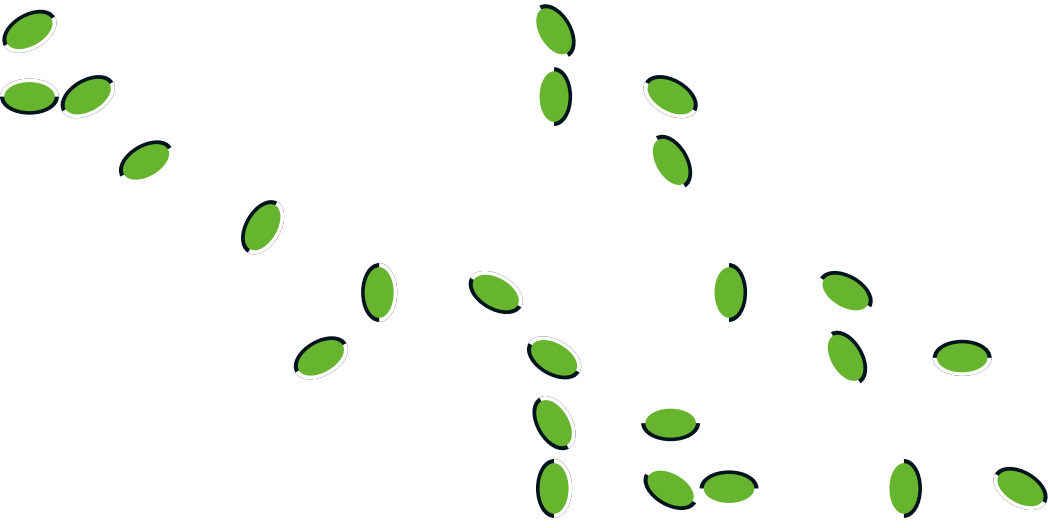
Amaia Agirre. Ausolan

Iosune Bellido. Ausolan

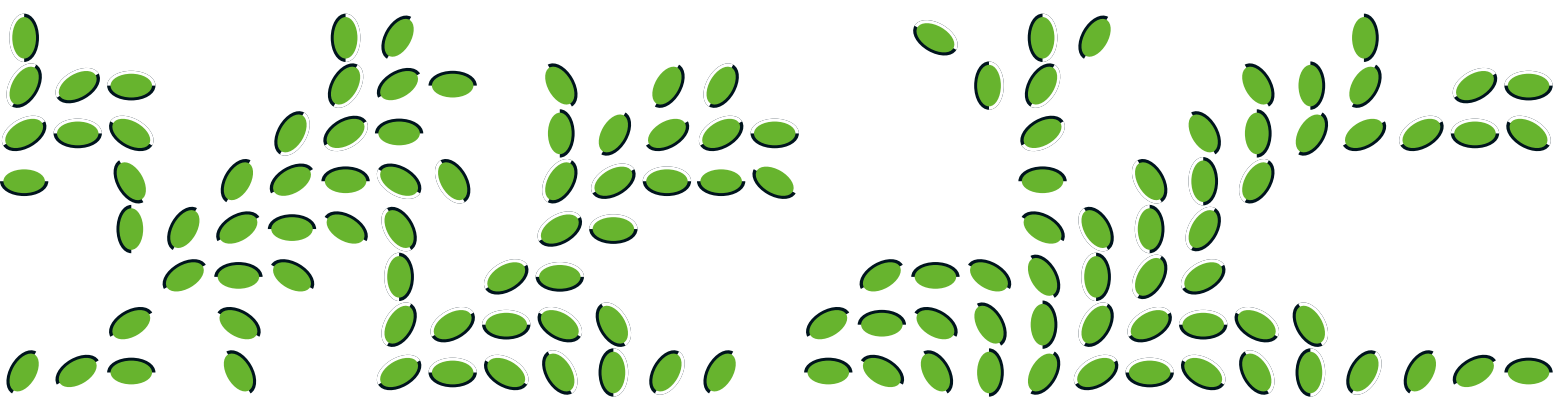
Victor Alonso. Oreka y AMATEMANN S.L

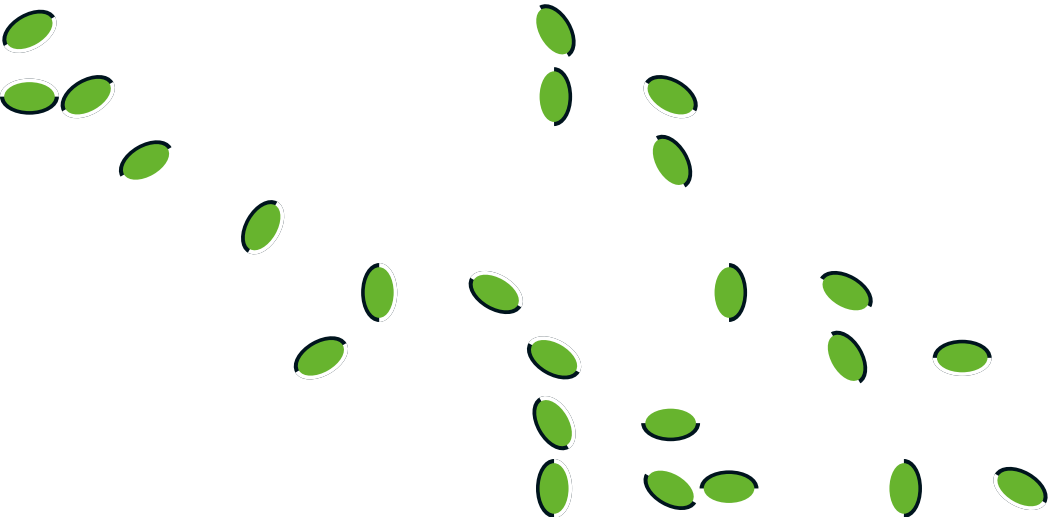
Coordinación:

Antton Alza. Elika Fundazioa



ÍNDICE

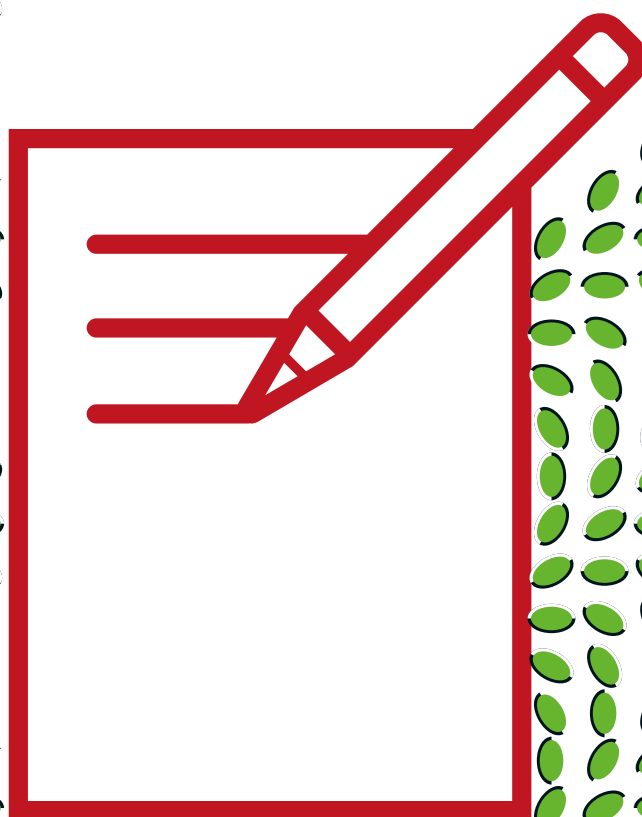




ÍNDICE:

1. Introducción.....	04
2. Definiciones y conceptos.....	05
3. Marco legislativo.....	08
4. Objetivo.....	11
5. Tipos de excedentes alimentarios susceptibles de ser donados.....	13
6. Diferentes ejemplos de donación de alimentos.....	16
7. Requisitos higiénico sanitarios para los Organismos “donantes”.....	24
8. Requisitos higiénico sanitarios para los Organismos “receptores”	
8.1 Requisitos del personal manipulador voluntario.....	27
8.2 Requisitos de los locales, instalaciones y equipos.	27
8.3 Requisitos de Seguridad en la manipulación y conservación de los alimentos donados.....	28
8.4 Requisitos relativos al transporte de alimentos.....	29
8.5 Requisitos relativos a la trazabilidad.....	30
8.6 Requisitos relativos al etiquetado/información al consumidor: vida útil, condiciones de conservación y alérgenos.....	30
9. Responsabilidad.....	32
10. Destinatarios últimos de los alimentos donados.	
Personas beneficiarias.....	34
11. Referencias.....	36
12. Anexo I. Modelo de convenio de donación.....	38

01. INTRODUCCIÓN





01. INTRODUCCIÓN

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (**FAO**) señala que un tercio de los alimentos producidos en el mundo son desperdiciados o no utilizados como alimentos. La repercusión económico-social y de derroche de recursos naturales (emisiones GEI, huella hídrica, modificación/degradación del uso del suelo para la producción, etc.) para conseguir producir estos alimentos es enorme y esta sociedad no se lo puede ni debe permitir.

El **primer objetivo** de la lucha contra el despilfarro alimentario debe ser la **prevención** a través de la puesta en marcha, por parte de las empresas alimentarias, de prácticas que reduzcan la generación de excedentes alimentarios. Es recomendable que las empresas dispongan de un plan de prevención de excedentes y desperdicios de alimentos que incluya un sistema para poder contabilizar e identificar las causas por las que se generan y, de esta manera, poder desplegar las acciones necesarias para minimizar la generación de excedentes alimentarios.

La cuestión primordial sería evitar que se generaran estos desperdicios y no llegar a la donación. Esto no debe ser el fin último. Nuestra obligación como sociedad sería evitarla.

Ahora bien, cuando contamos con estos excedentes alimentarios, la donación se ha presentado como la mejor solución para canalizarlos. Así, desde los productores primarios, pasando por los fabricantes de alimentos, las grandes cadenas de distribución de alimentos y hasta los comercios minoristas y de restauración, participan en esta donación de alimentos. Cada uno desde su posición en la escala productiva, envían sus excedentes hacia bancos de alimentos y organizaciones benéficas que los ponen a disposición de las personas que van a recibir estos alimentos.

Este trabajo de la redistribución de alimentos entre los donantes y sus receptores puede presentar problemas legales y riesgos para la salud de las personas que los consuman, en caso de que no se haga de manera adecuada.

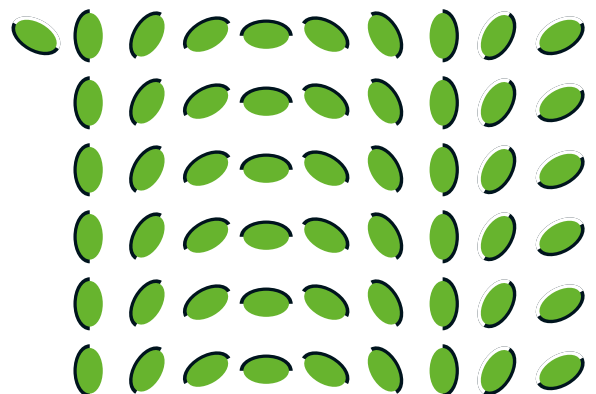
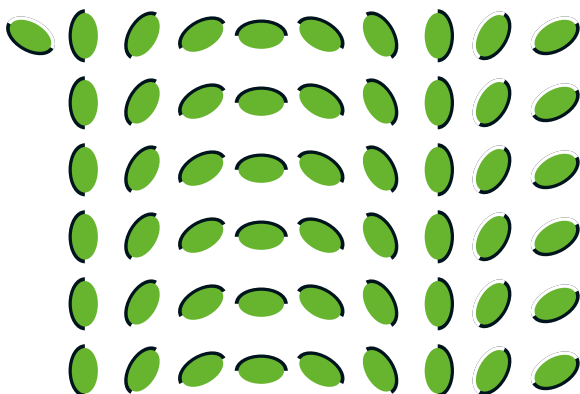
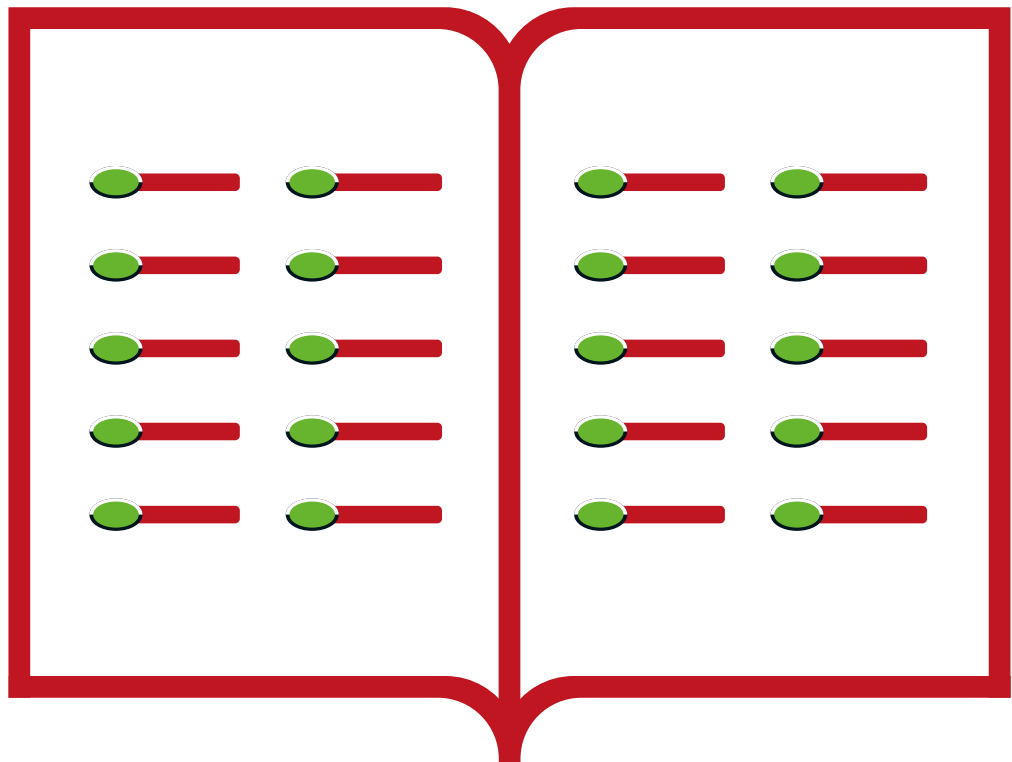
Según dice la **Comisión Europea**, debemos partir de la premisa de que la donación de excedentes alimentarios no debe generar incumplimientos legales y/o sanitarios por parte de los establecimientos, que, teniendo una posición altruista, donan dichos alimentos excedentarios en vez de eliminarlos como basuras.

En **Euskadi** se han identificado varias casuísticas en la donación de excedentes alimentarios que han sido estudiadas y valoradas por el Grupo de Trabajo para la Donación de Alimentos (GT en adelante) que se ha creado en el marco de la Estrategia vasca contra el despilfarro de alimentos (www.zerodespilfarro.eus).

Teniendo en cuenta las realidades estudiadas, las directrices y orientaciones emanadas desde las instancias europeas y la normativa sobre seguridad alimentaria vigente, el GT ha planteado la presente Guía como herramienta de orientación para que los excedentes alimentarios que no han podido ser evitados y que siguen siendo perfectamente consumibles puedan llegar, principalmente a través de las entidades sociales, a las personas beneficiarias.

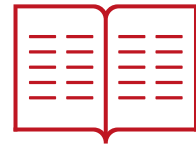


02. DEFINICIONES Y CONCEPTOS





02. DEFINICIONES Y CONCEPTOS



Alimento o producto alimentario: Cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, haya sido o no transformado total o parcialmente, incluyendo el agua y el resto de bebidas y la goma de mascar, y excluyendo los piensos, los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano, las plantas antes de la cosecha, los medicamentos, los cosméticos, el tabaco y los productos del tabaco, las sustancias estupefacientes o psicotrópicas y los residuos y contaminantes.

Excedentes alimentarios: Son productos alimenticios que por una o varias causas no han sido consumidos y siguen siendo aptos para el consumo. Pueden ser productos alimenticios terminados (incluida la carne fresca, la fruta y las hortalizas), productos parcialmente formulados o ingredientes alimentarios. Pueden producirse en cualquier fase de la cadena alimentaria. Los excedentes alimentarios se podrán redistribuir siempre que sean aptos para el consumo humano y cumplan con todos los requisitos de seguridad de los alimentos.

Perdida de alimentos: Según la FAO, es la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los proveedores a lo largo la cadena alimentaria, excluyendo a los minoristas, proveedores de servicios de alimentos y consumidores.

Desperdicio de alimentos: Según la FAO, es la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los

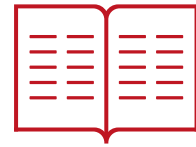
minoristas, proveedores de servicios alimentarios y consumidores.

Residuo alimentario: Residuo cuya procedencia es un alimento. (residuo=cualquier sustancia u objeto del que el poseedor se desprende o tiene la intención o la obligación de desprenderse). Un residuo no es apto para el consumo humano.

Comida preparada: Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional, por los consumidores finales.

Redistribución de alimentos: La recuperación de alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano consiste en obtener, con o sin pago, alimentos (transformados, semitransformados o crudos), que de otro modo se desecharían o se perderían, de las cadenas de suministro agrícolas, ganaderas y pesqueras del sistema alimentario. La redistribución de alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano consiste en el almacenamiento o transformación y posterior distribución de los alimentos recibidos, de conformidad con marcos de seguridad, de calidad y reglamentarios, directamente o a través de intermediarios, con o sin pago, a aquellas personas que tengan acceso a ellos para su consumo.

Donación de alimentos: Es una redistribución de alimentos que se produce de forma gratuita por parte del titular.



02. DEFINICIONES Y CONCEPTOS

Empresa alimentaria: Es toda aquella empresa, pública o privada, que, con o sin ánimo de lucro, lleva a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos.

Establecimiento: Local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo directo por el consumidor final.

Organizaciones de “donantes”: Son aquellas empresas alimentarias que ofrecen excedentes alimentarios en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, es decir, en la producción primaria, la transformación y la elaboración de alimentos, su almacenamiento y distribución, el comercio minorista y la hostelería o restauración

Comedor colectivo: Aquel establecimiento cuya actividad sea facilitar comidas y/o bebidas que en el mismo se consumen, incluyendo tanto los dotados de cocina propia como los que carecen de la misma y pudiendo tener entidad propia e independiente o formar parte de empresas, centros o instituciones como actividad accesoria de éstos.

Comedores institucionales: Comedores colectivos que forman parte de empresas, centros o instituciones como actividad accesoria de éstos.

Establecimiento de elaboración de Platos Preparados No Industriales (PPNI): Aquel establecimiento cuya actividad sea facilitar comidas preparadas que no se consumen en el mismo local que se elabora, pudiéndose ser

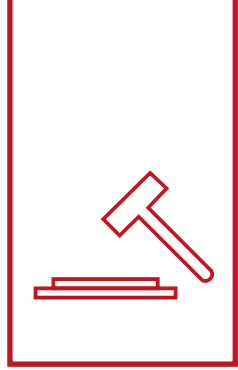
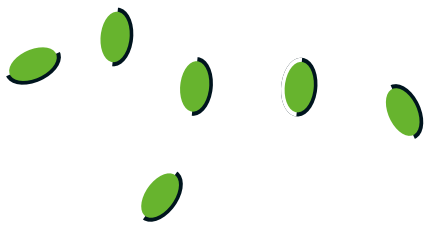
vendida al consumidor final para su consumo fuera del establecimiento de elaboración, o suministrada al mismo en su domicilio particular.

Organizaciones de “receptores”: Son aquellos que realizan la redistribución de los excedentes de alimentos, que, en función del destino de los mismos, se denominan de “primera línea” cuando el destino son las personas beneficiarias, y de “segunda línea”, cuya donación de alimentos es a las organizaciones de “primera línea”.

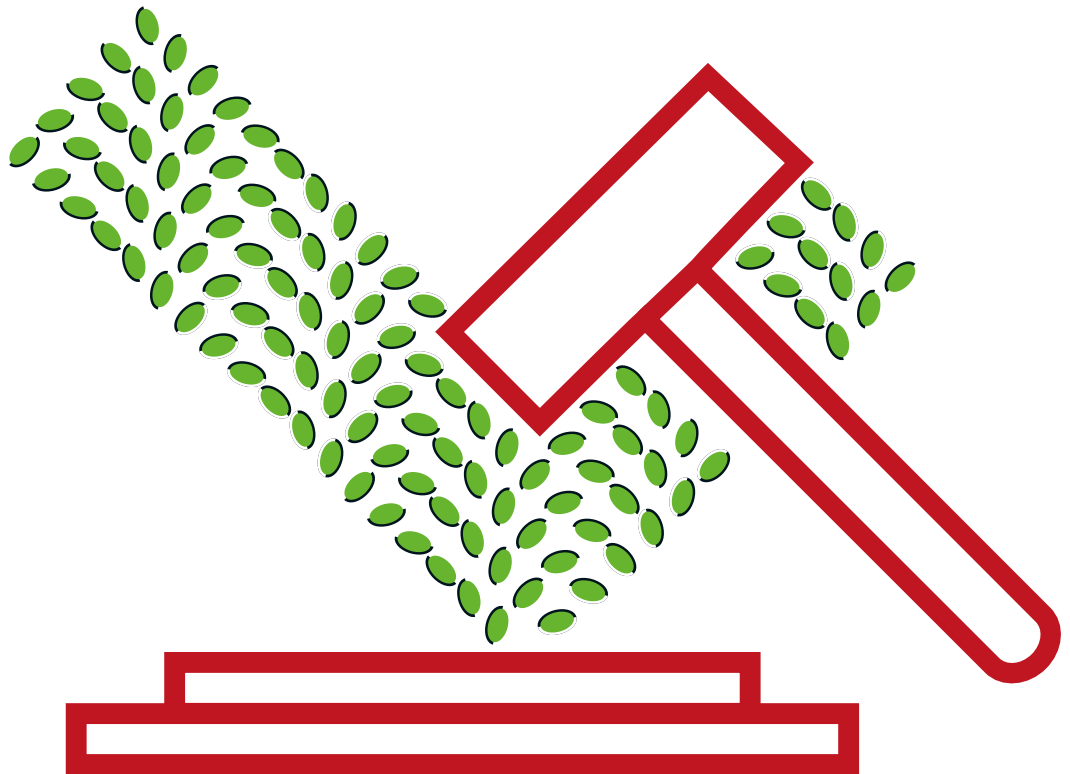
Empresa facilitadora (redistribuidora): Con el objetivo de facilitar la redistribución de alimentos, las organizaciones intermediarias también pueden ofrecer servicios que posibiliten el contacto entre donantes y receptores de alimentos. En los casos en los que las actividades de la organización «facilitadora» incluyan la preparación, la manipulación, el almacenamiento o la distribución de alimentos (por ejemplo, la gestión de un frigorífico público donde los donantes suministran excedentes alimentarios de cara a su futura redistribución), el propietario puede ser considerado un explotador de empresa alimentaria.

Entidades benéficas o de iniciativa social: Las fundaciones, asociaciones, cooperativas, organizaciones de voluntariado y las demás entidades e instituciones sin ánimo de lucro que realizan actividades de servicios sociales.

Persona beneficiaria: Persona consumidora final que recibe los productos alimenticios donados.



03. MARCO LEGISLATIVO





No existe una normativa específica que regule la donación de excedentes alimentarios en el ámbito de la lucha contra el desperdicio de alimentos a nivel europeo, estatal o de la Comunidad Autónoma Vasca.

Durante la elaboración de la presente Guía se ha utilizado como referencia la [Comunicación de la Comisión Europea de 16.10.2017 con Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos](#). Este informe europeo ha servido de base al GT para interpretar el marco legislativo existente en la Unión Europea con relación a la donación de excedentes alimentarios. Según se establece en este documento, la donación de alimentos, establecida como una redistribución de los excedentes alimentarios, depende de la legislación alimentaria general. También se ha utilizado como documento de referencia la [Opinión Científica del Comité Científico de Riesgos Biológicos de la EFSA del 27 de septiembre de 2018 “Enfoque de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica”](#).


Las operaciones relacionadas con el suministro de alimentos, con o sin ánimo de lucro, se consideran claramente una «comercialización» de alimentos. El [Reglamento \(CE\) nº 178/2002](#), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, considera la «Comercialización» como la posesión de alimentos o piensos con el propósito de venderlos, incluida la oferta de venta o cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia.


En este sentido, cabe señalar que tanto las empresas donadoras, como las empresas redistribuidoras y, por último, las entidades benéficas que distribuyen los alimentos al consumidor final deben cumplir con las normas generales sobre seguridad e higiene alimentarias, que se establecen el Reglamento (CE) nº 178/2002.

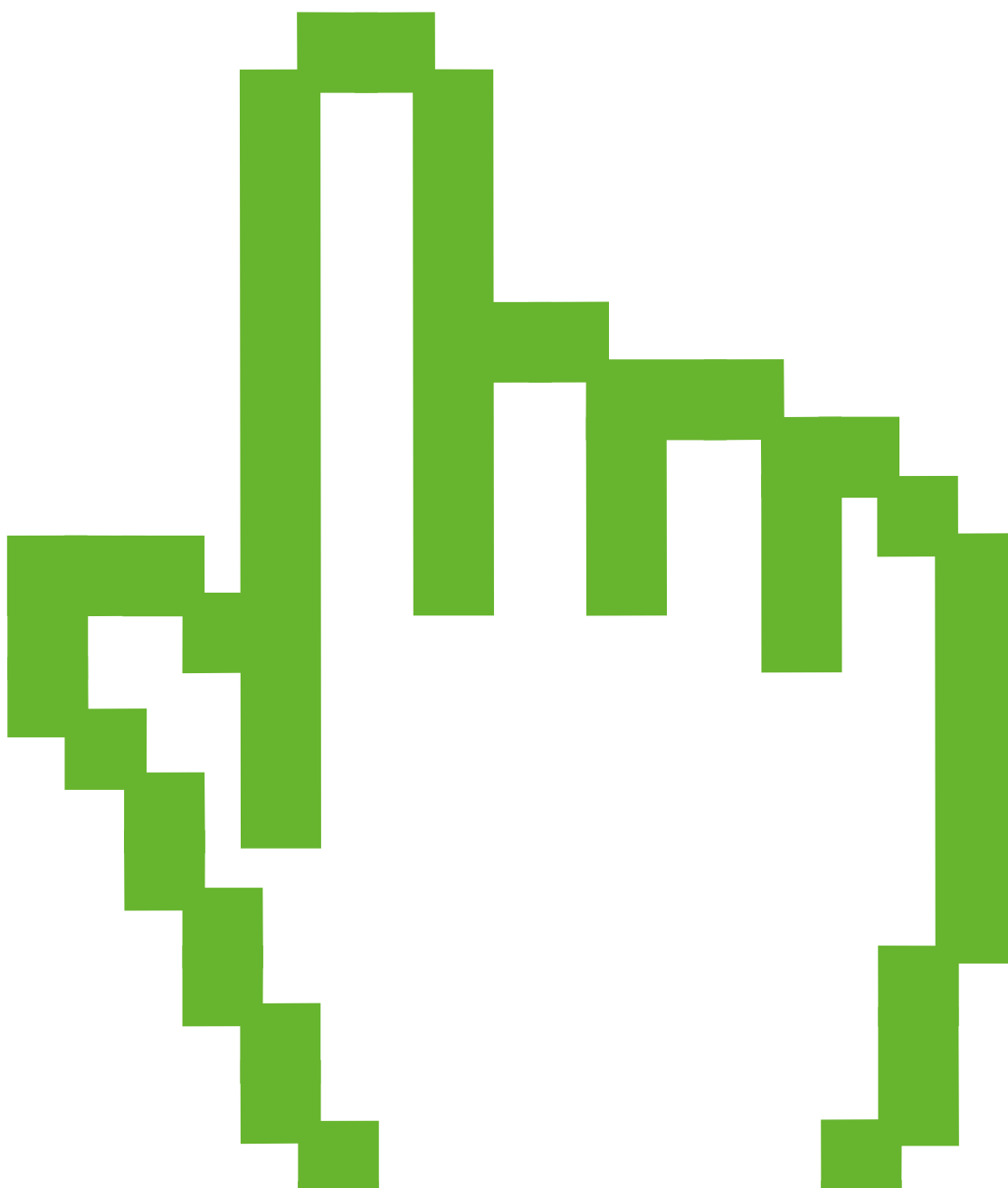
Asimismo, y a fin de proteger a los consumidores y garantizar la seguridad alimentaria, cabe recordar que solo se pueden comercializar alimentos que cumplan los requisitos establecidos en las normas de higiene alimentaria de la UE y que sean aptos para el consumo humano, también en el caso de alimentos donados a organizaciones sin fines lucrativos para su distribución a personas necesitadas.

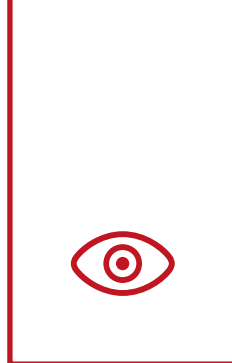
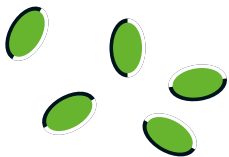
Por lo tanto, las empresas alimentarias, las organizaciones benéficas y de redistribución deben respetar la legislación alimentaria general y las normas de la UE relativas a la higiene alimentaria (el denominado «paquete de higiene, que incluyen los [Reglamentos \(CE\) n.º852/2004](#), que contiene los requisitos generales de higiene y, cuando proceda, el [n.º853/2004](#), que contiene requisitos específicos en materia de higiene para los alimentos de origen animal).



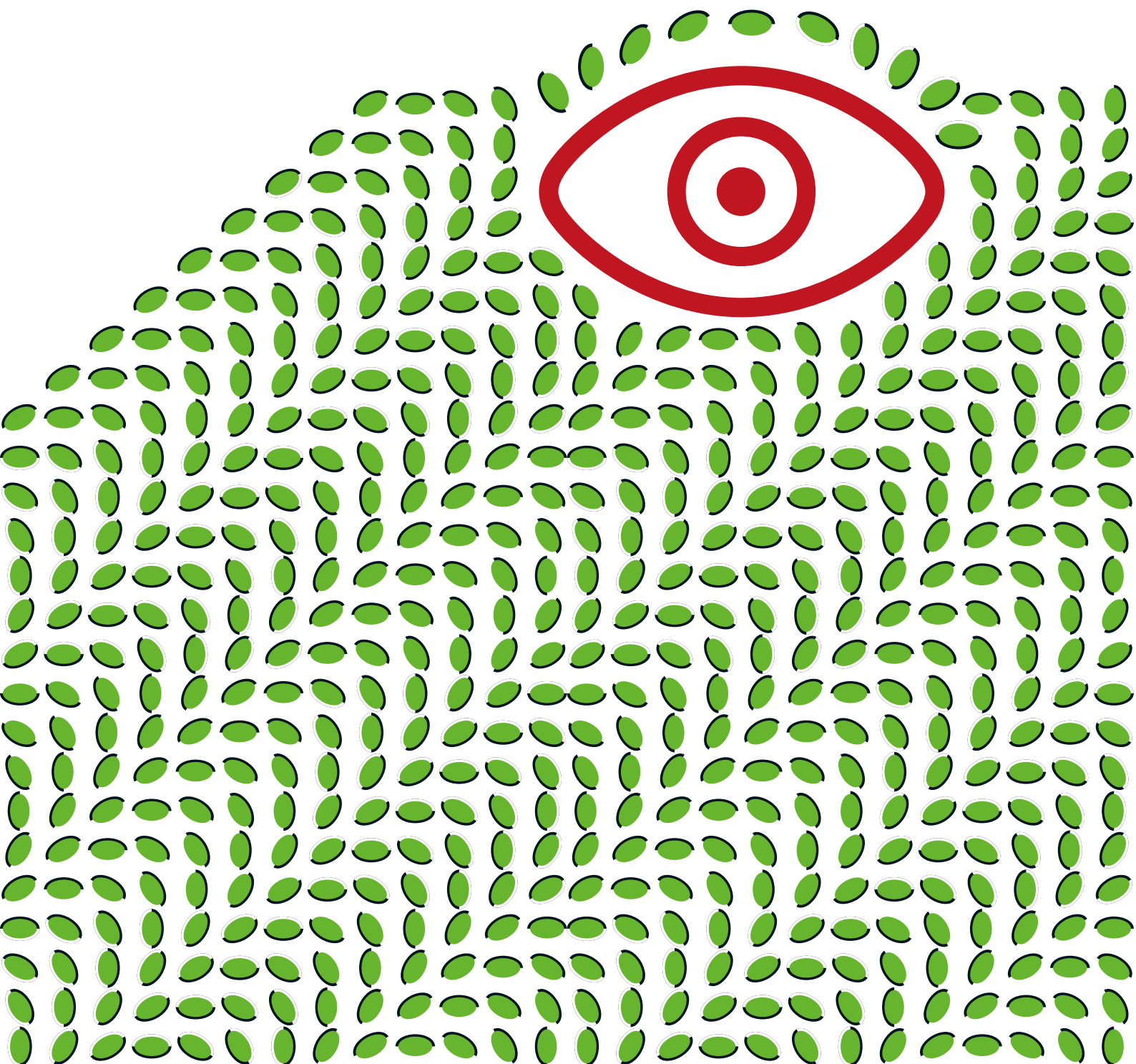
Otros aspectos legales a tener en cuenta dentro de este apartado son los relacionados con la trazabilidad y la vida útil de los alimentos donados. Para ello se tendrá en cuenta lo recogido en el [Reglamento \(UE\) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011](#) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. 

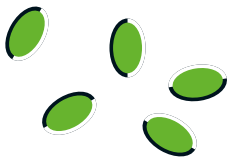
Por último, y por relevancia en aquellas actividades relacionadas con la donación de alimentos en Euskadi en los cuales existe la implicación de los comedores colectivos, cabe mencionar la [ORDEN de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.](#) 



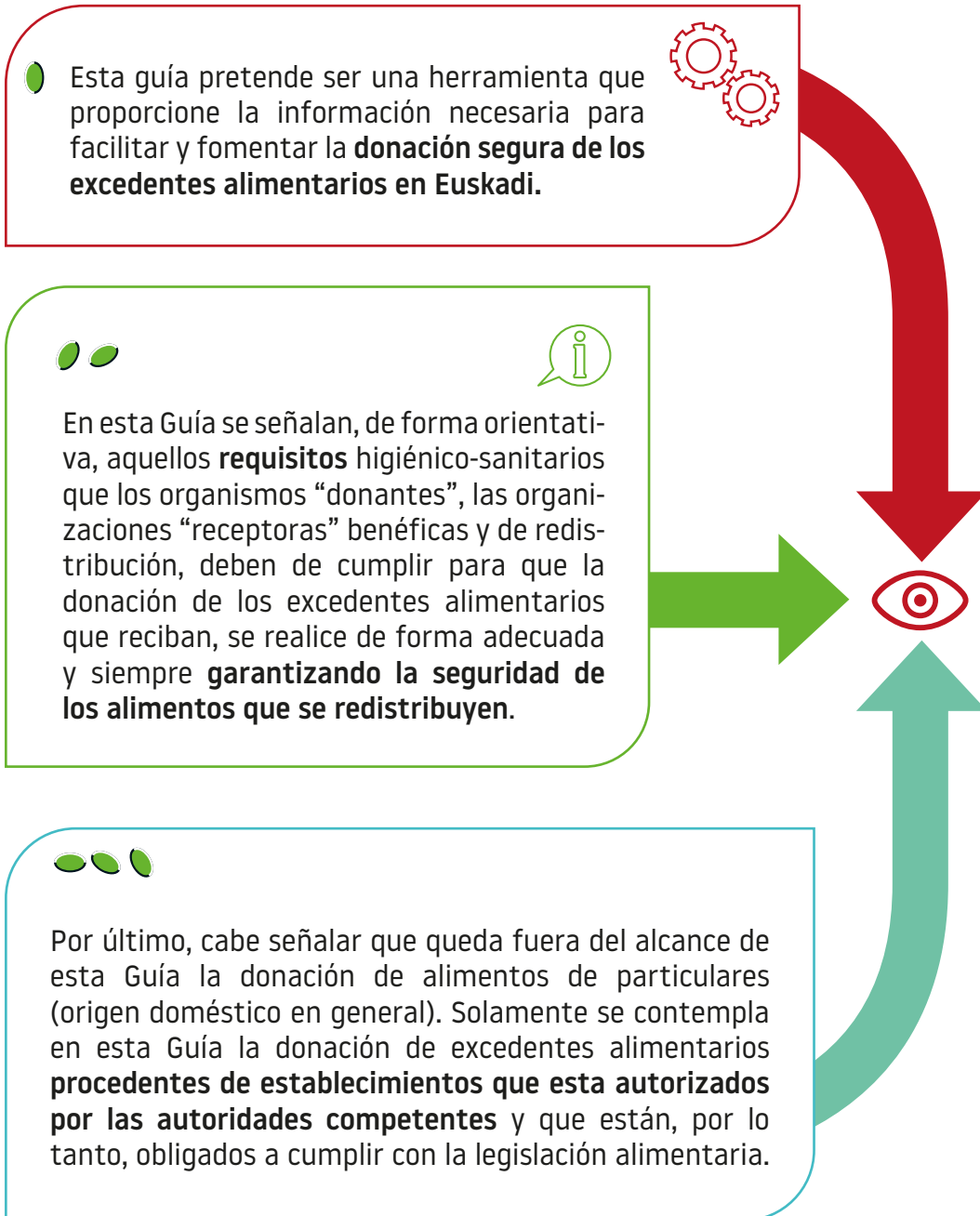


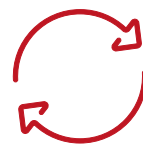
04. OBJETIVO



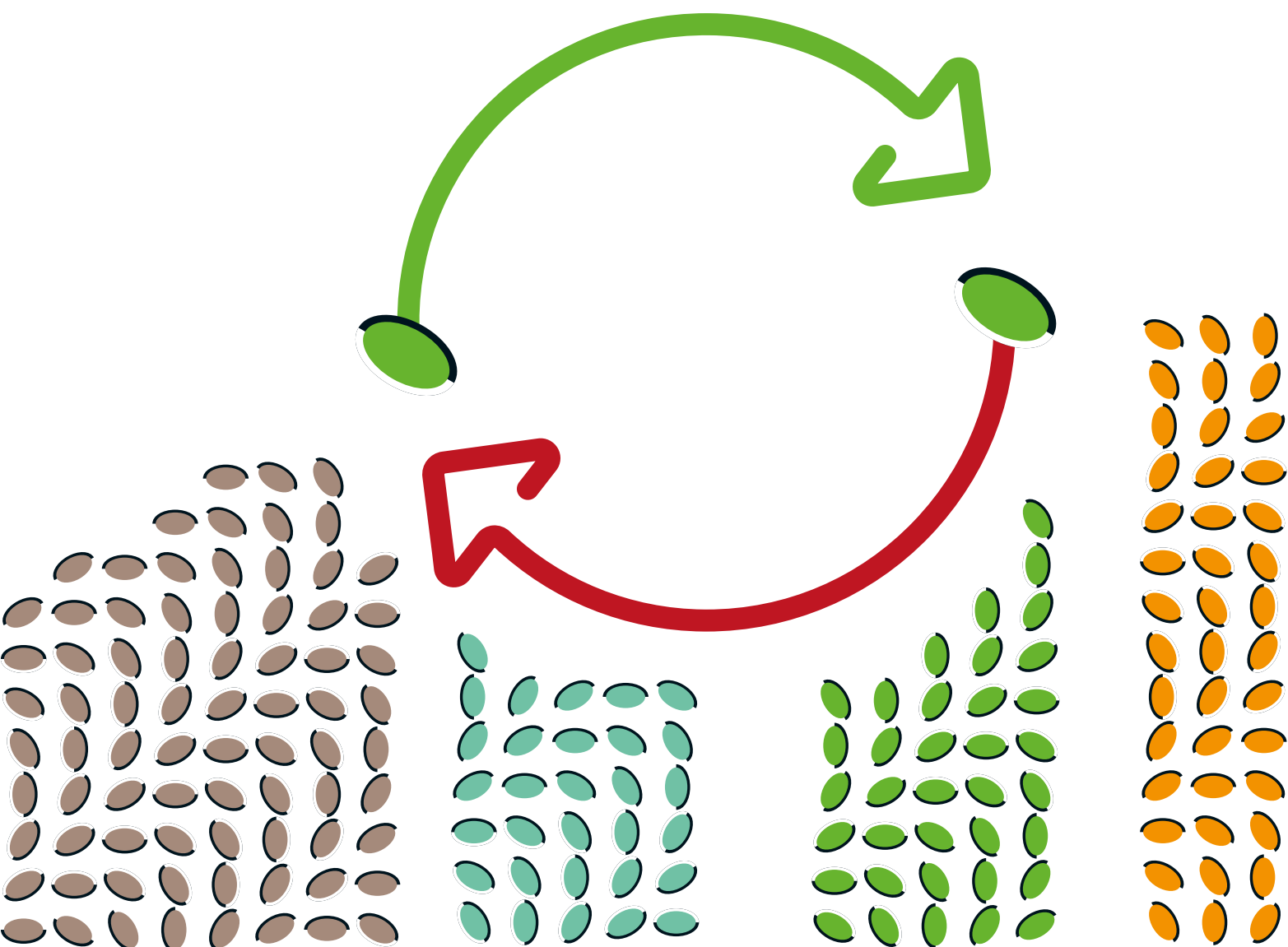


04. OBJETIVO





05. TIPOS DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS SUSCEPTIBLES DE SER DONADOS





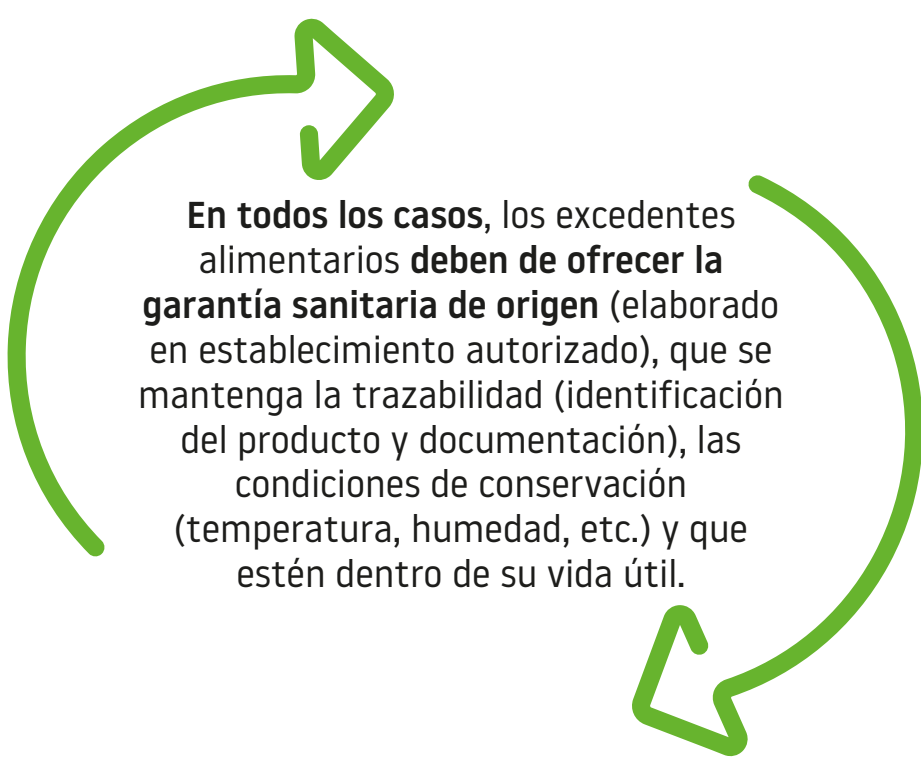
05. TIPOS DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS SUSCEPTIBLES DE SER DONADOS



De forma genérica, pueden ser los productos alimentarios que siendo aptos para consumo no se han podido consumir por una o varias causas.

Los **alimentos aptos para la donación** de alimentos pueden incluir, por ejemplo, productos:

- ✓ que no cumplen las especificaciones del fabricante o del cliente;
- ✓ cuyo envasado o etiquetado está alterado, sin que ello comprometa la seguridad alimentaria o la información al consumidor;
- ✓ que son para un período concreto (por ejemplo, productos destinados a una determinada temporada de vacaciones o a actividades promocionales);
- ✓ que se cosechan en el campo con el consentimiento del productor;
- ✓ cuya fecha de consumo preferente ha pasado, pero aún pueden consumirse con seguridad;
- ✓ que las autoridades reguladoras han retirado o confiscado por motivos distintos de la seguridad alimentaria, etc.



En todos los casos, los excedentes alimentarios **deben de ofrecer la garantía sanitaria de origen** (elaborado en establecimiento autorizado), que se mantenga la trazabilidad (identificación del producto y documentación), las condiciones de conservación (temperatura, humedad, etc.) y que estén dentro de su vida útil.



05. TIPOS DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS SUSCEPTIBLES DE SER DONADOS

TABLA DE ALIMENTOS SEGÚN EL RIESGO RELATIVO (microbiológico, muy perecederos, o difíciles de mantener la temperatura) SUSCEPTIBLES DE SER DONADOS:



ALIMENTOS NO CONDICIONADOS A MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA CONTROLADA:

- Sal.
 - Vinagres.
 - Azúcar.
 - Pastas secas.
 - Miel.
 - Frutos secos.
 - Arroz.
 - Aceites.
 - Conservas.
 - Galletas.
 - Cereales.
 - Quesos de pasta dura.
 - Leche esterilizada.
- Frutas y verduras frescas (sin pelar ni cortar), siempre que estén en buenas condiciones.



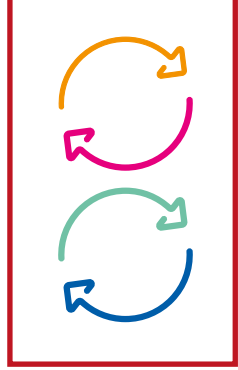
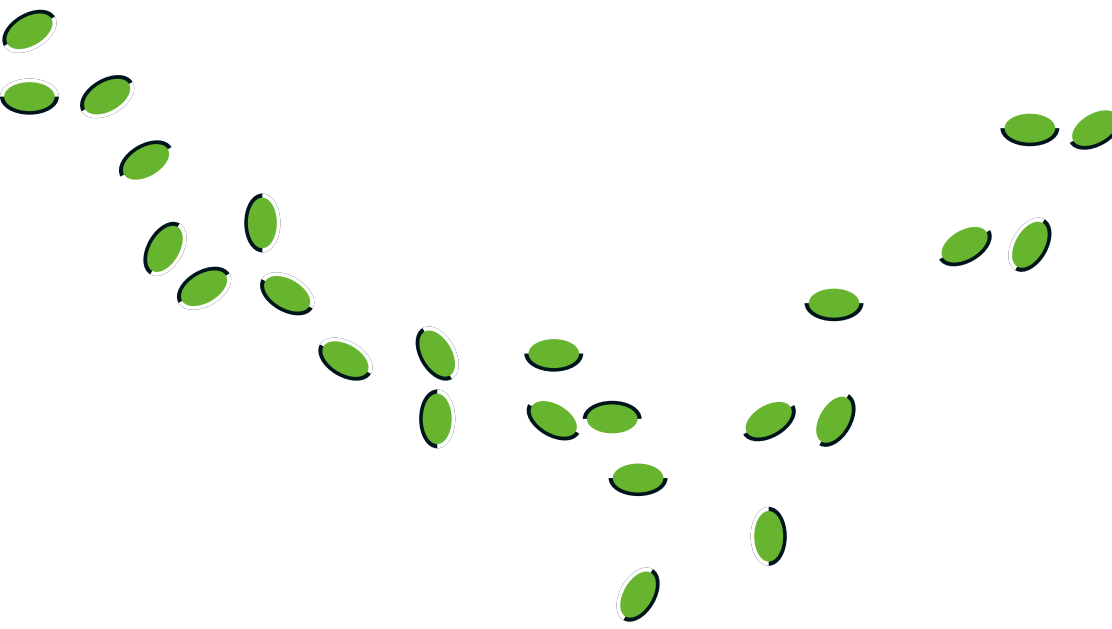
CONDICIONADOS A MANTENIMIENTO EN TEMPERATURA CONTROLADA Y A LA VIDA ÚTIL DEL ALIMENTO:

- Comidas preparadas envasadas o en recipientes aptos (termo o bandeja Gastronorm).
- Comidas preparadas in situ en comedores colectivos y sin previo servicio
- Alimentos congelados envasados.
- Yogures y lácteos.
- Frutas y verduras frescas (peladas, cortadas y envasadas) y brotes germinados.
- Carne y pescado fresco. En todo caso, es necesario enfatizar que la donación de este tipo de excedentes alimentarios estará supeditada al cumplimiento de unas condiciones sanitarias estrictas donde se pueda garantizar la cadena de frío, las condiciones de higiene y la vida útil del producto en todo momento.

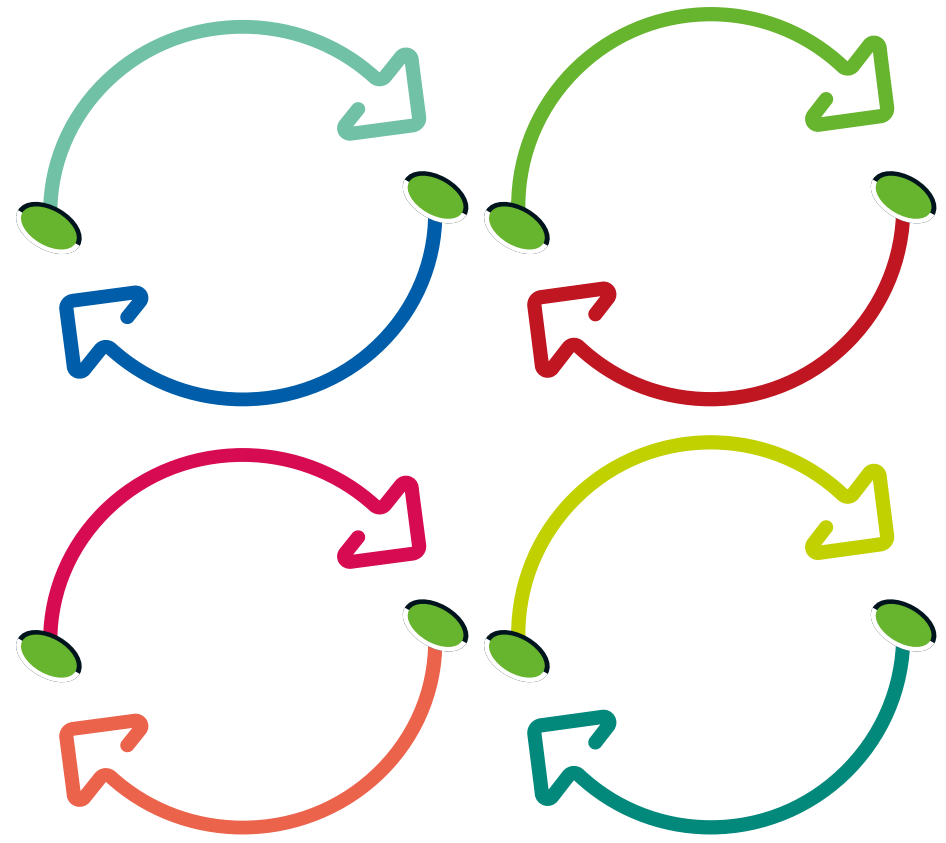


NO SE DONARÁN:

- Comidas preparadas que hayan estado expuestas al público en barras, buffets, regeneradas, etc.
- Comidas de consumo en crudo como sushis y ensaladas.
- Elaborados con huevo fresco.
- Cremas no pasteurizadas o alimentos que las contengan.
- Quesos frescos no pasteurizados.
- Pescados que no lleguen a la talla mínima.



06. DIFERENTES EJEMPLOS DE DONACIÓN DE ALIMENTOS





06. DIFERENTES EJEMPLOS DE DONACIÓN DE ALIMENTOS

En la presente Guía se presentan DIFERENTES EJEMPLOS DE DONACIÓN DE ALIMENTOS que se han dividido en tres categorías:

1. **Donación de comida preparada** (sobrantes sin previo emplatado/envasado, o en bandejas gastronómicas o termos);
2. **Donación de alimentos envasados y etiquetados perecederos, refrigerados y/o congelados;**
3. **Donación de alimentos sin envasar** como fruta y verdura, productos de panadería, pastelería o bollería sin rellenos de nata, merengue, yema o crema.

Estas formas de donación de alimentos las podemos agrupar en las siguientes:

PUNTO 1:

DONACIÓN DE COMIDAS ELABORADAS POR UNA COCINA CENTRAL O POR COMEDORES COLECTIVOS

CASO A. Cocina central

CASO B. Comedor colectivo

CASO C. Entidad receptora

PUNTO 2:

DONACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS

PUNTO 3:

DONACIÓN DE ALIMENTOS SIN ENVASAR



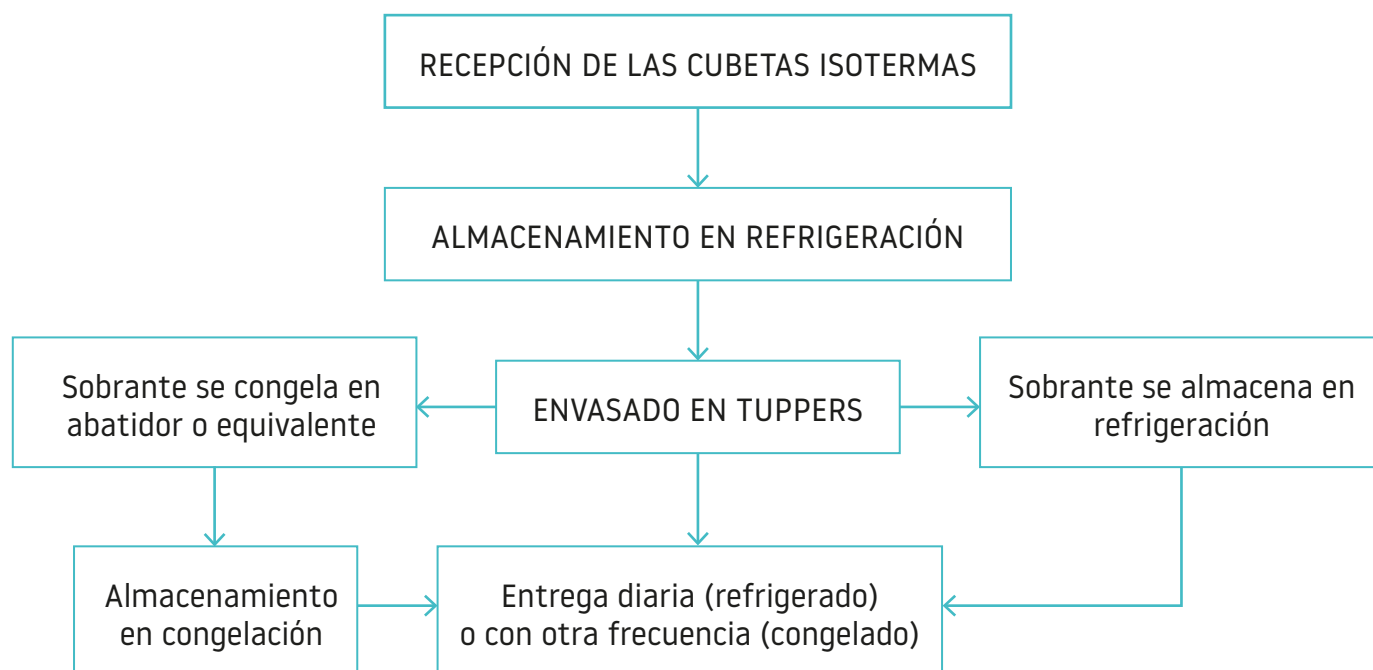
PUNTO 1: DONACIÓN DE COMIDAS ELABORADAS POR UNA COCINA CENTRAL O POR COMEDORES COLECTIVOS

CASO A.

Por definición, una **Cocina Central** es una “empresa que elabora comidas completas para su distribución a COLECTIVIDADES, entendidas estas como entidades sociales públicas o privadas que agrupan un conjunto de individuos con características similares (empresas, colegios, residencias, hospitales, asociaciones...) que demandan un servicio de comidas preparadas”. ([Orden de 20 marzo 2003 del Consejero de Seguridad del Gobierno Vasco](#)).

En este caso, las comidas son recibidas por la entidad social a cuyas instalaciones llegan como excedentes un número de menús diarios, envasados en formato de cubetas isotérmicas, en barquetas, etc. en frío, a una temperatura de $\leq 4^{\circ}\text{C}$, disponiendo de la información siguiente en el formato más factible (etiqueta, hoja informativa o web de consulta): el nombre del plato y del proveedor, su fecha de caducidad, condiciones de conservación, información sobre ingredientes (alérgenos, cuestiones religiosas). Se transportan en baúl isotérmico o en vehículo isoterma con o sin equipo de refrigeración en función de la distancia/tiempo del trayecto.

Al entender que el sistema HACCP-APPCC de la Cocina Central controla todas las etapas de su actividad, no es objeto de esta guía y, por lo tanto, la valoración de los peligros se ceñirían exclusivamente a la actividad propia de dicho organismo “receptor”, teniendo en cuenta el siguiente diagrama de flujo:



06. DIFERENTES EJEMPLOS DE DONACIÓN DE ALIMENTOS



CASO B.

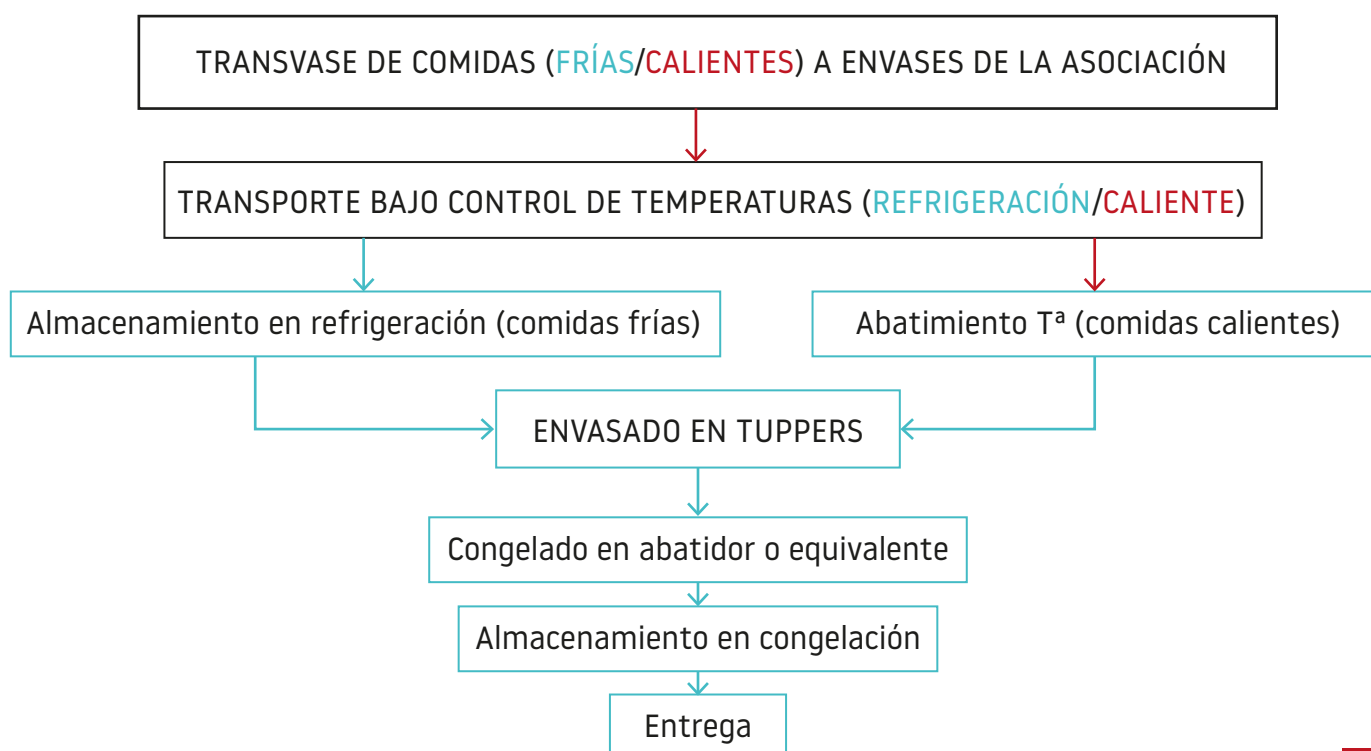
Por definición, un **Comedor Colectivo** es “aquel establecimiento cuya actividad sea facilitar comidas y/o bebidas que en el mismo se consumen, incluyendo tanto los dotados de cocina propia como los que carecen de la misma, y pudiendo tener entidad propia e independiente o formar parte de empresas, centros o instituciones como actividades accesorias a éstas”.

También se define como “establecimiento local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo directo por el consumidor final”. ([Orden de 15 marzo de 2002 del Consejero de Sanidad del Gobierno Vasco](#)).

En este caso, es un organismo “receptor” quien recoge las comidas sobrantes (tanto en frío como en caliente) directamente en el comedor colectivo donde ha sido elaborada. Para ello vierte las comidas en envases propios de dicho organismo, empleando bandejas con tapa para los fríos y recipientes herméticos para los calientes. Después son transportados en su propio vehículo hasta sus instalaciones, donde personal de este organismo procede al envasado en recipientes plásticos (tupper), su etiquetado y posterior congelado, para ser almacenado en cámara de congelación hasta su entrega a las personas beneficiarias.

La elaboración de los alimentos en el Comedor Colectivo está sujeta a la aplicación del “Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería”, que, a través de la puesta en práctica de este por parte del operador económico responsable, se garantiza el control de los riesgos sanitarios que esta actividad implica.

Por lo tanto, en este caso, es a partir de que el organismo “receptor” transvasa los alimentos sobrantes a sus recipientes donde se debe iniciar la valoración de los peligros asociados a esta actividad. Su diagrama de flujo sería el siguiente:





06. DIFERENTES EJEMPLOS DE DONACIÓN DE ALIMENTOS

Otro ejemplo de Organismo “receptor” es aquel que pretende que la comida sea manipulada, envasada, etiquetada y congelada por el propio Comedor Colectivo, limitándose dicho Organismo “receptor” a la recogida y reparto de la comida. **Esta situación no es posible.**

Debe adaptarse al esquema anterior, dado que en aplicación de la Orden del 15 de marzo de 2002 no se permite que un Comedor Colectivo realice manipulaciones de comidas (envasado, etiquetado, congelación y almacenamiento en congelación) que no se consuman en el mismo. Todas estas manipulaciones deben ser realizadas por el Organismo “receptor” una vez retirados los excedentes de comidas generados en el Comedor Colectivo.

CASO C.

Una **entidad “receptora”**, como por ejemplo un comedor o entidad social que dispone de cocina y comedor propio, que recoge los alimentos sobrantes (tanto en frío como en caliente) directamente en el comedor colectivo donde ha sido elaborada. Para ello vierte las comidas en envases propios de dicho organismo, empleando bandejas con tapa para los fríos y recipientes herméticos para los calientes. Después son transportados en su propio vehículo hasta sus instalaciones o bien a través de una agencia de transporte en vehículos isotermos, donde personal de este organismo tras efectuar los controles de temperatura, comprobación de la información obligatoria en documento de acompañamiento, etc., procede a:

1. Alimentos recepcionados en condiciones de refrigeración: se almacena en las mismas condiciones (entre 0-4°C) hasta el momento de su preparación y servicio, preferiblemente en las 24 horas posteriores a la recepción, con un máximo de 48 horas.

La regeneración se efectuará alcanzando los 70°C en el interior al menos durante dos minutos o valores equivalentes.

2. Alimentos recepciones en caliente, se pueden dar 2 casos:

2.1. Conservación en refrigeración: Una vez recepcionados, se abaten rápidamente de manera que descienda por debajo de los 10 °C en un tiempo no superior a las 2 horas. Empleando abatidor o un equipo similar con capacidad suficiente y únicamente destinado a tal efecto. Para ello, se podrá fragmentar en raciones más pequeñas.

De la misma manera que en el caso anterior, se efectuará una regeneración del alimento, alcanzando los 70 °C en el interior durante al menos 2 minutos (o valores equivalentes), previo a su servicio y el consumo preferente del alimento será 24 horas y un máximo de 48 horas.



06. DIFERENTES EJEMPLOS DE DONACIÓN DE ALIMENTOS

2.2. Conservación en congelación: Una vez recepcionados, se abaten rápidamente para su congelación, de manera que descienda de 0 a -10 °C en un tiempo no superior a las 2 horas. Empleando un abatidor o equipo de características similares con capacidad suficiente y únicamente destinado a tal efecto.

Para ello, se podrá fragmentar en raciones más pequeñas, colocando el alimento por ejemplo en “tupper” o similar, procediendo a su identificación mediante etiqueta o marcado que garantice su trazabilidad y sea posible conocer fácilmente su fecha de congelación.

La fecha de duración mínima será de acuerdo con lo establecido en el Plan de Autocontrol del propio establecimiento.

Posteriormente se almacena en condiciones de congelación (Tª- 18 °C) hasta su descongelación a temperaturas controladas (condiciones de refrigeración: cámara o equipo frigorífico).

Del mismo modo que el caso anterior, una vez descongelado se realiza una regeneración del alimento previo servicio en las mismas condiciones que las descritas anteriormente.

En casos excepcionales, que no proceda el enfriamiento rápido en destino ya que **el consumo del alimento vaya a ser inmediato** (Inferior a 4-6 horas) y no se deteriore la calidad ni las cualidades organolépticas del alimento*, se podrán transportar y recepcionar en caliente y conservar en horno, marmita, basculante o mesa caliente según la preparación que se trate, asegurando que se mantiene a una temperatura superior a los 65°C en el centro del producto hasta su servicio.

*Preferiblemente aquellos alimentos denominados como primeros platos o “de cuchara”, que debido a su alto contenido en agua y retención térmica no son propensos a resecarse y/o alteraciones similares. Ejemplos: purés, cremas, cocidos...

La elaboración de los alimentos en el Comedor Colectivo está sujeta a la aplicación del [“Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería”](#), que, a través de la puesta en práctica de este por parte del operador económico responsable, se garantiza el control de los riesgos sanitarios que esta actividad implica.

Por lo tanto, en este caso, es a partir de que el organismo “receptor” transvasa los alimentos sobrantes a sus recipientes donde se debe iniciar la valoración de los peligros asociados a esta actividad.



PUNTO 2: DONACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS

En este apartado se incluye a todo tipo de alimentos envasados cuyos orígenes serían fabricantes, cadenas de distribución, almacén de alimentos y comercios minoristas, con destino casi en exclusiva a Bancos de Alimentos o Asociaciones que actúan como tales (Organismos “receptores de “primera y segunda línea”).

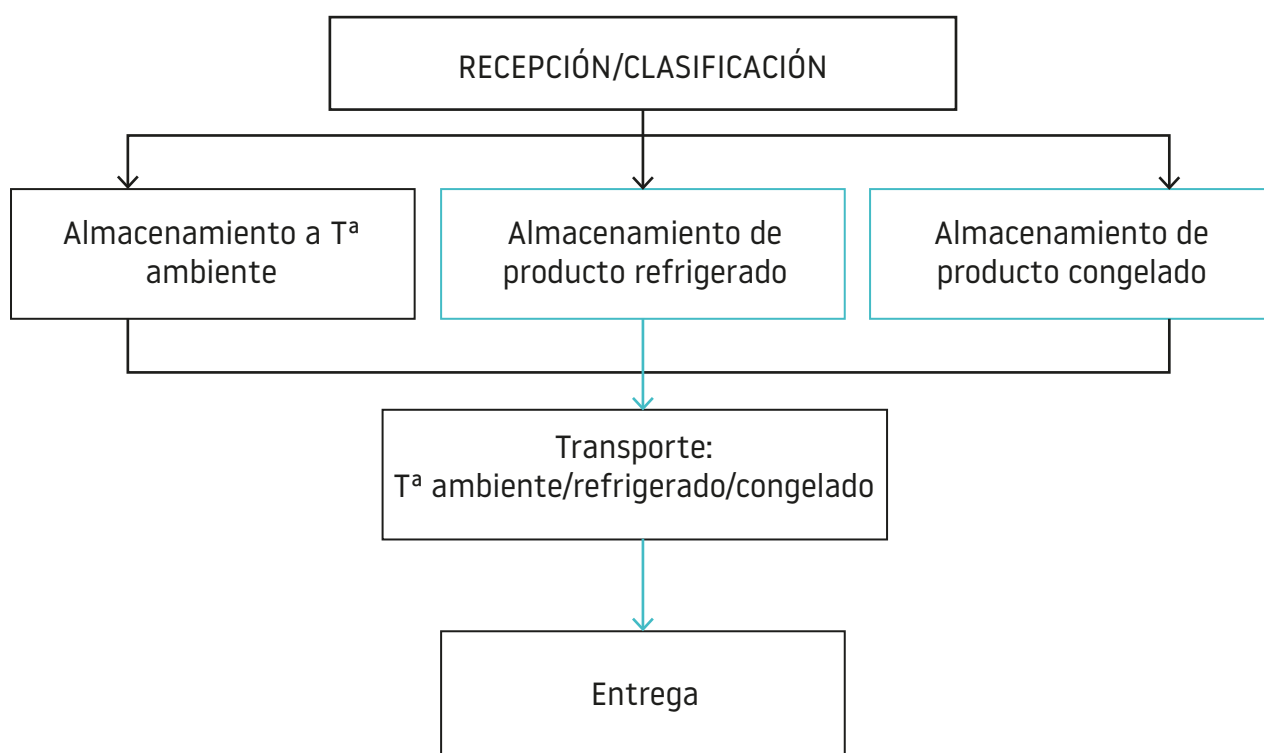
Dentro de los alimentos envasados, la carne y el pescado requieren de una mención especial. Dado que son muy susceptibles de sufrir deterioro de manera rápida y de ser fuente de peligros microbiológicos, obligan a una gestión muy estricta sobre su seguridad y sus condiciones de conservación.

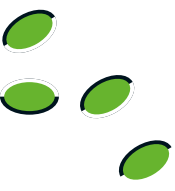
El resto de alimentos envasados susceptibles de ser donados serían alimentos que se conservan a Tª ambiente y presentan fecha de consumo preferente con un límite largo en el tiempo.

En menor medida tendríamos alimentos envasados refrigerados sobre los que deberíamos respetar una fecha de donación de algunos días (p.e. 4 ó 5 días) antes de su fecha de caducidad para garantizar su aprovechamiento dentro de unas condiciones de seguridad.

Por último, también tendríamos alimentos envasados congelados, cuya gestión de su seguridad alimentaria es dificultosa, más por no disponer de medios (transporte, cámaras de conservación, etc.) que por sus fechas de duración mínima que suele ser inferior a 18 meses.

Su diagrama de flujo sería:





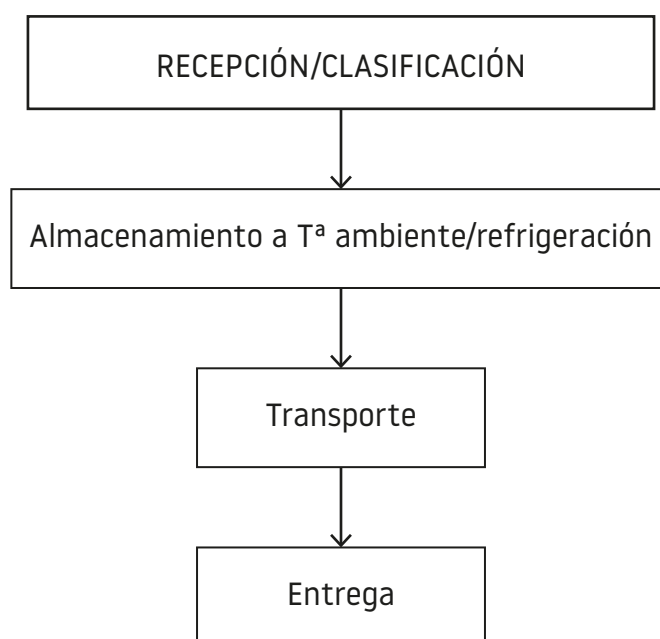
06. DIFERENTES EJEMPLOS DE DONACIÓN DE ALIMENTOS

PUNTO 3: DONACIÓN DE ALIMENTOS SIN ENVASAR

En este punto incluimos exclusivamente frutas y hortalizas y frutos secos, procedentes de cadenas de supermercados, productores primarios, etc., con destino a los “Bancos de alimentos”, asociaciones benéficas, etc.

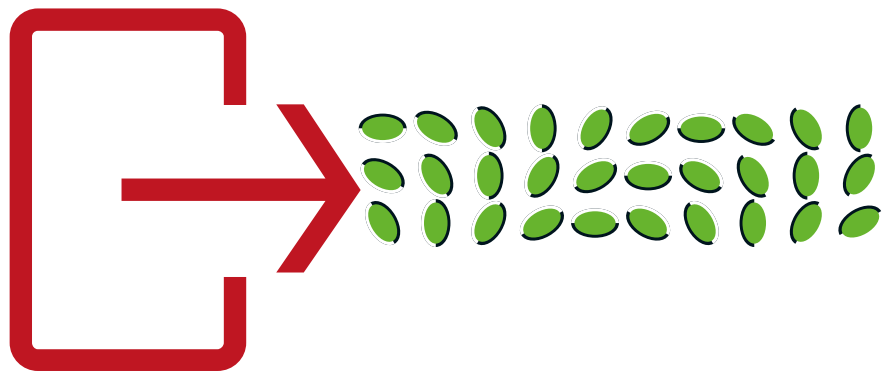
Su gestión de seguridad alimentaria es más sencilla que su gestión del reparto antes de que sufran un deterioro que resulten como no comestibles.

Su diagrama de flujo sería:





07. REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA LOS ORGANISMOS “DONANTES”



07. REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA LOS ORGANISMOS “DONANTES”



Las empresas “donantes” de excedentes alimentarios estarán legalmente establecidas y registradas por la Administración competente (RGSEAA, REACAV, REGEPA). Por lo tanto, estarán autorizadas para la producción, transformación, elaboración, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos en general, incluyendo los que pretendan ser objeto de donación. Esto implica que estarán bajo la supervisión y el Control Oficial de las Administraciones, garantizando el cumplimiento de la normativa sanitaria correspondiente de aplicación en su actividad y también en una donación segura.

Esta donación de alimentos, como el resto de la actividad, se encontrará incluida en su sistema de autocontrol APPCC, en los Planes Genéricos de Autocontrol, o en la Guías de Buenas Prácticas de Higiene, según el caso.

Los alimentos donados deberán ir provistos de un documento de acompañamiento con destino a los organismos “receptores”, incluyendo la siguiente información mínima:

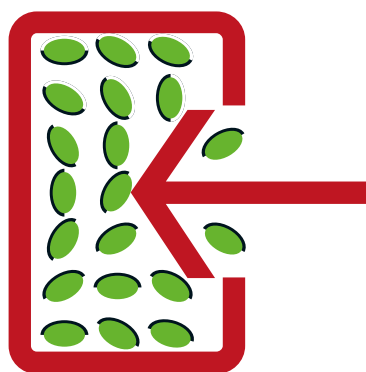
- Nombre y dirección del organismo “receptor”.
- Relación y cantidad de alimentos donados.
- Fecha de donación.
- Nombre y dirección de la empresa “donante”.

Además, deberán tener especial control sobre las fechas de caducidad y/o consumo preferente, dado que los alimentos donados pueden encontrarse cercanos a su vencimiento, y al ser destinados a organismos “receptores”, cuyo personal en su mayoría es voluntario y con escasos recursos, les facilitaría su labor.

El resto de las cuestiones higiénico-sanitarias serán las mismas que para los alimentos comercializados en el ejercicio de su actividad empresarial.



08. REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA LOS ORGANISMOS “RECEPTORES”



08. REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA LOS ORGANISMOS “RECEPTORES”



8.1. Requisitos del personal manipulador voluntario:

- Debe tener una mínima formación sobre higiene alimentaria y los riesgos que supone la manipulación de estos alimentos. También en aspectos como son: la integridad de los envases, las condiciones de conservación, la rotación de lo almacenado, la estiba en las cámaras y/o en el almacén, etc.
- Debe proceder al lavado de las manos de manera correcta y frecuente. Sobre todo, antes de empezar el trabajo, durante la preparación, envasado y acondicionamiento (fraccionado) de las comidas; si manipula alimentos crudos y antes de manipular los alimentos cocinados; después de ir al baño; después del manejo de basuras o desperdicios.
- En los locales donde se preparen los alimentos no se deben realizar comportamientos que puedan generar su contaminación: comer, fumar, mascar goma, toser o estornudar sobre los alimentos.
- Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta.
- Debe estar formado sobre procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, superficies de trabajo, maquinaria y equipos. Es recomenda-

ble que existan instrucciones (producto, dosificación, forma de aplicación) así como registros de limpieza y desinfección.

8.2. Requisitos de los locales, instalaciones y equipos:

- Los materiales con que estén contruidos sus suelos, paredes y techos deben tener las siguientes características: lisos, impermeables, resistentes a la acción de su limpieza y desinfección y de los productos empleados en las mismas.
- Disponer de ventilación natural o forzada suficiente.
- Su dimensión y tamaño será el adecuado a las tareas a que se destinan.
- Se conservarán limpios y en buen estado de mantenimiento.
- Dispondrán de agua potable fría y caliente.
- Dispondrán de sistemas que eviten la entrada de insectos y animales. Se recomienda realizar monitorización con cebos y trampas para detectar la posible presencia de insectos y/o roedores. En caso necesario, deberán realizar control de plagas con empresa autorizada.
- Las superficies de trabajo, de los equipos, de la maquinaria, del utillaje, etc., deben ser de materiales de fácil limpieza y desinfección, impermeables y lisas.
- Deben disponer de recipientes para recoger de manera higiénica los desperdicios y basuras generados en el desarrollo de la actividad.

08. REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA LOS ORGANISMOS “RECEPTORES”



- Si fuera necesario en función del tipo de alimentos recibidos y su conservación, deberán disponer de instalaciones frigoríficas de refrigeración y/o congelación, con termómetros que permitan conocer la temperatura de almacenamiento. Además, estas deberán tener la capacidad suficiente.
- Los envases destinados a contener raciones individuales para su entrega a las personas beneficiarias deben ser de materiales aptos para uso alimentario. Su almacenamiento y manejo no debe suponer un foco de contaminación.
- Si reciben alimentos en caliente, que precisan enfriarse para su envasado y entrega, deben disponer de un equipo (ejemplo, abatidor) para su enfriamiento rápido (en dos horas bajar a por debajo de los 10°C). En caso de ser servidos en caliente, garantizar una temperatura mínima de 65°C en el interior del producto.
- En caso de regenerar la comida, esta alcanzará una temperatura mínima de 70 grados en el interior del producto.
- Si realiza congelación de los alimentos cocinados que reciben con el fin de aumentar su vida útil, y de esta forma facilitar la redistribución, este proceso deberá realizarse de la manera más rápida posible, por lo que el uso del abatidor es lo aconsejable. No obstante, si no fuera posible al carecer del mismo, es imprescindible que el alimento se fragmente en pequeñas porciones y disponer de una cámara frigorífica de congelación destinado a este fin, evitando la sobrecarga de esta, para que la velocidad de congelación sea más rápida. Idéntico proceder en el caso de la congelación de carne fresca de las diferentes especies.
- La comida que ha sido descongelada debe ser consumida antes de las 24 horas siguientes.
- En el caso de realizar fraccionamiento de los alimentos recibidos cocinados con el fin de ser envasados en raciones individuales, esta operación se realizará en un local o área exclusiva a este fin. Además del equipamiento necesario para realizar esta operación, es preciso disponer de un fregadero/lavamanos con el fin de facilitar, en tiempos diferentes o en lavabos diferentes, el aseo de las manos y la limpieza e higienización de los utensilios empleados en dicha manipulación. Su accionamiento será a pedal (no manual), con agua fría y caliente y útiles de aseo (jabón líquido y toallas de un solo uso).
- Se debe disponer de inodoros, los cuales no se comunicarán directamente con los locales donde se manipulen los alimentos. En caso necesario, estarán dotados de vestuarios adecuados para que el personal pueda cambiarse de ropa y calzado.

8.3. Requisitos de Seguridad en la manipulación y conservación de los alimentos donados:

- Los alimentos que son recibidos envasados deberán cumplir con la normativa de etiquetado de alimentos.
- Los alimentos que son recibidos sin envasar, además de la información reseñada en el documento de acompañamiento, también deben disponer de la siguiente información:
 - Condiciones de conservación.

08. REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA LOS ORGANISMOS “RECEPTORES”



- Alérgenos e intolerancia,
- Indicar en caso de que se precise, la fecha de caducidad/consumo preferente.
- Los alimentos (principalmente los recibidos cocinados), que son envasados en raciones para su entrega a las personas beneficiarias, deberán llevar la siguiente información:
 - Identificación del producto.
 - Identificación del organismo receptor.
 - Fecha de caducidad.
 - Fecha de congelación (en su caso).
 - Ingredientes (alérgenos).
 - Forma de conservación.
- Se deberá revisar la integridad de los envases, desechando los que presenten deterioro, abolladuras, fugas, etc.
- Se comprobará visualmente el aspecto de los alimentos, debiendo desechar los que presentan mohos, colores extraños, mal olor, etc.
- En el almacenamiento de los alimentos, su estiba debe evitar el contacto con el suelo, ubicándolos en baldas, estanterías o similares.
- Se asegurarán de que las temperaturas de almacenamiento de los alimentos son las siguientes:
 - Alimentos congelados: inferior o igual a -18 °C.
 - Comidas elaboradas en refrigeración: Con vida útil mayor de 24 horas de 0 a 4°C. Con vida útil menor de 24 horas de 0 a 8°C.
 - Comidas elaboradas en caliente: mayor o igual a 65°C.
 - Carnes frescas refrigeradas de animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos: 0 a 7 °C.
 - Carnes frescas refrigeradas de aves: 0 a 4 °C.
- Pescado: los productos de la pesca frescos se mantendrán a una temperatura próxima a la de fusión del hielo.
- En relación con el manejo de los alimentos almacenados, se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos:
 - Seguir un sistema FIFO para la gestión de los alimentos.
 - Mantener en todos los casos la cadena de frío.
 - Mantener las instalaciones y el almacenamiento de los alimentos de forma ordenada.
 - Ordenar los alimentos por el tipo de producto alimenticio.
 - Comprobar de forma regular el buen funcionamiento de cámaras de frío y comprobar las temperaturas de las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos.

8.4. Requisitos relativos al transporte de alimentos:

Estas siguientes condiciones higiénico-sanitarias están destinadas principalmente a los vehículos que los organismos “receptores” de “segunda línea” emplean para transportar los alimentos que destinan a los organismos “receptores” de “primera línea”:

- Los vehículos o receptáculos donde se transporten los alimentos deben presentar un correcto estado de limpieza y desinfección.
- Estos vehículos serán exclusivos para productos alimenticios. Si no fuera posible y se comparte el vehículo con otros productos no alimenticios, debe existir una separación suficiente y efectiva que evite la contaminación de los alimentos.



- Los alimentos que para su correcta conservación precisen frío, los vehículos empleados para su transporte deberán disponer de equipos que permitan mantenerlos a la temperatura requerida. En aquellos casos que, o bien no se disponga de vehículo frigorífico, o porque las cantidades transportadas sean reducidas, se podrán utilizar contenedores isoterms junto con acumuladores de frío.

8.5. Requisitos relativos a la trazabilidad:

Los receptores de excedentes alimentarios, es decir, las organizaciones benéficas y de redistribución, también deben aplicar las medidas de trazabilidad que se requieran para garantizar la seguridad de la cadena alimentaria.

De forma orientativa, las organizaciones implicadas en la donación de alimentos deben de conservar, como mínimo, la siguiente información:

- nombre y dirección del proveedor;
- nombre y dirección del cliente; (solamente si el destinatario es un organismo “receptor” de “segunda línea”);
- fecha y, en su caso, hora de la transacción/entrega;
- identificación de los productos suministrados;
- volumen, en su caso, o cantidad.

Como la redistribución de alimentos tiene lugar al final de la cadena de valor de los alimentos y las organizaciones benéficas y de redistribución no suelen tener los alimentos almacenados durante un período de tiempo muy largo, se considera adecuado **guardar los registros** durante un plazo indicativo de **dos años**.

8.6. Requisitos relativos al etiquetado/información al consumidor: vida útil, condiciones de conservación y alérgenos.

8.6.1. Fecha de caducidad y fecha de consumo preferente:

Uno de los motivos por los que la comida acaba en la basura, es porque la persona usuaria no entiende correctamente la diferencia entre FECHA DE CADUCIDAD y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

Ambas fechas nos indican la duración mínima de un producto, es decir, la fecha hasta la que el alimento mantiene sus propiedades en perfecto estado. Sin embargo:

Los alimentos perecederos, vendrán con **FECHA DE CADUCIDAD**. Esta fecha nos indica la fecha límite hasta la cual un alimento se puede consumir con seguridad. Una vez pasada la fecha, se considera un producto no seguro.

El resto de los alimentos indicarán una **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**. Es la fecha hasta la cual el alimento mantiene sus cualidades organolépticas (textura, color, olor...) y que, pasada esta fecha, el alimento sigue siendo inocuo.

En este caso, hay que tener en cuenta que el tiempo de aprovechamiento del producto va a depender del tipo de alimento y del tratamiento recibido. Los alimentos que tengan una fecha de consumo preferente en la que se exprese el día y el mes deberán ser aprovechados lo antes posible en los siguientes días de la fecha indicada.

Los alimentos no perecederos con fecha de consumo preferente podrán consumirse más allá de esa fecha, siempre y cuando el envase esté intacto y se

08. REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA LOS ORGANISMOS “RECEPTORES”



hayan seguido las condiciones de conservación indicadas.

¿CÓMO SE INDICAN EN LA ETIQUETA?

FECHA DE CADUCIDAD:

Irá precedida de la indicación “fecha de caducidad” y se indicará obligatoriamente el día y mes. De manera voluntaria, se puede indicar el año.

FECHA DE CADUCIDAD
30/05/19

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

Cuando la duración del producto alimenticio sea:

- Inferior a 3 meses: DÍA y MES
- Superior a 3 meses y que no sobrepase los 18 meses: MES y AÑO
- Superior a 18 meses: AÑO



8.6.2. Condiciones de conservación:

Es otra de las indicaciones de la etiqueta a tener en cuenta a la hora de no despilfarrar alimentos.

Cuando los alimentos requieran unas **CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN** o **ALMACENAMIENTO**, dichas condiciones se indicarán en la etiqueta, y es importante seguirlas al pie de la letra si queremos que el producto llegue en condiciones óptimas al final de su vida útil.

Conservación

Conservar en un lugar limpio, fresco y seco, resguardado de la luz.

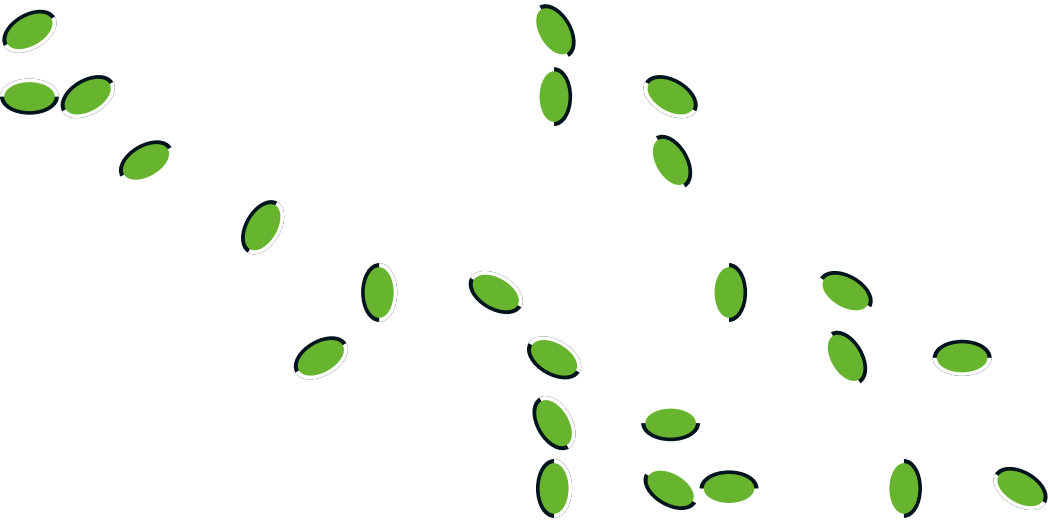
Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Una vez abierto, puede conservarse hasta 4 días en el frigorífico (+4°C), y hasta 1 mes en el congelador*** (-18°C).

Conservar entre 0 °C y +4 °C.

8.6.3. Alérgenos e intolerancias:

El donante debe de facilitar la información sobre los ingredientes y los posibles alérgenos de los alimentos donados. En el caso de productos envasados, la información figurará en el etiquetado. Las organizaciones redistribuidoras y las entidades sociales facilitarán dicha información al beneficiario final.

Es recomendable preguntar en el caso de comedores sociales si tienen conocimiento de personas beneficiarias con alergias o intolerancias.



09.RESPONSABILIDAD



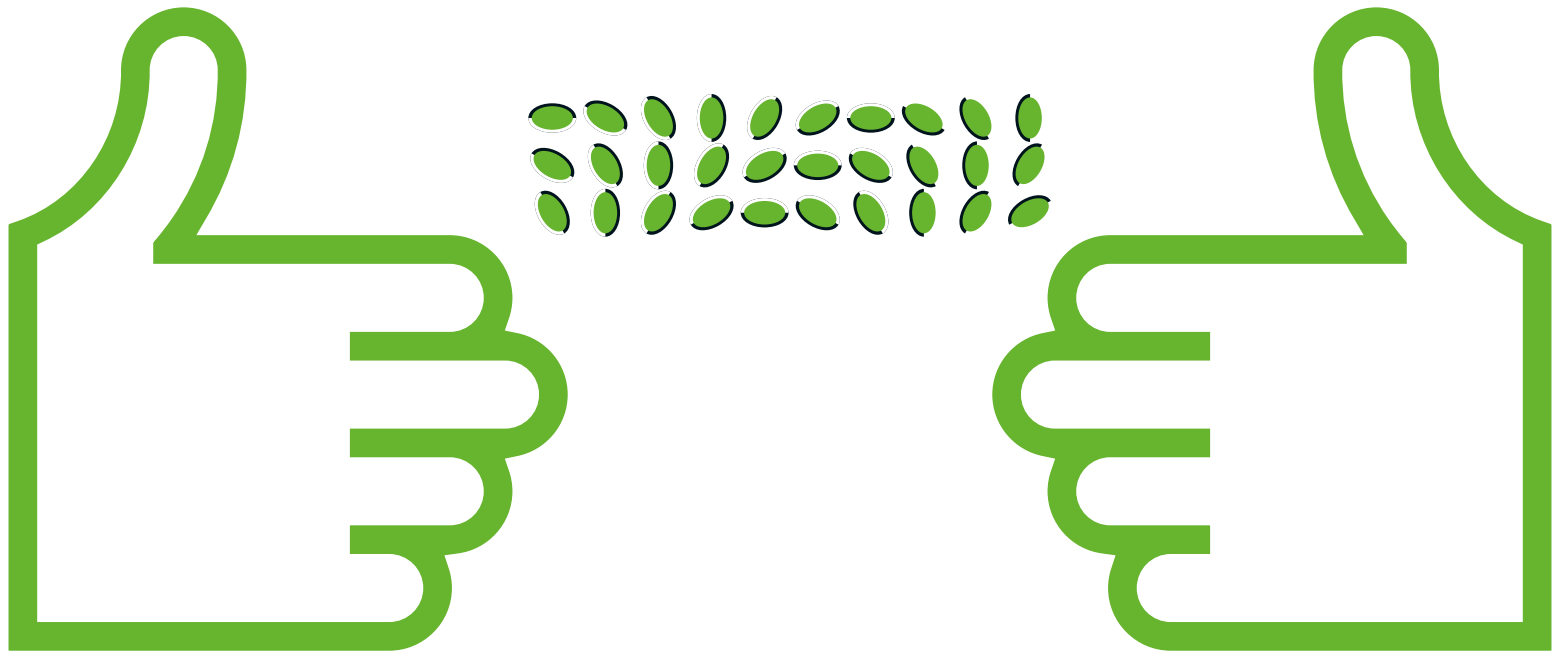


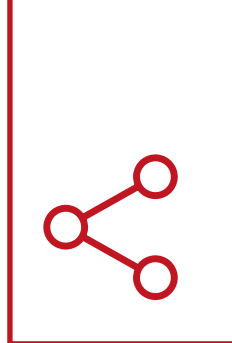
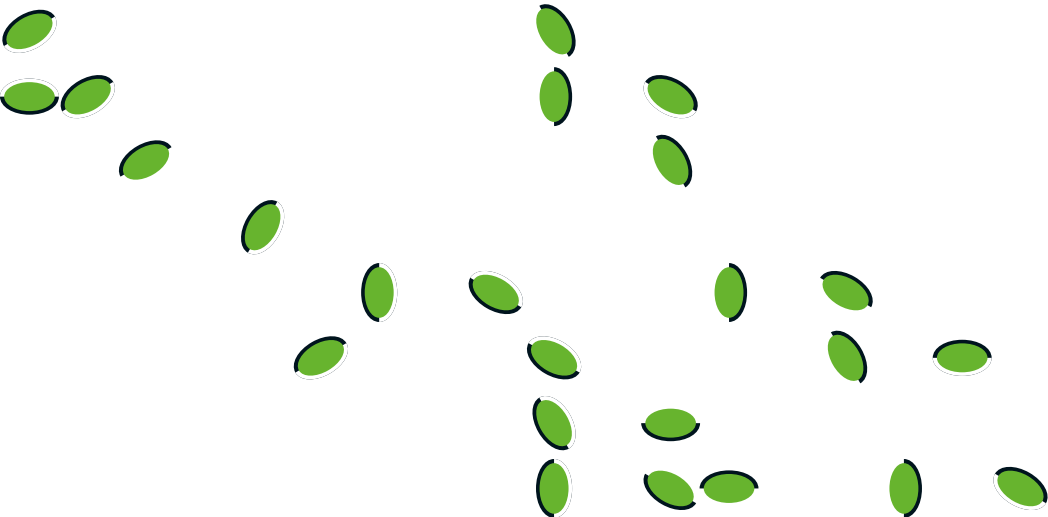
09. RESPONSABILIDAD

Según establece la normativa europea, y con el fin de proteger a los consumidores y garantizar la seguridad alimentaria, “solo se pueden comercializar alimentos que cumplan los requisitos establecidos en las normas de higiene alimentaria de la UE y que sean aptos para el consumo humano, también en el caso de alimentos donados a organizaciones sin fines lucrativos para su distribución.”

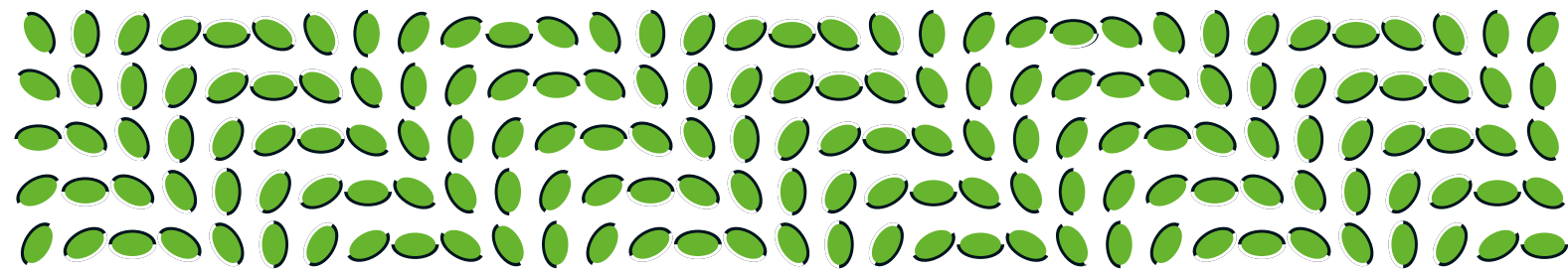
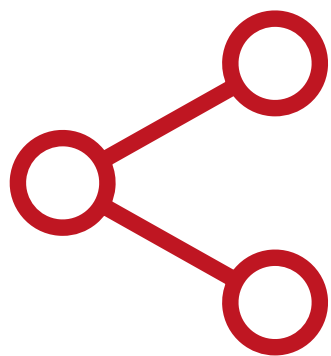
Con el fin de establecer y definir las responsabilidades entre las organizaciones involucradas en la donación de un alimento es recomendable la existencia de un convenio o contrato marco de colaboración que recoja los acuerdos entre las organizaciones. Anexo I.

Además, todas las entregas de alimentos entre los actores intervinientes deben ir acompañadas de la documentación y registros que se establezcan.





10. DESTINATARIOS ÚLTIMOS DE LOS ALIMENTOS DONADOS. **PERSONAS BENEFICIARIAS**



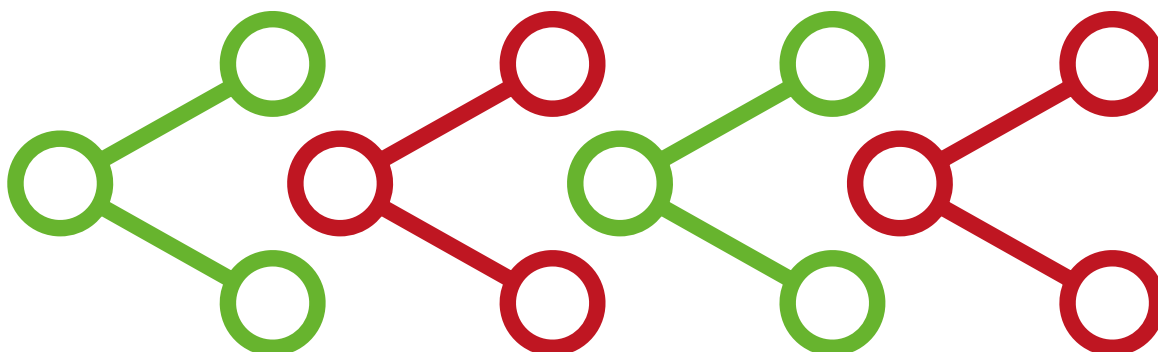


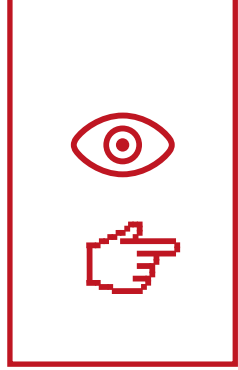
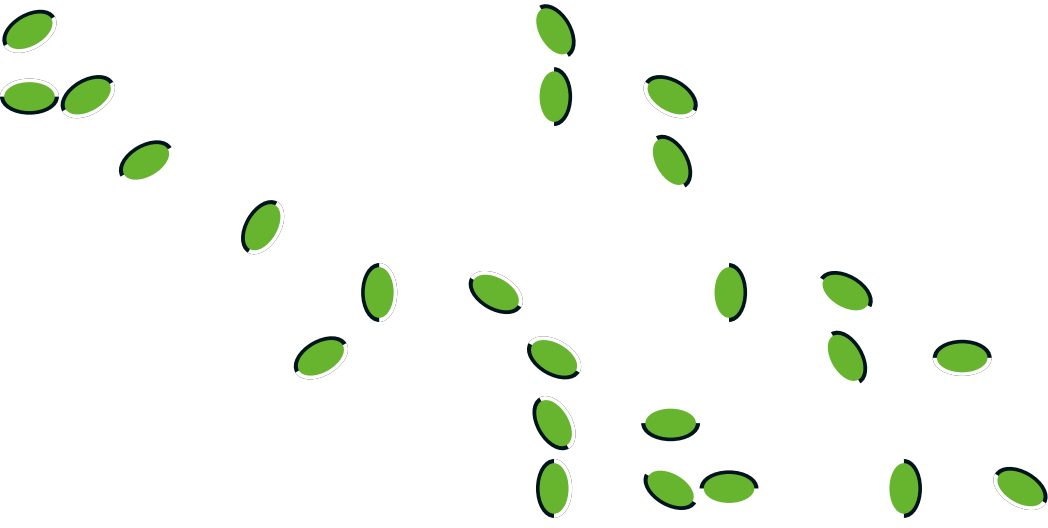
10. DESTINATARIOS ÚLTIMOS DE LOS ALIMENTOS DONADOS. PERSONAS BENEFICIARIAS

Podrá ser beneficiaria cualquier persona que haga un aprovechamiento de los alimentos donados. Es importante trabajar en coordinación con los servicios sociales. Ocasionalmente, y ante la aparición de picos de producción de alimentos tipo frutas, repostería navideña, etc., se contemplará la donación a agrupaciones juveniles, deportivas, jubilados, etc.

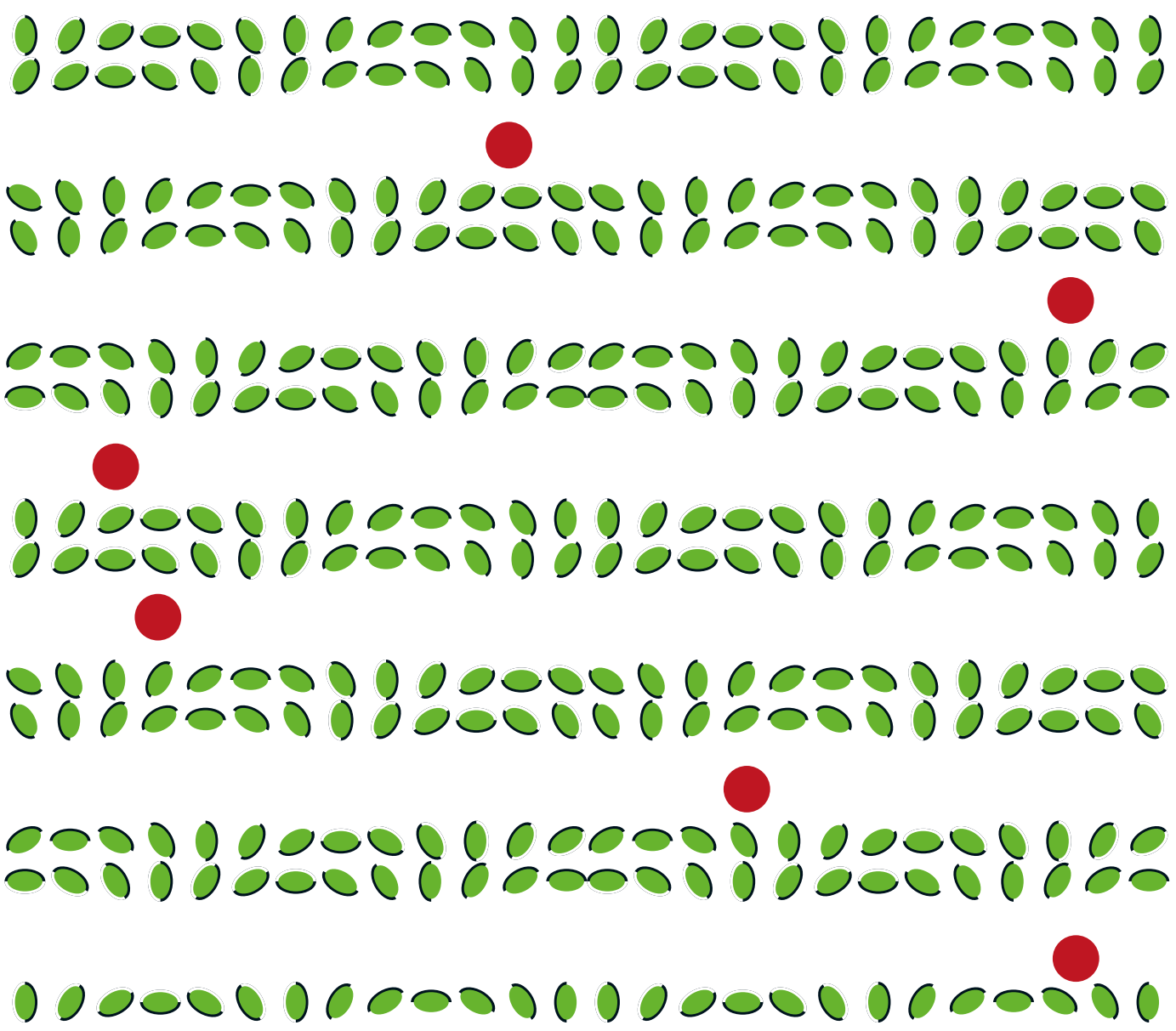
Es aconsejable e importante que las entidades sociales comuniquen a las personas beneficiarias las pautas relativas al uso seguro de los alimentos que reciben:

- Consejos sobre el mantenimiento de las temperaturas de los alimentos si fuera necesario (llevarlos a casa lo antes posible, conservación en el frigorífico o congelador).
- Información sobre la vida útil de los alimentos (si es necesario que los alimentos se consuman el mismo día o dentro de una fecha de caducidad).
- Pautas sobre el cocinado de los alimentos si fuera necesario.
- Medidas de higiene generales en la manipulación de los alimentos (lavado de manos, evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y listos para el consumo, lavado de superficies y útiles de cocina).
- Información de los alimentos (contenido de alérgenos o consideraciones del tipo religioso).





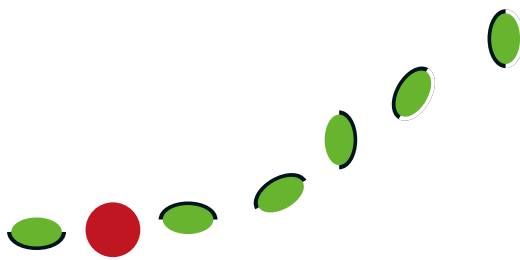
11. REFERENCIAS

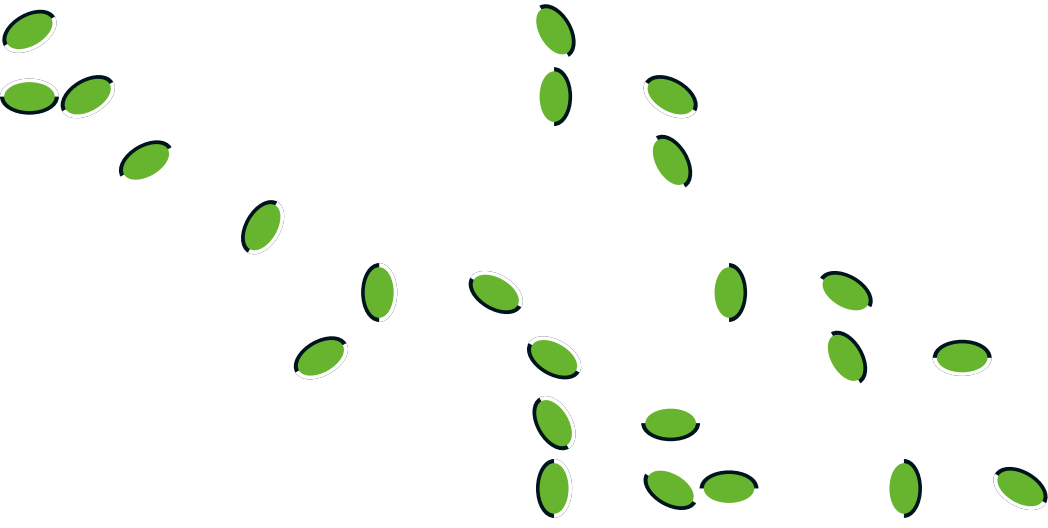




11. REFERENCIAS

- [Comunicación de la Comisión Europea de 16.10.2017 con Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos](#)
- [Opinión Científica del Comité Científico de Riesgos Biológicos de la EFSA del 27 de septiembre de 2018 “Enfoque de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica](#)
- [Guía de Prácticas Correctas de Higiene para el aprovechamiento seguro de la comida en la donación de alimentos \(ACSA\)](#)
- [Requisits de Seguretat Alimentària en la Donació d'aliments \(ACSA\)](#)
- [Guía de seguridad alimentaria para bancos de alimentos \(AECOC\)](#)
- [Guia de bones pràctiques per a la donació d'excedents alimentaris \(Hospital Germans Trias i Pujol - Catering Arcasa\)](#)
- [Every Meal Matters. Food Donation Guidelines. \(European Commission's Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed\)](#)





12. ANEXO





ANEXO I. MODELO CONVENIO DE DONACIÓN DE ALIMENTOS

Xxxxx e Yyyyy suscriben el presente **convenio para la entrega gratuita de productos alimenticios**.

- 1º. Xxxxx entregará alimentos de manera gratuita a Yyyyy de acuerdo con unos criterios internos de distribución basados en el número de personas que declara atender, las existencias en almacén y las previsiones de entrada de producto.
- 2º. Yyyyy no efectuará reclamaciones sobre los alimentos recibidos y se compromete a retirar con sus propios medios (salvo que se disponga de otro acuerdo) los alimentos donados en las fechas establecidas por Xxxxx, salvo en casos de fuerza mayor y convenidos previamente con Xxxxx.
- 3º. A la recepción de cada entrega, la persona autorizada por Yyyyy firmará el correspondiente documento de acompañamiento, entregándosele una copia del mismo para constancia del hecho.
- 4º. Yyyyy se compromete a destinar los alimentos recibidos para su reparto o consumo exclusivamente a personas necesitadas que dependen de la misma y únicamente a las personas de su entorno (barrio, municipio) bajo criterios de valoración no discriminatorios ni por género, ni raza, ni religión.
- 5º. Yyyyy deberá tener una relación de personas que atiende y conocimiento y valoración de la situación de necesidad de cada uno de sus beneficiarios.
- 6º. Los alimentos serán entregados por Xxxxx en buenas condiciones, siendo el Yyyyy el último en disponer de ellos y, por tanto, el responsable de hacer llegar a sus beneficiarios los productos que estén en perfectas condiciones de consumo. El incumplimiento de este compromiso libera a Xxxxx de cualquier responsabilidad derivada del uso inadecuado de los alimentos entregados.
- 7º. En caso de que los alimentos sean donados a familias necesitadas acogidas a Yyyyy su distribución será gratuita, adoptando los medios necesarios para que los mismos no sean comercializados o cedidos a otras personas.
- 8º. Yyyyy declara disponer de los recursos adecuados para el transporte, envasado, almacenaje y distribución de los alimentos, contando para ello con vehículos, almacén y personal adecuado.



12. ANEXO

- 9º. Yyyyy se compromete a no almacenar los alimentos recibidos en cuantía superior a las propias necesidades.
- 10º. Yyyyy se compromete a mantener los alimentos donados a las temperaturas que garanticen la Seguridad Alimentaria y la conservación de de estos.
- 11º. Yyyyy se compromete a mantener un registro diario de las temperaturas de las cámaras frigoríficas donde se almacene el alimento donado.
- 12º. Durante todo el proceso de distribución, almacenamiento y preparación de los alimentos para consumo, se aplicarán todas las condiciones higiénico-sanitarias mencionadas en el documento “Guía para la donación de excedentes alimentarios en Euskadi”.

En prueba de conformidad, firman el presente convenio.

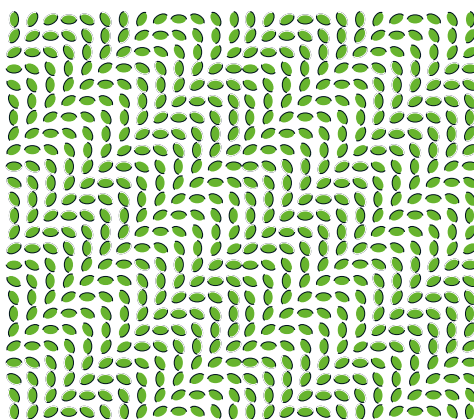
En _____ , a ____ de _____ de _____

Fdo. Xxxxx
El/La encargado/a

Fdo. Yyyyy
El/La representante



GUÍA ORIENTATIVA PARA LA DONACIÓN DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS EN EUSKADI



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO