

SI PRODUCES, TRANSFORMAS, ELABORAS, DISTRIBUYES o COMERCIALIZAS ALIMENTOS... PUEDES DONAR EXCEDENTES ALIMENTARIOS



¿QUÉ PUEDO DONAR?

Alimentos que, por diferentes razones, no han podido ser comercializados o usados, siendo aun totalmente **aptos para el consumo** alimentario.

¿A QUIÉN DONO MI EXCEDENTE ALIMENTARIO?

A cualquier **persona beneficiaria** que haga un aprovechamiento de los alimentos. Es recomendable hacerlo, principalmente, a través de entidades de iniciativa social.

¿CÓMO PUEDO DONAR?

Puedes ver en la **guía para la donación** cuál es tu caso, ya que depende de si el excedente:

- a** es comida elaborada que **procede de** una Cocina central o de Comedores colectivos,
- b** está **envasado**, y su origen es de fabricantes, cadenas de distribución, almacén de alimentos y/o comercios minoristas, con destino casi en exclusiva a Bancos de Alimentos o Asociaciones que actúan como tales,
- c** se dona **sin envasar**: frutas y hortalizas y frutos secos.



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.



Consulta los **REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS A CUMPLIR** para las empresas:

→ **DONADORAS**

→ **REDISTRIBUIDORAS Y RECEPTORAS**

en la guía orientativa para la donación de excedentes alimentarios en Euskadi.

Esta guía pretende **facilitar y fomentar la donación segura** de excedentes alimentarios. La donación contribuye a que esos alimentos se pongan a disposición de las personas beneficiarias. Además, reduce el desperdicio de los alimentos y, por lo tanto, disminuyen también sus consecuencias (uso de recursos como agua y energía, emisiones GEI, pérdidas económicas, etc.) que afectan al cambio climático.



Descarga esta Guía completa en: www.zerodespilfarro.eus



Para más información sobre los requisitos higiénico-sanitarios consulta la guía o contacta con el Servicio comarcal de Salud Pública de su zona o con Elika Fundazioa.





¿QUÉ EXCEDENTES ALIMENTARIOS PUEDEN SER DONADOS?

Los **excedentes alimentarios** son aquellos productos que, por diferentes razones, no han podido ser comercializados o usados, siendo aun totalmente **aptos para el consumo**.

TABLA DE ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO RELATIVO



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.



EMPRESA DONADORA REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS A CUMPLIR

Donante puede ser cualquier empresa que **produce, transforma, elabora, almacena, distribuye o comercializa alimentos** y que se encuentra legalmente establecida y con todas las autorizaciones sanitarias y administrativas que correspondan a su actividad. Además:

- Aplica, en su funcionamiento habitual, un **sistema de Autocontrol** según sea el caso (APPCC, Planes genéricos, Buenas Prácticas de Higiene...). El sistema de autocontrol de la empresa **se aplica también, en este caso, en los excedentes de alimentos**.
- Garantiza la **trazabilidad** de los alimentos donados.
- Facilita la **información** sobre los ingredientes y los posibles alérgenos de los alimentos donados y sobre su conservación o almacenamiento.
- Tiene en cuenta las **fechas de consumo útil** de los alimentos donados.

EMPRESAS REDISTRIBUIDORAS Y RECEPTORAS REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS A CUMPLIR

Al igual que para las empresas donadoras, las **organizaciones que reciban y redistribuyan** los alimentos cumplirán con las normas sobre seguridad e higiene alimentarias. Algunos ejemplos de los requisitos que se deben seguir son:

- **Formación** sobre higiene alimentaria y riesgos para los manipuladores.
- Si fuera necesario, disponibilidad de **equipos para el enfriamiento** rápido de alimentos (capacidad para bajar la temperatura a por debajo de 10°C en menos de dos horas).
- Se asegurarán de que las **temperaturas** durante el transporte y 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** 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.
- Disponer de un sistema para garantizar la **trazabilidad** de los alimentos.
- Proveer de **información al consumidor** sobre vida útil, condiciones de conservación y alérgenos.

