

GUIA DE PRÀCTIQUES
CORRECTES
D'HIGIENE PER A
**L'APROFITAMENT
SEGUR DEL MENJAR**
EN ELS SECTORS DE
LA RESTAURACIÓ I
COMERÇ MINORISTA



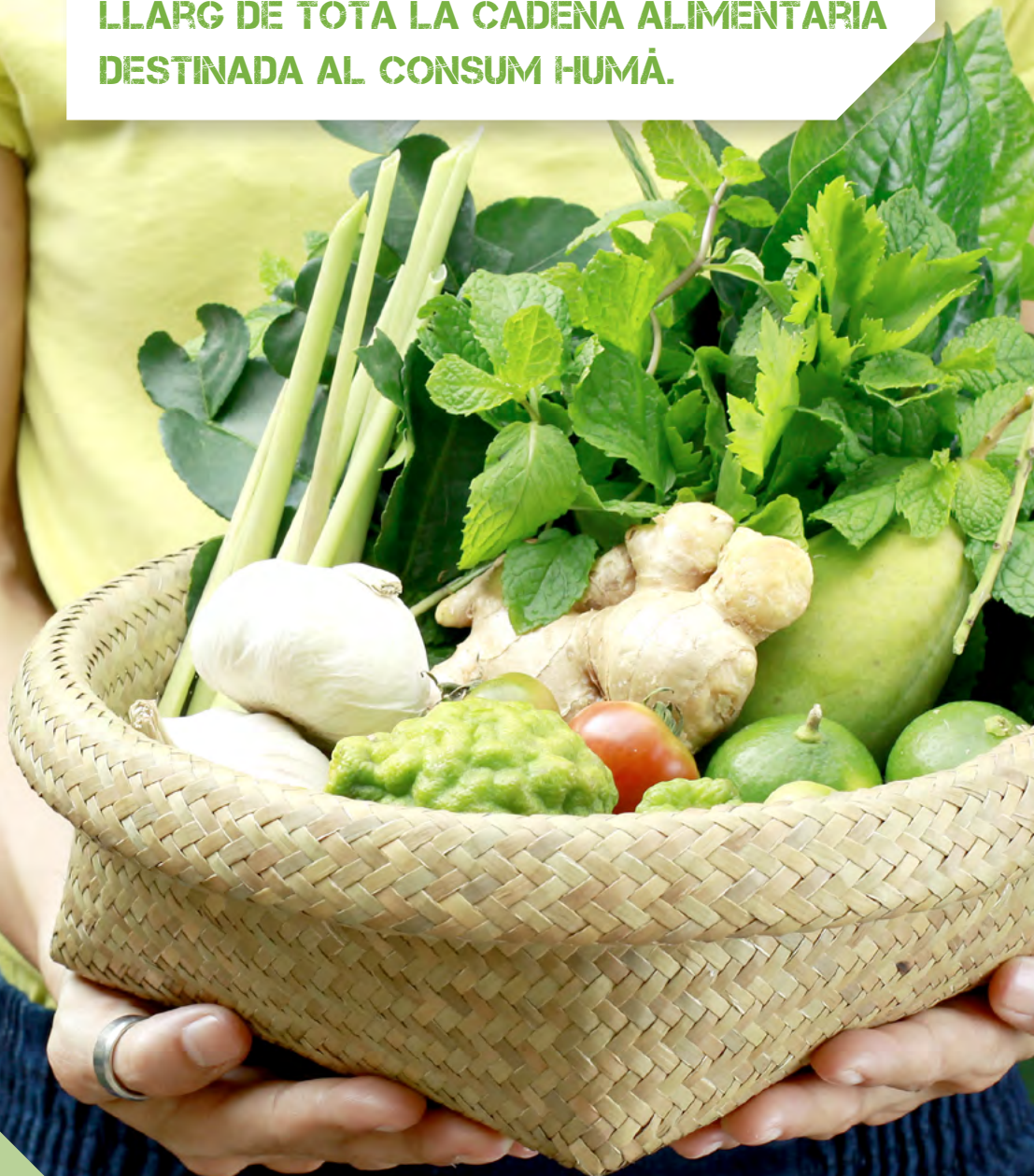
Generalitat
de Catalunya



GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER A L'APROFITAMENT SEGUR DEL MENJAR EN ELS SECTORS DE LA RESTAURACIÓ I COMERÇ MINORISTA

1. INTRODUCCIÓ
2. PER QUÈ CAL DONAR ELS ALIMENTS SOBRERS?
3. ASPECTES LEGALS DE LA DONACIÓ D'ALIMENTS
4. DATES DE CONSUM
5. EL DONADOR
6. LES ENTITATS SOCIALS
7. CONSELLS PER PREPARAR AMB SEGURETAT ELS ALIMENTS DONATS
8. LA TRAÇABILITAT
9. L'EQUILIBRI NUTRICIONAL DE LES DONACIONS

EL MALBARATAMENT ALIMENTARI ÉS EL MENJAR QUE ES PERD O ES LLENÇA AL LLARG DE TOTA LA CADENA ALIMENTÀRIA DESTINADA AL CONSUM HUMÀ.



1. INTRODUCCIÓ

La donació d'aliments és una de les accions que més ajuda a pal·liar els efectes de la pobresa. Actualment, un **22 %** de la població de Catalunya viu per sota del **llindar de la pobresa**.

Al mateix temps, la societat no és capaç d'assegurar la comercialització de tots els aliments que produeix, ja que els desaprofita al llarg de tot el procés, des que surten del camp fins que arriben a la taula. Es calcula que, anualment, es malbaraten més de **260.000 tones d'aliments** a les llars, restaurants, bars, càterings i comerços catalans.

Pertànyer a una societat desenvolupada, una quarta part de la qual no té garantit l'accés a una alimentació suficient, al mateix temps que desaprofita els aliments és contradictori: aquestes 260.000 tones d'aliments desaprovats equivalen a les necessitats alimentàries de **500.000 persones durant un any**.

La societat cada cop és més conscient d'aquesta contradicció i és per això que sorgeixen moltes iniciatives per defensar un ús més responsable i solidari dels aliments. Les administracions no són alienes a aquesta inquietud i han dut a terme diferents accions com la del Parlament de Catalunya, que a començaments de 2012 va crear la **Taula d'Excedents Alimentaris**, o la del Parlament Europeu, que ha proposat que el 2014 sigui declarat l'any en contra del malbaratament alimentari.

Perquè aquests aliments malbaratats es puguin aprofitar de debò, cal manipular-los de manera segura i posar tots els mitjans que tinguem a l'abast per reduir el risc d'intoxicacions.

Aquesta guia vol ser una eina perquè els excedents alimentaris consumibles que els establiments de restauració i comerç minorista no poden comercialitzar arribin a les persones beneficiàries, a través de les entitats socials, en les millors condicions de seguretat.

DONAR MENJAR SOBRES A ENTITATS BENÈFIQUES AJUDA A COHESIONAR I MILLORAR L'AMBIENT DE TREBALL EN ELS RESTAURANTS, CÀTERINGS I COMERÇOS. ELS EMPLEATS S'ADONEN QUE L'EMPRESA DESENVOLUPA TAMBÈ UNA FUNCIO SOCIAL.



2. PER QUÈ CAL DONAR ELS ALIMENTS SOBRES?

PER AL DONADOR

BENEFICIS ECONÒMICS

- ▶ Millora la gestió de la producció i redueix les pèrdues gràcies a un ús més racional dels recursos.
- ▶ Redueix l'espai i mobiliari dedicat a l'emmagatzematge de deixalles.
- ▶ Estalvia el temps que el personal utilitza a gestionar les deixalles.
- ▶ Aporta beneficis fiscals per mecenatge.

PER A LA COMUNITAT

- ▶ Redueix el volum de deixalles transportades i tractades en les plantes de gestió de residus, la qual cosa possibilita un estalvi en la factura de gestió de residus de les administracions.
- ▶ Augmenta la vida útil dels abocadors de deixalles i n'abarateix la gestió.

BENEFICIS SOCIALS

- ▶ Augmenta el compromís del personal propi.
- ▶ Millora l'autoestima del personal propi i l'ambient de treball.
- ▶ Realitza una acció susceptible de ser inclosa en els balanços de responsabilitat social empresarial.
- ▶ Millora la imatge de l'empresa a ulls dels consumidors.
- ▶ Millora les pràctiques higienicosanitàries dels treballadors.

- ▶ Pal·lia la situació de pobresa de persones.
- ▶ Té la seguretat que les donacions es fan mitjançant canals regulars i amb les millors condicions higièniques i sanitàries possibles.
- ▶ Enforteix el teixit d'ajuda de proximitat.

BENEFICIS AMBIENTALS

- ▶ Redueix la petjada ecològica del seu establiment i l'impacte ambiental.

- ▶ Augmenta la qualitat de totes les fraccions recollides selectivament.
- ▶ Redueix els lixivats als abocadors i el consum de combustible emprat a les plantes de tractament tèrmic.
- ▶ Redueix les emissions de productes tòxics derivats del tractament de residus.



3. ASPECTES LEGALS DE LA DONACIÓ D'ALIMENTS

No hi ha una normativa legal específica que reguli els actes de donació d'aliments. La **donació** és una forma de comercialització i, per tant, **l'empresa donadora** i **l'entitat social** que distribueix aliments estan subjectes a les normes generals sobre seguretat i higiene alimentàries, conforme al Reglament (CE) núm. 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària.

El Reglament (CE) núm. 852/2004, relatiu a la **higiene dels aliments**, estableix que s'ha de crear, aplicar i mantenir un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC). El Reglament preveu que, com a procediment d'autocontrol, es pugui utilitzar una guia de pràctiques correctes d'higiene que hagi estat elaborada pel sector i declarada idònia per l'autoritat competent.

Aquesta guia tracta dels requisits higiènics, de la **traçabilitat** i de la informació al consumidor final que les empreses donadores i les entitats socials han de complir per donar els aliments amb les **màximes garanties de seguretat**.

A CATALUNYA, S'ESTIMA QUE UN 32% DELS RESIDUS MUNICIPALS QUE ES LLENCEN SÓN RESTES ALIMENTÀRIES.

Aquest document serveix com a guia de pràctiques correctes d'higiene per a les entitats socials i permet a les empreses donadores tenir en compte l'activitat de donació en els seus sistemes d'autocontrol.

4. DATES DE CONSUM

- ▶ **Data de consum preferent.** Indica fins a quina data l'aliment conserva la qualitat esperada. Passada aquesta data, segueix sent segur consumir-lo, sempre que s'hagi conservat d'acord amb les instruccions de conservació i l'envàs es conservi intacte.

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

Cal llegir atentament l'etiqueta per saber si el fabricant ha indicat alguna condició especial d'utilització o de conservació, com ara una data límit de consum un cop obert el producte.

Abans de llençar un producte perquè ha passat la data de consum preferent, cal comprovar si l'aspecte, l'olor i el sabor són bons.

- ▶ **Data de caducitat.** Indica fins a quina data es pot consumir l'aliment amb seguretat. No s'ha de consumir cap producte que hagi superat la data de caducitat. Es tracta d'aliments amb una vida curta i que es fan malbé amb facilitat.

Trobem aquesta data en aliments envasats altament peribles com el peix fresc, el salmó fumat, la carn picada, el pollastre cru, els embotits tallats, etc.

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

Cal consumir el producte abans no passi la data de caducitat.

A CATALUNYA, EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ MALBARATA UNES 40.000 TONES D'ALIMENTS ANUALMENT, QUE REPRESENTEN UNS COSTOS AL VOLTANT DE 400 MILIONS D'EUROS.



5. EL DONADOR

Els establiments de restauració i comerç minorista generen **excedents** alimentaris per diverses raons: defectes de l'envàs o d'una part del producte, data de consum a punt d'expirar, sobreproducció o sobrecomanda. El primer pas que ha de fer l'empresa és reduir el **malbarament d'aliments**. Si malgrat tot no és possible reduir-ne l'excedent completament, el pas següent és donar aquests **aliments sobrers** a una entitat d'acció social, amb les mateixes garanties sanitàries que els aliments destinats a la venda.

Abans de decidir si un aliment el podeu donar, comproveu que:

1. La data de caducitat no està superada.
2. L'envàs és íntegre, no presenta fuites (en el cas de productes secs, com ara la farina, la fruita seca o els llegums secs, podeu donar els envasos en els quals heu reparat una petita fuita, per exemple, amb cinta adhesiva).
3. Ha estat conservat correctament a la temperatura que indica l'etiqueta de l'envàs o a la temperatura reglada en alguns aliments que es poden comercialitzar sense envasar:

≤-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

NO DONEU CAP ALIMENT QUE NO S'HAGI CONSERVAT EN TOT MOMENT A LA TEMPERATURA ADEQUADA.

NO DONEU CAP ALIMENT UN COP PASSADA LA DATA DE CADUCITAT.

Aliments sobrers que es recomana no donar pel fet que són molt peribles microbiològicament o perquè és difícil mantenir-los a temperatures de conservació segures:

- ▶ peix i marisc fresc no envasat
- ▶ carn i derivats crus no envasats
- ▶ pastissos elaborats amb cremes no pasteuritzades
- ▶ amanides amb ingredients proteics o amb salses a base d'ou cru o de llet
- ▶ aliments exposats al públic en vitrines o bufets o mantinguts en calent en un bany maria
- ▶ productes a base d'ou fresc
- ▶ menjars calents que no són líquids o no tenen un fons líquid, com ara l'arròs, la pasta, la carn a la planxa (és difícil mantenir una temperatura de ≥65 °C si l'aliment no conté almenys un recobriment líquid)

Assegureu-vos que els aliments que doneu:

1. Els guardeu a la temperatura requerida per a la seva bona conservació en un lloc o espai separat de la resta i els identifiqueu correctament.
2. Es transporten ràpidament i higiènicament a la temperatura adequada.
3. Els acompanyeu d'un albarà o document de seguiment que faci constar com a mínim les dades següents: nom i adreça del donant, tipus d'aliment, quantitat, nom i adreça del distribuïdor, nom i adreça del centre receptor.



6. LES ENTITATS SOCIALS

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

Abans d'acceptar cap aliment, assegureu-vos que:

1. L'establiment donador té unes bones instal·lacions i condicions higièniques.
2. El donador manté els aliments que aneu a recollir a la temperatura que indica l'etiqueta de l'envàs o a la temperatura reglada en alguns aliments que es poden comercialitzar sense envasar:

$\leq -18 \text{ }^{\circ}\text{C}$	▶ Aliments congelats
$\leq 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$	▶ Carn de pollastre, peix i menjars refrigerats amb una durada superior a les 24 h
$\leq 7 \text{ }^{\circ}\text{C}$	▶ Carn fresca (porc, vedella i anyell)
$\leq 8 \text{ }^{\circ}\text{C}$	▶ Menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h
$\geq 65 \text{ }^{\circ}\text{C}$	▶ Menjars calents

3. Disposeu d'un espai apropiat per manipular, conservar i distribuir els aliments que rebeu (no accepteu aliments frescos, com ara carn, si no els podeu conservar en fred o manipular en condicions higièniques).
4. Podreu distribuir la quantitat que accepteu.
5. Els aliments donats estan en bon estat i, en el cas dels aliments envasats, amb la data de caducitat no superada.
6. Podreu distribuir els aliments peribles abans que es deteriorin o que superin la data de caducitat.

7. El donador us doni un albarà de lliurament, que ha d'acompanyar l'aliment fins a les vostres instal·lacions i que servirà per al control de la traçabilitat.
8. El transport dels productes refrigerats i congelats es fa a la temperatura requerida, tot preservant la integritat dels envasos i embalatges.

En absència d'un vehicle frigorífic, és convenient 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 com a màxim, a fi de mantenir en tot moment els productes a la temperatura requerida.

Després d'acceptar els aliments, assegureu-vos que:

1. En arribar el transport a les vostres instal·lacions, comproveu que la temperatura dels aliments no supera els valors requerits.
2. Gestioneu el vostre magatzem de manera que:
 - ▶ tots els productes estiguin ben identificats (origen, data de consum, nom, etc.)
 - ▶ no tingueu productes amb la data de caducitat sobrepassada
 - ▶ poseu els aliments amb més rotació en llocs accessibles fàcilment
 - ▶ mantingueu una rotació de l'estoc per garantir que l'aliment que entra primer és el primer que surt
 - ▶ poseu els productes més pesats o difícils de manipular a la part baixa dels prestatges
 - ▶ poseu els productes en pols i els líquids en la part més baixa del prestatge (així, en cas d'accident, limiteu l'abast de la contaminació)
 - ▶ guardeu ràpidament a les cambres de refrigeració i congelació els aliments refrigerats i congelats per mantenir el fred



- ▶ deixeu un espai entre fileres de productes, a fi que el fred circuli entre els prestatges o piles de productes
- ▶ ordeneu els aliments per tipus, particularment, en el cas dels congelats
- ▶ comproveu diàriament la temperatura dels locals refrigerats i de congelació
- ▶ feu les comandes de producte refrigerat i congelat en un local refrigerat o limiteu el temps per evitar que els productes perdin fred
- ▶ mantingueu un bon estat de neteja, desinfecció i de manteniment dels locals i equips



PER PODER PRESTAR QUALSEVOL SERVEI SOCIAL A CATALUNYA, D'ACORD AMB LA LEGISLACIÓ VIGENT, ÉS IMPRESCINDIBLE I OBLIGATORI ESTAR INSCRIT EN EL REGISTRE D'ENTITATS, SERVEIS I ESTABLIMENTS SOCIALS (RESES) I COMPLIR ELS REQUISITS DE QUALITAT I GARANTIA QUE ESTABLEIX LA NORMATIVA REGULADORA DELS SERVEIS SOCIALS A CATALUNYA. ENTRE LES TIPOLOGIES DE SERVEI QUE PREVEU, HI HA LA DE MENJADOR SOCIAL I LA DE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS.

3. Si la temperatura de la cambra de refrigeració supera en 3 °C la temperatura requerida, comproveu la temperatura al cor del producte. Si supera en 3 °C la temperatura requerida legalment, l'aliment no és apte per donar-lo. Si no és superior a 3 °C, distribuïu l'aliment el mateix dia.
4. Si distribuïu menjars calents, assegureu-vos que els vostres equips i instal·lacions puguin mantenir una temperatura de ≥ 65 °C fins al moment de servir-los.
5. Doneu als voluntaris que col·laboren en la distribució d'aliments la formació i capacitació necessàries per garantir una manipulació higiènica dels aliments.

7. TRAÇABILITAT

La traçabilitat la conformen un conjunt de mesures destinades a garantir el seguiment de la **informació d'un aliment**, des de la donació fins a la recepció per part del beneficiari.

La traçabilitat permet investigar les causes que fan que un aliment sigui no conforme, localitzar-lo al llarg de la **cadena de distribució** i retirar-lo si s'escau.

A CATALUNYA, EL MALBARATAMENT ALIMENTARI EQUIVAL A UNS 35 KG PER PERSONA I ANY, I TÈ LLOC AL LLARG DE LES FASES DE DISTRIBUCIÓ AL DETALL, A LA RESTAURACIÓ I TAMBÈ A LES LLARS. AQUESTA QUANTITAT EQUIVAL AL MENJAR CONSUMIT DURANT 25,5 DIES I SERVIRIA PER NODRIR MÉS DE 500.000 PERSONES DURANT UN ANY.

Regles per elaborar un pla de traçabilitat:

1. Per al donador: lliureu un albarà en el qual consti, almenys, la informació següent:
 - ▶ data de lliurament
 - ▶ tipus d'aliment i quantitat
 - ▶ nom, adreça i telèfon de contacte de l'entitat social destinatària
 - ▶ nom, adreça i telèfon de contacte del donador
 - ▶ instruccions de conservació, si cal

En cas de rebre l'alerta d'un producte, aviseu l'entitat social perquè us el retorni o bé perquè verifiqui si el lot del producte és afectat.

2. Per a l'entitat social: arxiveu els albarans per ordre de donador i data de lliurament. D'aquesta manera, en cas que es doni una alerta alimentària o es detecti un defecte, podreu contactar amb el donador o amb les autoritats ràpidament i aportar-los tota la informació que us demanin.





8. CONSELLS PER PREPARAR ELS ALIMENTS DONATS AMB SEGURETAT

S'ha de tenir en compte que les **donacions** poden contenir aliments frescos molt peribles **a punt de caducar**. Per això, és molt important que les entitats que recullen els aliments donin als beneficiaris consells relatius a la seguretat, per tal que puguin preparar els menjars de forma segura i així poder prevenir **toxiinfeccions alimentàries**.

Cal aconsellar als beneficiaris que:

- ▶ portin els aliments a punt de caducar a casa al més ràpidament possible, abans no passin dues hores, i que els consumeixin el mateix dia.
- ▶ guardin a la nevera els aliments a punt de caducar fins al moment de la preparació.
- ▶ consumeixin els aliments a punt de caducar el mateix dia si és possible o bé, si són aliments que es poden cuinar, que els cuinin de la manera habitual el mateix dia, dins la data de caducitat, i que després els congelin.
- ▶ netegin les superfícies de treball i es rentin les mans abans de preparar els aliments.
- ▶ separin els aliments crus dels cuinats, tant dins de la nevera com damunt la superfície de la cuina. Que els separin també dels que es consumiran crus i ja estan nets.
- ▶ coguin els aliments suficientment, sobretot la carn, el pollastre i el peix (la carn i el pollastre han d'arribar als 75 °C en el centre de la peça) i que s'assegurin que els sucxs siguin clars i no rosats.
- ▶ refredin al més aviat possible els aliments cuinats que no s'hagin de consumir immediatament, o que els congelin.

Trobareu més informació en l'apartat web **"4 normes per preparar aliments segurs"** de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

9. L' EQUILIBRI NUTRICIONAL DE LES DONACIONS

Proporcionar aliments a persones i famílies en situació de vulnerabilitat és una acció que de ben segur pot evitar situacions de **malnutrició i d'exclusió social**. Un **lot d'aliments** ben definit i dissenyat en funció de la disponibilitat i també de les característiques i necessitats dels usuaris pot intervenir en la prevenció de nombrosos desequilibris nutricionals, així com en la promoció de la salut i en la qualitat de vida de les persones que el reben.

Els aliments donats poden ser de diferents tipus en funció dels estocs. A gran trets els podem classificar en:

- ▶ Aliments secs, no peribles o de llarga conservació (arròs, pasta, llegum, enllaunats, galetes, farines, oli, llet, etc.)
- ▶ Aliments frescos (fruita, verdura, carn, peix, iogurts, etc.), que requereixen refrigeració
- ▶ Aliments cuinats, que requeriran conservació en fred o en calent



Els aliments que formen part d'una **alimentació saludable** ho fan en diferents proporcions i freqüències. Per exemple, un lot de menjar no hauria de tenir la mateixa quantitat de xocolata en pols o de sucre que d'arròs o de pasta, ja que conduiria a una **ingesta desequilibrada**.

Per tenir una orientació sobre les **proporcions d'aliments** que constitueixen una alimentació saludable, podem partir de les recomanacions de **racions** dels diferents grups d'aliments (vegeu exemples en l'annex). A partir d'aquí, i tenint en compte una proposta de planificació de menús setmanal, podem calcular les quantitats aproximades de cada aliment que s'hauria d'incloure en un **lot, caixa o cistella d'aliments per donar**.

Qualsevol donació d'aliments secs, frescos o cuinats hauria de propiciar l'oportunitat de transmetre uns quants consells senzills i clars centrats en:

- ▶ les bones pràctiques de manipulació dels aliments oferts
- ▶ la complementació per tal d'equilibrar la ingesta diària (normalment amb aliments frescos, fruita, verdura)
- ▶ la compra d'aliments: llocs on comprar a bon preu productes de temporada
- ▶ la preparació dels aliments: tècniques culinàries, receptes, etc.

Aquesta informació, oferta de forma molt senzilla i clara, ajudarà a **equilibrar** la ingesta d'aliments dels usuaris i de les seves famílies o entorns, evitant així ingestes excessivament **monòtones**, en especial d'aliments d'elevat contingut en sucres, greixos i sal, que podrien afectar negativament la població usuària d'aquests serveis.

Per últim, és important tenir en compte les **diferents cultures** presents al nostre territori, ja que en alguns casos, ja sigui per motius de religió o per d'altres, en algunes d'aquestes cultures s'exclouen certs aliments que per a la resta són de consum habitual. Per a més informació relativa a aquesta qüestió, podeu consultar la guia **"Alimentación sana para todos"**.

EXEMPLE DE LOT, CAIXA O CISTELLA D'ALIMENTS SECS

(quantitats aproximades calculades per
a un adult o jove major de 12 anys)

Aliments secs per a un mes:

- ▶ **Llegum cru:** 1 kg (llenties, cigrons, mongetes blanques, etc.)
- ▶ **Llegum cuit:** 2,5 kg (llenties, cigrons, mongetes blanques, etc.)
- ▶ **Arròs:** 1 kg (blanc o integral)
- ▶ **Pasta:** 1 kg
- ▶ **Pa torrat:** 200 g (tipus biscotes, per a alguns esmorzars)
- ▶ **Farina:** ½ kg
- ▶ **Cereals d'esmorzar:** 250 g (preferentment flocs de blat integrals o musli)
- ▶ **Oli d'oliva:** 1,5-2 l
- ▶ **Fruita seca:** ½ kg (pes net d'ametlles, avellanes, nous, etc. Preferentment crua o torrada i sense salar.)
- ▶ **Llet:** 10-15 l de llet (preferentment semi o descremada)

Altres:

- ▶ **Melmelada:** 250 g
- ▶ **Sucre:** 400 g
- ▶ **Salsa de tomàquet:** 1 kg
- ▶ **Galetes:** 200 g (preferentment riques en fibra)
- ▶ **Xocolata:** 250 g
- ▶ **Xocolata en pols:** 100 g
- ▶ **Cafè:** 250 g (deshidratat)

Aliments en conserva:

No hi ha unes recomanacions de consum concretes, però en tot cas caldria prioritzar les **conserves de verdures** i de **peix blau**, que ajudarien a complementar la ingesta de **fibra**, per una banda, i de **proteïnes** d'origen animal, per l'altra.



Universitat Autònoma de Barcelona



Unilever



AJUNTAMENT DE REUS

LES COLS



Unió d'Hosteleria i Turisme Costa Brava Centre



Autors:

CERPTA - Departament de Ciència Animal i dels Aliments. Universitat Autònoma de Barcelona
Oficina de Medi Ambient
Universitat Autònoma de Barcelona
Nutrició sense Fronteres
Fundació Banc dels aliments
Agència de Salut Pública de Catalunya

Amb la col·laboració de:

AECOC
Agència de Residus de Catalunya
Agència de Salut Pública de Barcelona
Ajuntament de Reus
Associació Local d'Entitats per a la Inclusió
Bonpreu
Caprabo
Càritas Catalunya
CETT- Escola d'Hosteleria i Turisme. Universitat de Barcelona
Consell d'Empreses Distribuïdores d'Alimentació de Catalunya
Creu Roja
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural
El Rebost, Centre de Distribució d'Aliments a Terrassa
Fundació Alícia
Fundació Busquets
Hotel Barceló Raval
Institut Català d'Assistència i Serveis Socials
Restaurant Can Jubany
Restaurant Les Col's
Unilever
Unió d'Empresaris d'Hosteleria de la Costa Brava Centre
© Generalitat de Catalunya.
Departament de Salut
Edita: Agència de Salut Pública de Catalunya
Primera edició: juny 2013
Dipòsit legal: B. 15050-2013 Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar
Coordinació editorial: Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Assessorament lingüístic: Mercè Gómez
Disseny gràfic i maquetació: estudiolDEE
Fotos cedides per: Nutrició sense fronteres, arxiuudee, Fundació Banc dels aliments i Creu Roja