

2018-2019



Procediment per a la recuperació
segura de menjars preparats i
entrega a entitats

Data de reconeixement: 22 de novembre de 2019

Revisió: 00



Es recomana que aquest document sigui citat de la manera següent: De-Miquel-Sagnier Juan Marcos, Gay-Garcia Carmen, Baró-Solani Maria Teresa, Del-Campo-Saban Montserrat, Jané-Navarro Anna Maria, Luque-Baños Ramon, Malgrat-Bregolat Conxita, Mateos-Rusillo Lluís, Rustullet-Ferrés Rosa Maria, Vilanova-Segú Blanca, Vives-Rubio Laia, Mata-Soler Ester. Procediment per a la recuperació segura de menjars preparats i entrega a entitats. Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), Departament de Salut, Generalitat de Catalunya, Barcelona, Spain

Nota dels autors: Volem advertir que aquest és un treball de camp efectuat per professionals de la salut pública en el marc del programa de gestió de coneixement de l'ASPCAT que pretén ajudar-los a desenvolupar i millorar les seves tasques professionals. En aquest sentit, aquest treball no té pretensions acadèmiques. Qualsevol consideració que es vulgui fer serà benvinguda(gestioconeixement.salut@gencat.cat)

Alguns drets reservats

© 2019, Generalitat de Catalunya. Agència de Salut Pública de Catalunya



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement - No Comercial-Sense Obres Derivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a la pàgina [web de Creative Commons](#)

Edita:

Agència de Salut Pública de Catalunya

Moderadors

Cognoms, nom	Lloc de treball	Adreça electrònica
De Miquel Sagnier, Juan Marcos	Agència de Salut Pública de Catalunya	juanmarcos.demiquel@gencat.cat
Gay Garcia, Carmen	Agència de Salut Pública de Catalunya	carmen.gay@gencat.cat

Autors

Cognoms, nom	Lloc de treball	Adreça electrònica
Baró Solani, M. Teresa	Agència de Salut Pública de Barcelona	tbaro@aspb.cat
Del Campo Saban, Montserrat	Agència de Salut Pública de Catalunya	mdecampos@gencat.cat
Jané Navarro, Anna Maria	Agència de Salut Pública de Catalunya	annamariajanen@gencat.cat
Luque Baños, Ramon	Direcció de Qualitat i Compres de F. Roca	rluque@froca.cat
Malgrat Bregolat, Conxita	Agència de Salut Pública de Barcelona	cmalgrat@aspb.cat
Mateos Rusillo, Lluís	Agència de Salut Pública de Barcelona	lmateos@aspb.cat
Rustullet Ferrés, Rosa M.	Agència de Salut Pública de Catalunya	rmaria.rustullet@gencat.cat
Vilanova Segú, Blanca	Agència de Salut Pública de Catalunya	bvilanova.segu@gencat.cat
Vives Rubio, Laia	Agència de Salut Pública de Catalunya	laia.vives@gencat.cat
Mata Soler, Ester	Campos Estela	ester.mata.soler@gmail.com

Col·laboradors

Cognoms, nom	Lloc de treball	Adreça electrònica
Ortiz Llargués, Mariona	Pont Alimentari. Fundació Banc de Recursos	ortiz@bancderecursos.org
ACSA	https://acsa.gencat.cat/ca/inici	

Índex

1. Resum executiu.....	5
Procedimiento para la recuperación segura de comidas preparadas y la entrega a entidades.....	5
Procedure for safely recovering ready-to-eat meals and delivering/donating it to social organisations.....	6
2. Introducció.....	7
3. Primer de tot.....	8
3.1. Perills dels aliments.....	8
3.2. Vida útil d'un aliment.....	10
3.3. Conservació dels aliments.....	11
4. Recomanacions generals en les donacions.....	12
5. Quins plats preparats es poden donar?	13
6. Com cal preparar els menjars preparats per donar-los	16
6.1. Traçabilitat.....	16
6.2. Envasar	17
6.3. Refredar.....	17
6.4. Etiquetatge	18
6.5. Conservar	20
6.6. Transport i lliurament.....	20
7. Infografia.....	22
8. Annex I. Taula de temperatures	24
9. Annex II. Proposta de full de registre per a l'entitat receptora	25
10. Annex III. Substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies	26
11. Bibliografia	27
12. Normativa de referència	29

1. Resum executiu

Aquest document neix de la necessitat de construir un model gràfic i entenedor per facilitar la donació d'aliments a entitats.¹

L'objectiu d'aquesta CoP és aportar una eina que faciliti la donació de menús sobrants en cuines industrials, comercials o socials amb criteris adequats de seguretat alimentària.

Aquest treball consta d'una guia de recomanacions sanitàries i d'una infografia:

- La infografia està dissenyada amb la finalitat que es pugui penjar com a pòster en un lloc visible a la cuina de l'establiment que fa la donació de menús sobrants. S'adreça als manipuladors, els voluntaris o els treballadors habituals de l'establiment de l'entitat donant o de la receptora. Té l'objectiu de remarcar tot allò que és més important per garantir la seguretat alimentària en aquests tipus de donacions.
- La guia de recomanacions sanitàries és el suport teòric que permet clarificar amb detall certs aspectes de la infografia o aprofundir-hi, és a dir, la donació de menús sobrants en cuines industrials, comercials i socials, mantinguts en línies de conservació en calent o en fred. En general, es tracta de plats preparats, encara que es fan recomanacions generals sobre tot tipus d'aliments.

Procedimiento para la recuperación segura de comidas preparadas y la entrega a entidades

Resumen ejecutivo

Este documento nace de la necesidad de construir un modelo gráfico y comprensible para facilitar la donación de alimentos.

El objetivo de esta CoP es aportar una herramienta que facilite la donación de menús sobrantes en cocinas industriales, comerciales o sociales con criterios adecuados de seguridad alimentaria.

Este trabajo consta de una guía de recomendaciones sanitarias y de una infografía:

- La infografía está diseñada a fin de que pueda ser colgada como póster en un lugar visible en la cocina del establecimiento que realiza la donación de menús sobrantes. Está dirigida a los manipuladores, voluntarios o trabajadores habituales del establecimiento de la entidad donante o de la receptora. Tiene por objetivo remarcar todo aquello que es más importante para garantizar la seguridad alimentaria en este tipo de donaciones.

¹ 1. Les entitats receptores d'aliments han d'estar inscrites al Registre d'entitats, serveis i establiments de serveis socials (RESES), de conformitat amb el Decret 205/2015, de 25 de setembre.

- La guía de recomendaciones sanitarias es el apoyo teórico que permite clarificar o profundizar en detalle ciertos aspectos de la infografía, es decir, la donación de menús sobrantes en cocinas industriales, comerciales y sociales, mantenidos en líneas de conservación en caliente o en frío. En general, se trata de platos preparados, aunque se realizan recomendaciones generales sobre todo tipo de alimentos.

Procedure for safely recovering ready-to-eat meals and **delivering/donating it to social organisations**.

Executive Summary

This document stems from the need of building a graphic and understandable scheme to facilitate food donation.

The objective of this CoP is to provide a tool that facilitates the donation of surplus food in industrial, commercial or social kitchens with adequate food safety criteria.

This work is composed of a sanitary guidelines and an infographics.

- The infographics is designed so that it can be hanged as a poster in a visible spot at the kitchen of the establishment that donates surplus food. It is addressed to food handlers, voluntaries or regular workers at the establishment from the donor or receiver. It aims to emphasize all that it is important to ensure food safety in this type of donations.
- The health guideline is the theoretical support that allows to clarify or examine in greater depth certain aspects of the infographics, e. i. the donation of surplus food in industrial, commercial or social kitchens, either hot or cold food preservation devices. In general, it refers to prepared dishes, although general guidelines are offered on all types of food.

2. Introducció

A Catalunya, més del 20% de la població està en risc de pobresa o d'exclusió social. La meitat de la població catalana té dificultats per arribar a final de mes i ja destina més del 30% de la seva renda a pagar l'habitatge i els subministraments bàsics. La pobresa s'ha cronificat i afecta també, de manera notòria, les classes mitjanes.

Davant d'aquest gravíssim problema, que creix any rere any, és evident que el malbaratament d'aliments representa una irresponsabilitat. Als prejudicis socials que ocasiona, s'hi sumen els de tipus econòmic i ambiental.

En els últims temps han sorgit nombroses iniciatives perquè les persones vulnerables o que no tenen un accés garantit a una dieta suficient, completa i equilibrada puguin tenir coberta aquesta necessitat bàsica.

Habitualment, els aliments destinats a la donació han estat aliments no peribles que només han cobert parcialment una part dels requeriments nutricionals bàsics d'una dieta completa.

És per això que s'ha considerat necessari recuperar altres aliments (menús sobrants de cuines industrials, comercials o socials) que per diversos motius acaben destruint-se i que tenen un alt valor nutritiu. Es pretén que la recuperació valori aquests aliments i es faci de manera rigorosa i, sobretot, garantint-ne la seguretat alimentària.

3. Primer de tot...

3.1. Perills dels aliments

Abans de determinar el tipus d'aliments que es poden donar cal fer un recordatori dels possibles perills que poden tenir els aliments per a la gent que els consumeix.

S'entén per *perill* tot agent biològic, químic o físic present en l'aliment, o bé la condició en què es troba aquest aliment, que pot causar un efecte advers per a la salut. Es classifiquen segons la seva naturalesa:

- **Perills biològics:** són causats per l'acció d'éssers vius que contaminen l'aliment. Els perills biològics més freqüents són insectes, rosegadors, aus, paràsits i, sobretot, microorganismes.
- **Perills químics:** en aquest grup s'hi engloben substàncies tòxiques, que poden arribar a l'aliment de manera casual o que són presents a l'aliment per una manipulació incorrecta. Són perills químics, per exemple, els productes de neteja i de desinfecció, els insecticides, els ambientadors, els residus de plaguicides, els metalls pesants, els antibiòtics, les dioxines, etc.
- **Perills físics:** són cossos estranys que generalment són visibles per l'ull humà, com, per exemple, pedres, vidres, cargols, perdigons, ossos, fustes, espines, closques, plàstics, unges, efectes personals (arracades, rellotges, penjolls...). Tots aquests elements suposen un perill per als consumidors, atès que poden causar-los danys, com ara talls i ennuegaments.

Aquests perills poden produir als consumidors:

- Intoxicacions alimentàries causades per toxines produïdes per microorganismes presents als aliments.
- Infeccions, causades per microorganismes presents als aliments.
- Al·lèrgies alimentàries.
- Ennuegaments, lesions.
- Alteracions metabòliques.

Les fonts principals de contaminació dels aliments són:

- **Els mateixos manipuladors d'aliments:** moltes vegades, la falta d'higiene de les persones que estan en contacte amb els aliments fa que aquests aliments es contaminin. També pot succeir que els manipuladors estiguin malalts i transmetin els virus o bacteris als aliments (parlant, tossint, mocant-se o esternudant prop dels aliments). Unes bones pràctiques d'higiene dels manipuladors són molt importants.
- **Altres aliments:** es parla de **contaminació encreuada** quan hi ha perills que passen d'un aliment a un altre o d'una superfície a l'aliment. Es pot produir barrejant aliments crus i cuinats (en els cuinats s'han eliminat bona part dels bacteris, però en els crus no, i aquests bacteris poden passar de l'aliment cru al cuinat i convertir els cuinats en aliments perillosos per a la salut) o fent servir els mateixos estris (taula de tall, ganivets, etc.) per tractar aliments crus i després aliments cuinats o de diferents famílies (verdura, carn, peix...) sense netejar prèviament els estris entre tipus d'aliments.
- **El medi ambient:** aigua (contaminada o no potable), pols, terra, aire...; a través de tots aquests elements es transmeten agents que poden contaminar l'aliment.
- **Les plagues:** com ara insectes, rosegadors, aus i paràsits ja esmentats.
- **Estris i locals:** si no tenen el manteniment i la higiene adequats, són focus de contaminació.
- **Les escombraries:** si hi ha escombraries a prop dels aliments, poden contaminar-los.

Pel que fa als microorganismes (bacteris, virus...), cal saber que alguns factors ajuden que es multipliquin i sobrevisquin en l'aliment. Els factors principals són:

- El **tipus de menjar** on es troben.
- El **temps** de què disposin els microorganismes per multiplicar-se des que arriben als aliments fins que aquests aliments es consumeixen.
- La **quantitat d'aigua** present a l'aliment.
- La **temperatura** a la qual es troba l'aliment, tant de conservació com de cocció.

3.2. Vida útil d'un aliment

És el temps màxim durant el qual un aliment conserva totes les propietats organolèptiques (color, olor, gust, textura), nutricionals i sanitàries.

La vida útil d'un aliment ve donada per la data de caducitat o per la data de consum preferent:

- **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.
- **Data de consum preferent:** passada aquesta data, l'aliment es pot consumir. Indica fins a quina data l'aliment conserva la qualitat esperada pel fabricant. Passada aquesta data, encara és segur consumir-lo, sempre que s'hagi conservat d'acord amb les instruccions de conservació i l'envàs es mantingui intacte. D'aquesta manera, hi ha productes com, per exemple, els llegums secs, la pasta seca i l'arròs que es poden consumir al cap de diversos mesos d'haver superat la data de consum preferent.



No es poden donar mai aliments amb la data de caducitat exhaurida!

3.3. Conservació dels aliments

El tractament de conservació té com a objectiu augmentar la vida útil dels aliments. S'utilitzen diversos mètodes, principalment aplicant fred o calor, encara que n'hi ha d'altres (dessecació, salaó, etc.).

És imprescindible mantenir les temperatures requerides pel tipus d'aliment tractat durant tots els processos pels quals passa l'aliment: producció, transport, recepció, emmagatzematge, venda i/o donació.

En cas de trencar la cadena del fred, ja sigui en refrigeració, en congelació o en calent, l'aliment pot patir conseqüències irreversibles que n'afectarien la qualitat i/o la seguretat alimentària.

Per assegurar-se que la temperatura de conservació és correcta, el millor és seguir les recomanacions del fabricant i revisar l'etiqueta.

A grans trets i a l'efecte pràctic, a l'[annex I](#) es presenten les temperatures de conservació dels aliments recomanades.

4. Recomanacions generals en les donacions

Abans de decidir si un aliment es pot donar o no, és necessari comprovar-ne l'estat. Es recomana:

1. **Fer-ne una valoració organolèptica.** És a dir, observar-ne el color, el gust, l'olor i la textura de l'aliment.
2. **Comprovar la temperatura.** És a dir, si l'aliment s'ha conservat correctament d'acord amb el que s'indica a l'etiqueta de l'envàs o a la temperatura reglada quan es tracta d'aliments que es poden comercialitzar sense envasar (annex I "Temperatures recomanades").
3. Recordar les diferències entre **data de caducitat i data de consum preferent** (punt 3.2).
4. Comprovar que els **envasos estan íntegres**.
5. **Congelar és una bona opció!** En general, la recomanació és mantenir congelats els aliments un període màxim de dos mesos.² La descongelació ha de ser en refrigeració i, un cop descongelats, cal cuinar i consumir els aliments al més aviat possible.

No donis aquells aliments que no faries servir a la cuina!

2. Recomanació emesa per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

5. Quins plats preparats es poden donar?

Els menús sobrants en cuines industrials, comercials o socials poden ser molt variats. En general, són aliments procedents de línia calenta o línia freda.

En el sistema de **línia calenta**, després de l'elaboració dels menjars mitjançant processos de cocció, aquests aliments es mantenen en calent (a més de 65 °C) fins a consumir-los, sense trencar en cap moment la cadena de calor. Aquest rang de temperatura garanteix la seguretat de l'aliment, ja que impedeix la proliferació de microorganismes.

Els plats sobrants procedents de la línia calenta per a donació s'han **de refredar tan ràpidament com sigui possible**. Es recomana passar dels 60 °C als 10 °C en un màxim de dues hores, i després mantenir-los a la temperatura de refrigeració (4 °C). En aquest cas, es pot optar per:

- Mantenir-los refrigerats: en aquest cas, la donació no hauria de ser superior als cinc dies, comptant el dia de producció i el de consum.
- Congelar-los al més aviat possible.



En les tècniques de cuina en **línia freda**, després de l'elaboració l'aliment es refreda ràpidament fins al moment en què s'ha de consumir. En aquest procés, l'abatiment de temperatura ràpid és fonamental, així com mantenir la cadena del fred durant tot el període de conservació de l'aliment.

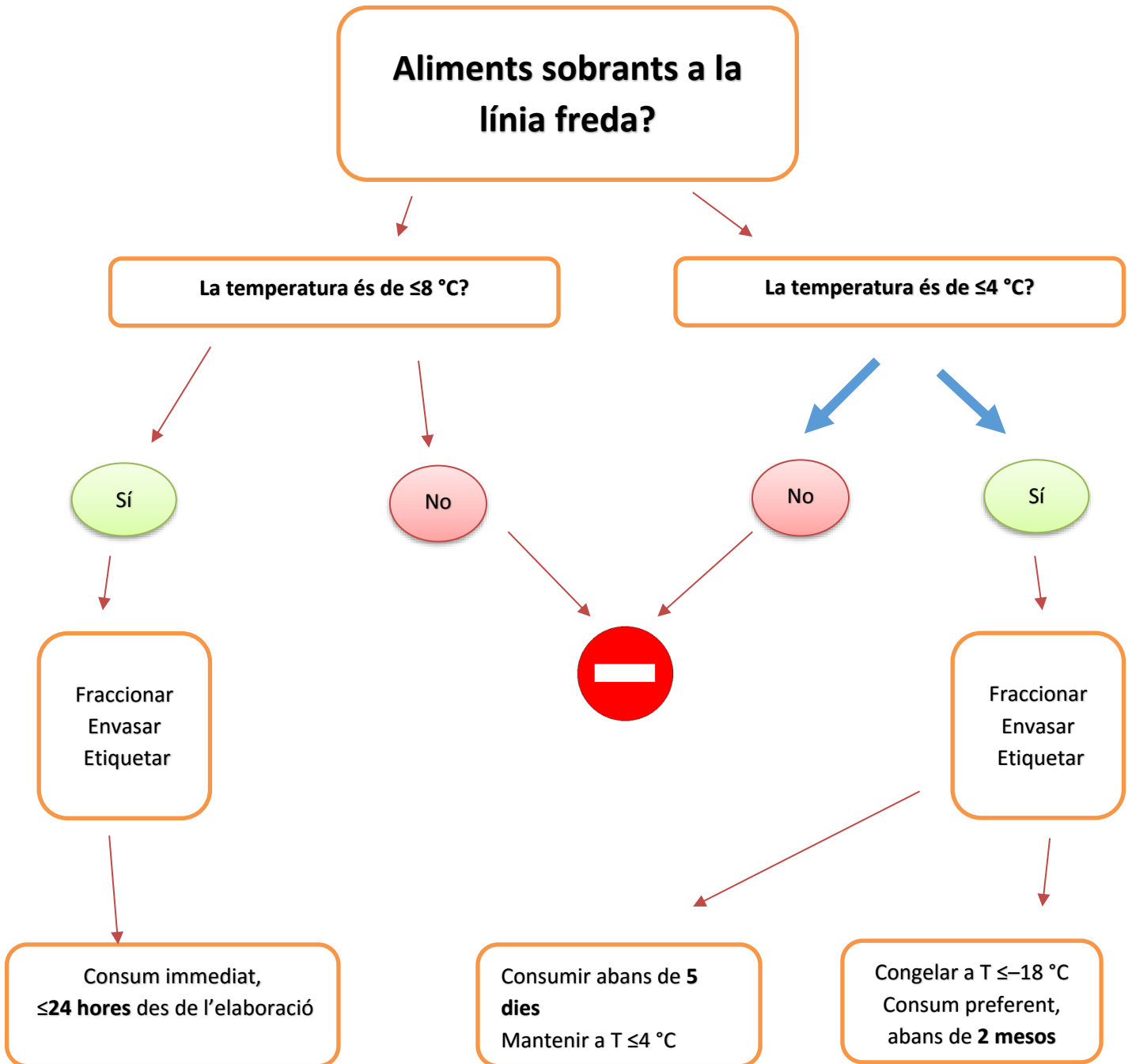
En general, hi ha plats cuinats de la línia freda que:

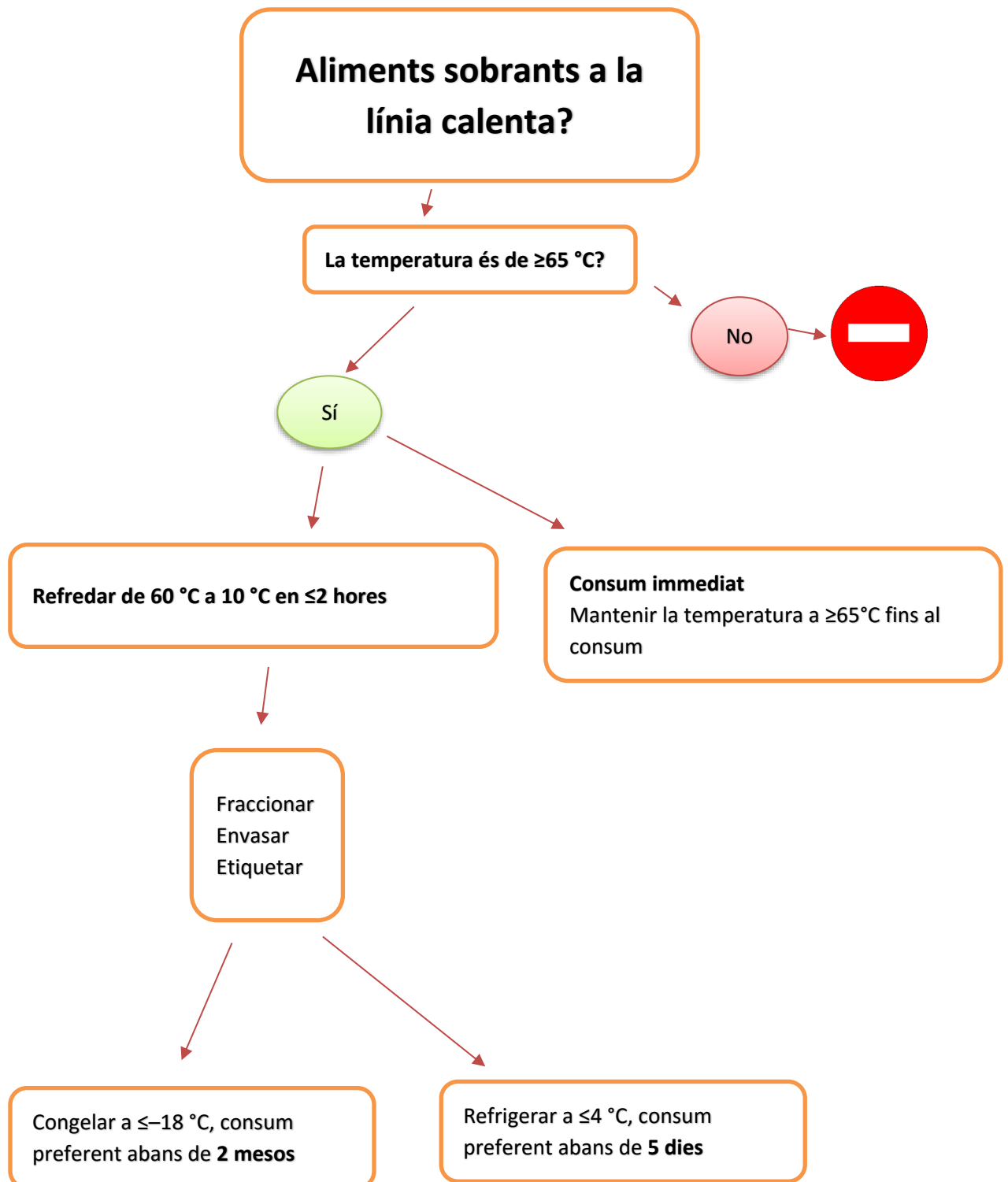
- a) S'han conservat a una temperatura de ≤ 8 °C i la caducitat és de ≤ 24 hores. En aquest cas, es pot optar per:
 - Donació immediata, en menys de 24 hores des de l'elaboració.
 - Congelació.
- b) Aliments cuinats i refrigerats a una temperatura de ≤ 4 °C amb una caducitat de ≥ 24 hores. En aquest cas, cal decidir si:
 - S'han de consumir en cinc dies, inclosos el de cocció i el de consum.
 - S'han de congelar, sense demora, després de la cocció i la refrigeració.

En els plats preparats que s'han congelat per a la donació, es recomana emprar una data de consum preferent que no sigui superior als dos mesos.

És molt important no trencar la cadena de temperatura dels aliments.

A continuació es presenten uns **diagrames de flux** per ajudar a decidir què es pot donar o què no:





6. Com cal preparar els menjars preparats per donar-los

Abans de fer la donació, els menús sobrants de les cuines s'han de preparar per a la donació, és a dir, s'han de refredar, etiquetar i envasar abans de transportar-los i lliurar-los a l'entitat receptora.

L'ordre i les condicions d'aquestes fases s'han d'adaptar al procés productiu de cada establiment i és imprescindible que aquestes tasques les faci **personal amb formació en higiene alimentària**.

A continuació, es presenten, per a cadascuna de les etapes, les recomanacions principals per donar els aliments amb la màxima seguretat. Abans, però, cal parlar de la traçabilitat dels aliments.

6.1. Traçabilitat

La traçabilitat és una eina per conèixer tots els elements que intervenen en l'elaboració d'un producte (matèries primeres, additius, envasos, etc.) i totes les fases per les quals passa (recol·lectors, productors, elaboradors, distribuïdors, etc.).

És un instrument de gestió del risc que permet localitzar i retirar del mercat els productes insegurs o que no responen a unes característiques determinades.

Per això, tots els productes s'han d'identificar. A la pràctica, el lot és la unitat bàsica del sistema de traçabilitat.

L'entitat donadora designa el lot en funció del procés productiu.

L'entitat receptora ha de conservar la documentació que acompanya els productes rebuts (document d'entrega) i portar-ne un registre (Annex II).

6.2. Envasar

ENVASAR	
Personal	El personal s'ha de rentar prèviament les mans ³ i seguir normes correctes d'higiene personal i de manipulació per evitar contaminacions encreuades.
Procés	Un cop es comença l'envasament, s'ha de fer en continu i tan ràpidament com sigui possible, respectant les temperatures dels aliments i evitant possibles contaminacions encreuades (atenció als estris bruts, productes de neteja, restes alimentàries...).
Envasos	Els envasos han de ser aptes per a l'ús alimentari i per a l'ús previst (escalfament, congelació...). És aconsellable utilitzar envasos tan plans com sigui possible, per millorar el refredament.
	D'un sol ús o reutilitzables, sempre nets i, si cal, desinfectats.
	Emmagatzemats protegint-los de contaminacions.

6.3. Refredar

REFREDAR
Els aliments cuinats s'han de refredar tan ràpidament com sigui possible (dels 60 °C als 10 °C en un màxim de 2 hores) i després mantenir-los a la temperatura de refrigeració (≤ 4 °C).⁴
La refrigeració dels aliments no ha de suposar un augment de temperatura dels altres productes emmagatzemats en cas que no es disposi d'un equip de refrigeració o congelació exclusiu per dur a terme aquesta fase.
Cal assegurar-se que la temperatura de la nevera o del congelador sigui correcta.
Cal protegir els aliments per evitar contaminacions encreuades.

3. **Recomanacions sobre el rentat de mans.** Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

4. **Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.** Comisión del Codex Alimentarius, juliol de 1993.

6.4. Etiquetatge

L'etiqueta dels aliments és l'eina de què es disposa per donar la informació bàsica necessària sobre el que s'està donant, però aquí només es fa referència a la informació que és estrictament necessària en la donació de plats preparats envasats a entitats o a col·lectivitats (article 8.7 del Reglament 1169/2011).

En aquest cas, quan la donació no s'adreça a un particular sinó que es fa entre entitats, algunes de les mencions es poden incloure en el document d'acompanyament (albarà o similar) o trametre-les a l'entitat receptora amb anterioritat (per exemple, mitjançant la fitxa tècnica o de producció). La resta s'ha d'incloure a l'embalatge i, si es vol, a l'etiqueta.



En general, les dades que es poden fer constar a l'embalatge (o etiqueta) i al document (entregat abans o juntament amb els aliments) són:

EMBALATGE (ETIQUETA)	DOCUMENT Es pot entregar amb anterioritat o en el moment de la donació d'aliments a l'entitat receptora.
Nom del plat	Llista d'ingredients
Dates de caducitat o de consum preferent. En general, la data de caducitat per a productes refrigerats és de 24 hores ($T \leq 8 \text{ }^\circ\text{C}$) o de 5 dies ($T \leq 4 \text{ }^\circ\text{C}$). Per a productes congelats, es recomana una data de consum preferent de dos mesos.	Substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies (les descrites a l' annex IV).
Conservació i utilització En productes congelats és important afegir: <ul style="list-style-type: none"> • Descongeleu el producte en refrigeració a la nevera. • La descongelació també es pot fer al bany maria o al microones. • En cas de descongelació accidental, mantingueu el producte en refrigeració i consumiu-lo abans de 24 hores. 	Quantitat neta. En el cas de donacions és molt interessant fer constar el nombre de racions que conté el recipient.
Empresa o entitat donant	Forma de consum S'ha de fer constar si sense aquesta informació no es pot fer un ús adequat de l'aliment.
Dades de traçabilitat o lot (o sistema escollit per l'entitat)	

6.5. Conservar

La cadena del fred, és a dir, la temperatura a la qual es manté l'aliment durant totes les fases de producció, no s'ha de trencar mai.

Durant la conservació, la temperatura és la mateixa que en altres fases (emmagatzematge, transport i lliurament).

En refrigeració	≤8 °C si es consumeix abans de 24 hores.
	≤4 °C si es consumeix fins a 5 dies després de l'elaboració.
En congelació	≤-18 °C durant un màxim de 2 mesos.

6.6. Transport i lliurament

Durant aquestes fases hi ha dos aspectes fonamentals que cal tenir en compte:

La temperatura

La cadena del fred (temperatura a la qual es manté l'aliment durant totes les fases de producció) no s'ha de trencar mai. Per això, els aliments s'han de transportar en contenidors o vehicles isotèrmics o frigorífics.

La temperatura dels aliments cuinats congelats s'ha de mantenir a ≤-18 °C, però es pot elevar fins als -12 °C per un breu període de temps durant el transport.⁵

L'entrega i l'emmagatzematge un cop lliurats els aliments (càrrega i descàrrega) s'han de fer ràpidament.

Document de lliurament o acceptació entre l'entitat donadora i la receptora

Aquest document, en combinació amb les dades de l'etiqueta, permet **seguir la traçabilitat** d'un aliment. En altres paraules, permet seguir el rastre per trobar l'origen en cas que aparegui qualsevol problema de seguretat alimentària.

En aquest document, que s'ha de guardar, hi ha de constar com a mínim la data d'expedició, la quantitat i el nom del producte i s'hi han d'identificar tant l'entitat o establiment donador com el receptor.

5. [Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades](#). Comisión del Codex Alimentarius, juliol de 1993.

Transport	
Document de lliurament/acceptació	Condicions
<ul style="list-style-type: none"> • Data • Identificació del producte • Quantitat (nombre de racions) • Nom del donant i del receptor 	<ul style="list-style-type: none"> • Entregar en el mínim temps possible. • Respectar les temperatures de conservació. • Mantenir unes bones condicions d'higiene durant el transport.



Lliurament a l'entitat receptora	
Condicions	Acceptació de l'aliment
<ul style="list-style-type: none"> • És necessari comprovar la temperatura i les condicions generals de l'aliment. • Cal emmagatzemar immediatament els aliments per no trencar la cadena del fred (guardar en refrigeració o congelació, segons la naturalesa del producte). 	<ul style="list-style-type: none"> • En el mateix document que acompanya els menjars o en un full de registre per a l'entitat (annex II "Proposta de full de registre"). • La persona que rep el menjar dona el vistiplau i anota la temperatura de recepció.

7. Infografia



Personal format i sa
Instal·lacions adients
Envasos aptes i nets



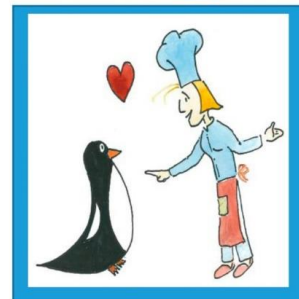
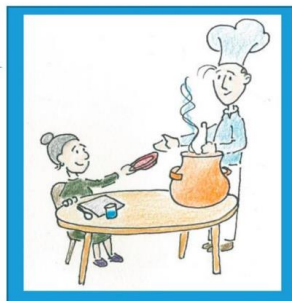
Manteniu la T en totes les fases
Respecteu les dates de consum

Treballev ràpid

- Fraccioneu
- Envaseu
- Etiqueteu

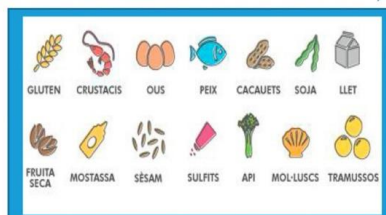
Manteniu-los a $T \leq 8^{\circ}\text{C}$ i consumeu-los abans de 24 hores
Manteniu-los a $T \leq 4^{\circ}\text{C}$ i consumeu-los abans de 5 dies
Congeleu-los a $T -18^{\circ}\text{C}$ i consumeu-los abans de 2 mesos

Manteniu a $T \geq 65^{\circ}\text{C}$
i consumeu



Traspasseu la informació a
l'etiqueta i/o feu un document de
lliurament/acceptació

Al·lèrgens



Tracabilitat



[Accés a la infografia en format A3 per imprimir en impressora](#)

[Accés a la infografia en format A4 per imprimir en impressora](#)

[Accés a la infografia en format A3 per imprimir en impremta o copisteria](#)

[Accés a la infografia en format A4 per imprimir en impremta o copisteria](#)

8. Annex I. Taula de temperatures

PRODUCTE	TEMPERATURA MÀXIMA
Productes alimentaris refrigerats	La que consti a l'etiqueta (en general, entre 0 i 5 °C)
Productes alimentaris ultracongelats	≤-18 °C
Carn de xai, cabrum, porc i vedella	≤7 °C
Despulles	≤3°C
Carn d'au	≤4 °C
Carn de conill	≤4 °C
Carn picada i preparats de carn picada	≤2 °C
Altres preparats carnis	≤4 °C
Preparats de carn congelats	≤-18 °C
Productes de la pesca frescos	Propera a la de fusió del gel (0 °C)
Mol·luscs bivalves vius	Que no afectin negativament la innocuïtat i la viabilitat, i els mantingui vius
Productes de la pesca congelats	≤-18 °C
Productes de la pesca congelats en salmorra	≤-9 °C
Menjars preparats refrigerats	≤8 °C si es consumeixen abans de 24 hores des de l'elaboració ≤4 °C si es consumeixen passades 24 hores des de l'elaboració
Menjars preparats calents	≥65 °C

9. Annex II. Proposta de full de registre per a l'entitat receptora

Data	Entitat donadora	Número del document d'entrega	Producte	Quantitat	Temperatura	Incidències

10. Annex III. Substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies

Les substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies i dels quals s'ha de comunicar la presència en els aliments (segons l'annex II del Reglament 1169/2011) són:

- Cereals que continguin gluten com ara blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que tinguin i productes derivats.
- Crustacis i productes a base de crustacis.
- Ous i productes a base d'ou.
- Peix i productes a base de peix.
- Cacaüets i productes a base de cacaüets.
- Soja i productes a base de soja.
- Llet i derivats (inclosa la lactosa).
- Fruita seca de clofolla com ara ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d'Austràlia i productes derivats.
- Api i productes derivats.
- Mostassa i productes derivats.
- Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.
- Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO₂.
- Tramussos i productes a base de tramussos.
- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.



11. Bibliografia

- Guia de pràctiques Correctes d'higiene per a **L'aprofitament segur del menjar** en la donació d'aliments
- **El binomi temps/temperatura en la indústria alimentària**. Agència de Salut Pública de Catalunya, 2015.
- **Procediment de classificació d'establiments segons el risc**. Agència de Protecció de la Salut, 2006.
- **Listado de materiales destinados al contacto con los alimentos y legislación relacionada**. Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (Aecosan).
- **Requisits de seguretat alimentària en la donació d'aliments**. Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), 2017.
- **Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de restauració i comerç minorista**. Agència de Salut Pública de Catalunya, 2013.
- **Consells de seguretat alimentària per preparar àpats d'aprofitament**. Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).
- **Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos**. Diari Oficial de la Unió Europea C 361, de 25 d'octubre de 2017.
- **Les dates t'ajuden a no malbaratar aliments**. Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), 2018.
- **Extensió de la data de consum dels aliments. Criteris per a l'aprofitament segur**. Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària, abril de 2018.
- **Materiales destinados al contacto con los alimentos**. Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).
- **Prevenió integral del malbaratament alimentari**. Hospital Germans Trias i Pujol i Catering Arcasa.
- **Every meal matters**. FEBA (European Federation of Food Banks), FoodDrinkEurope and EuroCommerce, 2016.
- **Aprofitem el menjar! Una guia per a la reducció del malbaratament alimentari en el sector de l'hostaleria, la restauració i el càtering**. Universitat Autònoma de Barcelona, Oficina de Medi Ambient, 2017.
- **Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades**. Comisión del Codex Alimentarius, juliol de 1993.
- **Possibilitats normatives i fiscals per prevenir el malbaratament alimentari a Catalunya**. Agència de Residus de Catalunya, 2017.
- **Experiències d'aprofitament alimentari**. Vídeos del canal de YouTube.
- **Aprofitem els excedents alimentaris. Guia per a la implantació d'iniciatives d'aprofitament d'excedents alimentaris en circuits curts**. Fundació ENT, amb el suport del Departament de Territori i Sostenibilitat, 2013.
- **Recomanacions sanitàries per al projecte "Nevera solidària". Gestió del coneixement. Comunitats de pràctiques**. Agència de Salut Pública de Catalunya, 2016-2017.

- **Enfoques de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos.** Segona opinió científica. EFSA Journal. Opinió científica adoptada el 27 de setembre de 2018. DOI:10.2903/j.efsa.2018.5432.
- **Enfoques de análisis de peligros para algunos pequeños establecimientos minoristas para la aplicación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.** Comitè Científic de Perills Biològics de l'EFSA (BIOHAZ), Q-2015-00593.
- **Autocontrol en l'elaboració de menjars per a col·lectivitats DIBA.** Col·lecció "Salut Pública", 2006.
- **L'autocontrol als establiments alimentaris.** Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), 2004.

12. Normativa de referència

Normativa bàsica

- **Reglament (CE) 178/2002**, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- **Reglament (CE) 852/2004, del Parlament Europeu, de 29 d'abril**, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- **Reglament CE 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril**, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- **Reial decret 640/2006, de 26 de maig**, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris.

Normativa relacionada amb l'elaboració de menjars preparats

- **Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre**, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats, modificat pel **Reial decret 135/2010, de 12 de febrer**, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.
- **Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre**, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.
- **Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost**, pel qual es dicten normes per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat que continguin ou com a ingredient.
- **Ordre de 9 de febrer de 1987**, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproducció (DOGC núm. 804, de 16 de febrer de 1987).

Criteris microbiològics

- **Reglament 2073/2005, de 15 de novembre**, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris (DOCE L 338, de 22 de desembre de 2005).
- **Reial decret 135/2010, de 12 de febrer**, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.

Materials en contacte amb els aliments

- **Reglament (CE) 1935/2004**, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments i pel qual es deroguen les directives 80/590/CEE i 89/109/CEE; a l'article 1, punt 3, els exclou de l'àmbit aplicable.

Emmagatzematge, conservació i transport

- **Reglament 37/2005, de la Comissió, de 12 de gener**, relatiu al control de les temperatures en els mitjans de transport i els locals de dipòsit de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà.

- **Reial decret 237/2000, de 18 de febrer**, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments per al control de conformitat amb les especificacions (BOE, de 16 de març de 2000), modificat pel **Reial decret 380/2001, de 6 d'abril** (BOE, de 21 d'abril de 2001).
- **Ordre ITC/3701/2006, de 22 de novembre**, per la qual es regula el control metrològic de l'estat dels enregistradors de temperatura i termòmetres per al transport, l'emmagatzematge, la distribució i el control de productes a temperatura controlada (BOE, de 6 de desembre de 2006).

Etiquetatge i Informació alimentària

- **Reglament 1169/2011, de 25 d'octubre**, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, pel qual es modifiquen els reglaments 1924/2006 i 1925/2006 i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE, de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE, del Consell, la Directiva 1999/10/CE, de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE, del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE i 2008/5/CE, de la Comissió, i el Reglament 608/2004, de la Comissió.
- **Reial decret 126/2015, de 27 de febrer**, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.
- **Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol**, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris (derogat, a excepció de l'article 12, relatiu al lot, i l'article 18, referit a la llengua de l'etiquetatge).
- **Reial decret 1808/1991, de 13 de desembre**, pel qual es regulen les mencions o marques que permeten identificar el lot al qual pertany un producte alimentari (BOE, de 25 de desembre de 1991).