

REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI EN ELS ESDEVENIMENTS

En els esdeveniments amb bufet o servei de menjar es poden malbaratar molts aliments. És important tenir en compte el format de l'esdeveniment, el nombre d'assistents i la tipologia d'aliments servits. Cal prevenir els excedents tant com es pugui i, en cas que es produeixin, aprofitar-los amb garanties sanitàries.



1

Prevenció

- **Tenir en compte** l'aprofitament dels aliments a l'hora d'**organitzar** l'esdeveniment.
 - **Adequar** al màxim la quantitat de menjar al nombre d'assistents.
 - Millor que el menjar vagi **sortint de cuina a poc a poc** ja que el que surt de cuina no es pot aprofitar si no ha estat protegit durant el servei .
 - **Mantenir** les presentacions en bufets a **temperatures** de conservació i els aliments no envasats **protegits** amb algun sistema que els mantingui coberts.
- Recordeu que les temperatures de conservació dels aliments són les següents:

$\geq 63^{\circ}\text{C}$	Menjar calent
$\leq 8^{\circ}\text{C}$	Menjar refrigerat amb període de durada inferior a 24 hores
$\leq 4^{\circ}\text{C}$	Menjar refrigerat amb període de durada superior a 24 hores
$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Aliments congelats

- L'ideal és que hi hagi **assistència** del personal des del bufet o amb safates que vagin sortint de cuina a mesura que es necessita més menjar.
- En cas que hagi excedents es poden repartir a entitats socials. Per això és important tenir **el contacte** ja fet amb l'entitat receptora per organitzar l'entrega (envasos, conservació fins el moment de la distribució, condicions de transport, etc.).

2

Aliments que no és recomanable donar



- Els menjars que han estat emplatats, i que han sortit de cuina i **no han estat protegits**.
- Els aliments que han perdut la cadena de fred o, en el cas d'aliments calents, els que no s'han mantingut a una **temperatura superior a 63 °C**.
- Els aliments que són molt **peribles microbiològicament** o perquè és difícil mantenir-los a temperatures de conservació segures:



- Plats elaborats a base de peix cru (sashimi, sushi, etc.).

- Peix fumat o marinat.



- Plats elaborats a base de carn i derivats crus (*steak tartar*, carpaccio, etc.).

- Pastissos elaborats amb cremes no pasteuritzades.

- Amanides amb ingredients proteics o amb salses a base d'ou cru o de llet.



- Productes a base d'ou fresc (truites, etc.).

3 Com cal preparar el menjar sobrant per donar-lo?

Els aliments sobrants dels esdeveniments que s'han de preparar per a la donació s'han d'envasar, refredar —en el cas d'elaboracions calentes— i etiquetar abans de transportar-los i lliurar-los a l'entitat receptora.

1. Envasar

- ✓ Abans de començar a envasar cal rentar-se les mans.
- ✓ 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, els productes de neteja, les restes alimentàries, etc.).
- ✓ Els envasos han de ser aptes per a l'ús alimentari i per a l'ús previst (escalfament, congelació, etc.). És aconsellable utilitzar envasos tan plans com sigui possible, per millorar-ne el refredament. Poden ser d'un sol ús, reutilitzables i sempre nets.

2. Refredar

- ✓ Els aliments que necessiten temperatura de refrigeració per a la seva conservació s'han de refredar al més ràpidament possible. Si són aliments calents, han d'arribar als 10 °C en menys de 2 hores i després mantenir-los a temperatures de com a màxim 8 °C si s'han de consumir abans de 24 hores. Si els podem congelar, tindrem més temps per poder organitzar la donació.

3. Etiquetar

Com a mínim, hi ha de constar la informació següent:

- ✓ Nom del plat amb indicació dels ingredients. És molt important destacar els ingredients al·lèrgens.
- ✓ Data de consum (en general, per als productes refrigerats, serà de 24 hores i, per als congelats, de 2 mesos).
- ✓ Condicions de conservació.
- ✓ Raó social del donant.

4. Transport i lliurament

- ✓ Mantenir la cadena de fred dels aliments fins al moment del lliurament.
- ✓ Mantenir bones condicions d'higiene durant el transport.
- ✓ Entregar-lo en el mínim temps possible.

Enllaços d'interès:

[GPCH per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments](#)

[Procediment per a la recuperació segura de menjars preparats i entrega a entitats](#)