



GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

La presente guía se ha elaborado por la Subdirección de Protección de Salud de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.

Edición 2025

Edita: Consejería de Salud y Consumo. Junta de Andalucía.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	4
2. ASPECTOS LEGALES.....	6
3. DEFINICIONES Y CONCEPTOS.....	9
4. OBJETIVOS.....	11
5. EXCEDENTES ALIMENTARIOS QUE PUEDEN SER DONADOS.....	11
6. ENTIDADES DONANTES.....	13
7. ENTIDADES RECEPTORAS.....	17
8. TRANSPORTE DE ALIMENTOS DONADOS.....	22
9. RELACIÓN DONANTE-RECEPTOR. TRAZABILIDAD.....	24
10. BENEFICIARIOS.....	26
11. OTRAS CONSIDERACIONES.....	27
12. REGISTROS.....	29
13. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA.....	31
ANEXO.....	33

1. INTRODUCCIÓN

La sociedad desarrollada en la que vivimos es capaz de producir alimentos de calidad en cantidad suficiente para la mayoría de la población, sin embargo, paradójicamente, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), un tercio de estos alimentos son desperdiciados, mientras más de 700 millones de personas pasan hambre.

Según el informe sobre desperdicio de alimentos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el año 2023 los españoles desperdiciamos en total 1.214,76 Millones Kg-l de alimentos y bebidas considerando dentro y fuera del hogar. Según la misma fuente, en los hogares andaluces, el desperdicio alimentario fue superior a 211 millones de Kg-l, en ese año. Mientras tanto existe un porcentaje de la población andaluza vive en riesgo de pobreza (datos INE 2024).



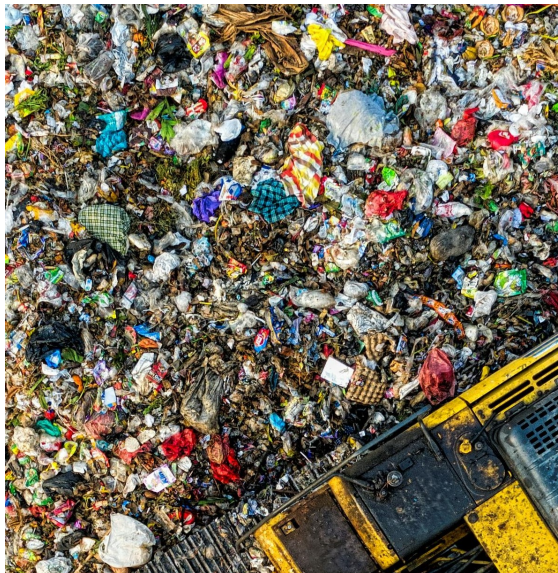
El desperdicio alimentario no solamente tiene un impacto social, sino que también tiene repercusiones a nivel económico y ambiental.

En el mundo:

- huella hídrica: se consume tanta agua como 100 millones de piscinas olímpicas
- coste económico: equivale al PIB de un país como Suiza y Turquía
- huella de carbono: genera emisiones equivalentes a las de 2532 millones de coches
- uso de suelo: se utiliza una superficie equivalente a 1400 millones de campos de fútbol

Todo ello plantea cuestiones éticas, sociales, económicas, nutricionales y ambientales que hacen que tanto la sociedad civil como las instituciones públicas y los agentes

económicos compartan una preocupación por mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria.



En la lucha contra el despilfarro alimentario, la prioridad número uno es la **prevención** de excedentes alimentarios generando estrategias que los minimicen. Pero, una vez generados, la **donación** se presenta como una excelente solución para canalizarlos.

De esta responsabilidad compartida han surgido iniciativas por parte de las administraciones públicas como la Ley 3/2023 de Economía Circular de Andalucía que establece un marco normativo para promover un modelo económico sostenible que minimice la generación de residuos y fomente

el uso eficiente de los recursos, o la Estrategia Andaluza para la Economía Circular que refuerza esta apuesta.

La donación tiene, por tanto, muchos **beneficios** tanto para las empresas donantes como para la comunidad:

■ **Económicos:**

- reduce las pérdidas al propiciar una mejor gestión de la producción
- ahorra recursos económicos y humanos dedicados a la gestión de los residuos, tanto para las empresas como para las Administraciones Públicas
- aumenta la vida útil de los vertederos

■ **Sociales:**

- mejora la autoestima del personal al ser una actividad con un balance positivo en la responsabilidad social
- mejora la imagen de las empresas
- palía la situación de pobreza y malnutrición

■ **Ambientales:**

- reduce la huella ecológica de los establecimientos
- reduce las emisiones de productos tóxicos derivados de los tratamientos de estos residuos en vertederos y plantas de tratamiento

2. ASPECTOS LEGALES

Con carácter general, el aprovechamiento de los alimentos se recoge dentro de los objetivos de la Agenda 2030 aprobada por la ONU en septiembre de 2015. Esto ha dado lugar a varias regulaciones tanto a nivel europeo como estatal dirigidas a implementar una economía circular mediante la cuantificación de los residuos alimentarios y su gestión a través de las llamadas “cuatro Rs del desperdicio alimentario: Reducir, Redistribuir, Reutilizar y Reciclar”.

CUATRO Rs DESPERDICIO:

1. **Reducir**
2. **Redistribuir**
3. **Reutilizar**
5. **Reciclar**

Como actividad dentro de la cadena alimentaria, la donación, estará sujeta a las normas generales sobre seguridad e higiene alimentarias como el Reglamento CE 178/2002 sobre requisitos generales de legislación alimentaria, el Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos, en cuya modificación de marzo de 2021 se incluyen indicaciones respecto a la redistribución de alimentos con fines de donación, Reglamento CE 853/2004 sobre higiene de alimentos de origen animal y el Reglamento CE 1169/2011 sobre información al consumidor.

En abril de este año (2025) se publica la Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario que da respuesta al objetivo sobre el sistema alimentario de producción y consumo responsables de la Agenda 2030 y entre sus fines está fomentar la donación garantizando la seguridad alimentaria y la trazabilidad y genera la necesaria seguridad jurídica en las relaciones entre donantes y receptores. Su ámbito de aplicación comprende a toda la cadena alimentaria (salvo microempresas y pequeñas explotaciones agrarias) incluyendo en la misma a las asociaciones de distribución de alimentos donados y la Administración Pública.

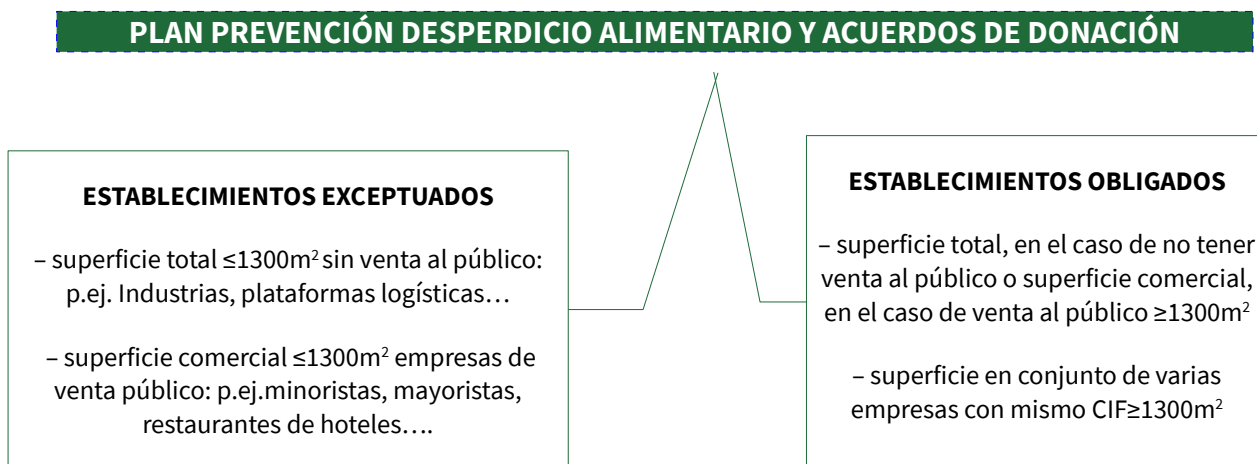
Entre las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria, se encuentran (art.6) la aplicación a las pérdidas y el desperdicio alimentario de la jerarquía de prioridades que dicta esta ley, disponer de un Plan que contemple la forma en que se llevarán a cabo estas acciones, así como realizar acuerdos o convenios de donación con los receptores.

No obstante existe una serie de actores de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria que no tienen que cumplir los requisitos de este artículo 6, en concreto aquellas empresas alimentarias que se consideren “microempresas”.

Además existen otros actores de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria que sólo deben aplicar la jerarquía de prioridades de este artículo 6. En concreto no tendrán que disponer de un Plan ni tendrán que realizar acuerdos o convenios con los receptores. A los que denominaremos “**establecimientos exceptuados**”. Aquí se incluyen las empresas o establecimientos alimentarios dedicadas a las actividades de transformación, comercio minorista, distribución alimentaria, hostelería o restauración desarrolladas en establecimientos menores de 1.300 m²:

- Superficie comercial en caso de empresas de venta al público: por ejemplo, en el caso de los comercios minoristas, comercio mayorista, hoteles con servicio de restauración, restaurantes, tiendas tradicionales de barrio.
- Superficie total en aquellas empresas que no tengan venta al público: por ejemplo, la industria alimentaria y las plataformas logísticas.

Las empresas que operen bajo un mismo CIF y que en su conjunto superen los 1.300 m² (teniendo en cuenta los criterios anteriores) no estarán excluidas y deberán realizar tanto el plan de prevención como los acuerdos de donación.



No obstante, en su disposición final vigésima, se establece un plazo de un año desde la publicación de la Ley para la aplicación de las medidas obligatorias de este art.6, es decir, tendrán que estar en marcha desde el 2 de abril de 2026.

En su art.11, esta Ley obliga a las administraciones públicas a la elaboración de guías de buenas prácticas para mejorar la gestión alimentaria y reducir pérdidas y desperdicio

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

alimentario y guías de buenas prácticas dirigidas a las entidades benéficas, que informen sobre cómo garantizar la trazabilidad de los alimentos donados.

En cumplimiento de ese mandato, se elabora esta guía que pretende servir de base y ayuda para una gestión adecuada de las donaciones de alimentos de forma que no generen incumplimientos legales ni riesgos sanitarios:

- para los establecimientos exceptuados de la obligación de incluir, en su sistema de autocontrol, el Plan y el Convenio mencionados anteriormente.
- para las entidades receptoras de alimentos donados

Sin menoscabo de que pueda ser usada por otros grupos de establecimientos, incluidas las microempresas alimentarias.

3. DEFINICIONES Y CONCEPTOS

Las definiciones a efectos de esta guía son las que se incluyen en el art.3 de la Ley 1/2025 de de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Es importante detenerse y remarcar algunos conceptos que ayudarán a la comprensión y aplicación de los puntos que conforman esta guía:

Excedente alimentario: producto alimenticio que, siendo apto para consumo, no ha podido comercializarse por diversas causas y sigue cumpliendo los parámetros legales de higiene y seguridad alimentaria

Jerarquía de prioridades a aplicar a los excedentes alimentarios: deberán priorizar por este orden, la donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano, o la transformación de los productos que no se han vendido pero que siguen siendo aptos para el consumo; la alimentación animal y la fabricación de piensos; su uso como subproductos en otra industria; y en última instancia, ya como residuos, al reciclado y, en particular, a la obtención de compost y digerido de máxima calidad para su uso en los suelos con el objetivo de producir un beneficio a los mismos, y, cuando no sea posible lo anterior, a la obtención de combustibles (art.19.2 Ley 7/2022 de residuos alimentarios).

JERARQUÍA DE PRIORIDADES

- 1.- Donación o redistribución.
- 2.- Transformación
- 3.- Alimentación animal
- 4.- Subproductos en otra empresa
- 5.- Residuos

Redistribución de alimentos: proceso por el cual se recuperan, recopilan y entregan a las personas, en particular a quienes más los necesitan, los excedentes alimentarios que, de otra manera, se desecharían

Donación de alimentos: entrega gratuita de alimentos, aptos para el consumo humano, por parte del titular de un establecimiento, a entidades que, sin ánimo de lucro, se dedican a la distribución de los mismos a quien lo necesita. Quien realiza esta entrega sería el “donante” y quien la recibe el “receptor”

Establecimiento Donante: empresa de la cadena alimentaria que entrega sus excedentes alimentarios

Establecimiento Receptor: entidades de iniciativa social y organizaciones sin ánimo de lucro que distribuyen los alimentos donados

Beneficiario: consumidor final que recibe los alimentos donados

Fecha de consumo preferente: «consumir preferentemente antes del ...» o «consumir preferentemente antes del fin de ...», indica la fecha hasta la que el alimento mantiene sus propiedades específicas siempre y cuando se haya conservado correctamente. El alimento sigue siendo **seguro para el consumidor** una vez pasada esta fecha, siempre que se respeten las instrucciones de conservación y el envase no esté dañado, aunque puede perder sabor y textura.

Esta fecha aparece en una amplia gama de alimentos envasados: refrigerados, congelados, secos (pasta, arroz...), enlatados, aceites, chocolates, especias... Sin embargo, hay algunos alimentos que están exentos del requisito de indicar la fecha de consumo preferente, por ejemplo, la fruta fresca, las hortalizas, los vinos, la sal, el azúcar, el vinagre.... Es importante fijarse en el etiquetado, ya que el fabricante puede haber indicado instrucciones de utilización en relación al periodo de consumo una vez abierto el envase.

Antes de utilizar un alimento que ha sobrepasado esta fecha (siempre que el envase esté intacto), hay que comprobar el aspecto, olor y sabor por si existe algún indicio de que el alimento ya no es apto para consumo.

Fecha de caducidad: indica la fecha hasta la que el alimento puede consumirse de forma segura. **No** se debe de consumir ningún alimento una vez sobrepasada esta fecha.

Encontramos esta fecha en alimentos muy perecederos envasados como pescado fresco, carne picada fresca, productos loncheados, carne de ave fresca... Dado que son alimentos que se deterioran fácilmente, es muy importante seguir las instrucciones de temperatura de conservación y fechas de consumo una vez abierto el envase.

4. OBJETIVOS

Esta guía tiene como objetivos principales los siguientes:

1. Proporcionar una herramienta que facilite y fomente la donación de excedentes alimentarios por parte de los “establecimientos exceptuados”.
2. Orientar sobre la forma de implantar los requisitos higiénico sanitarios y legales que son de aplicación tanto a los “establecimientos exceptuados” donadores, como a las entidades receptoras, de forma que se garantice la seguridad de los alimentos que se donan.



Queda fuera del alcance de esta Guía la donación de alimentos por parte de los particulares, así como los establecimientos no exceptuados de la Ley 1/2025 de de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, que podrán ser objeto de publicación de otra guía específica.

5. EXCEDENTES ALIMENTARIOS QUE PUEDEN SER DONADOS



Los excedentes alimentarios pueden producirse a lo largo de toda la cadena alimentaria y por diversas razones. Estos podrán donarse siempre y cuando sean aptos para el consumo humano y cumplan con todos los requisitos de seguridad alimentaria e información al consumidor y se mantenga la trazabilidad.

Los alimentos aptos para la donación pueden incluir:

- aquellos que no se ajustan a las especificaciones del fabricante o del cliente (por ejemplo, diferencias de color, tamaño, forma, etc., del producto)
- aquellos cuyo envasado o etiquetado está alterado, sin que ello comprometa la seguridad alimentaria o la información al consumidor (por ejemplo errores tipográficos o de diseño)
- aquellos que son para un período concreto (por ejemplo, productos destinados a una determinada temporada de vacaciones o a actividades promocionales)
- aquellos cuya fecha de consumo preferente ha pasado, pero aún pueden consumirse con seguridad
- aquellos que las autoridades reguladoras han retirado o confiscado por motivos distintos de la seguridad alimentaria (por ej.: pescado decomisado por no cumplir requisitos de tallas mínimas)
- aquellos que se quedan en el campo tras la cosecha principal (con el consentimiento del productor)



- los alimentos muy perecederos sin envasar y sin fecha de caducidad (carne, pescado, comidas preparadas...) se podrán donar siempre y cuando se respeten los requisitos que establece la normativa, debiendo almacenarse a la temperatura requerida (en refrigeración o en congelación).
- comidas testigo, siempre y cuando contengan la información relevante en etiqueta o en documento de acompañamiento.

No deben donarse, por el riesgo que suponen:

- alimentos con la fecha de caducidad sobrepasada
- platos preparados a base de carne y sus derivados crudos (tartar, carpaccio...)
- platos preparados a base de pescado y sus derivados crudos (sushi, sashimi...)
- pescado ahumado /marinado
- ensaladas elaboradas
- productos a base de huevos frescos (tortillas, salsas) no envasados

- comidas preparadas que hayan estado expuestas al público en barras, buffets, regeneradas, etc.
- quesos frescos no pasteurizados
- cremas no pasteurizadas y sus elaboraciones
- comidas calientes sin fondo líquido (a la plancha) por su dificultad de mantenerlas a más de 65°C



Los huevos frescos necesitan mención aparte ya que podrán donarse pasados los 21 días tras la puesta (7 días previos a su fecha de caducidad) siempre y cuando el receptor transforme estos huevos (con un tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad) antes de ofrecerlos a los consumidores.

6. ENTIDADES DONANTES

Las empresas donantes de alimentos, como empresas alimentarias, deben estar legalmente registradas por la Administración competente (Registro nacional o autonómico), lo que implica que están sometidas al Control Oficial garantizando el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria de aplicación, incluida la donación.

Las empresas alimentarias deben aplicar la **jerarquía de prioridades**, es decir, tienen como primera obligación la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario aplicando una gestión que reduzca los excedentes alimentarios. Si, a pesar de ello, se generan excedentes, el siguiente paso es la **donación**, en la cual vamos a detenernos al ser el objeto de esta guía.

La donación, se encontrará recogida en su sistema de autocontrol APPCC, PGH, RSH o Guías de prácticas correctas de higiene.

Para poder realizar una correcta planificación, las empresas donadoras deben de contactar previamente con las receptoras para acordar las condiciones en las que realizar la donación (frecuencia, transporte, recogida...). Es conveniente que estas condiciones figuren por escrito para dirimir responsabilidades.

LOS ALIMENTOS DONADOS TIENEN LAS MISMAS GARANTÍAS HIGIÉNICO SANITARIAS QUE LOS DESTINADOS A LA VENTA

Es necesario asegurarse que los alimentos a donar cumplen los siguientes requisitos:

- que la fecha de caducidad no esté rebasada (respecto a la fecha de consumo preferente consultar el apartado relativo a ella).
- que el envase está íntegro o sin deterioros que afecten a la seguridad del producto
- que hayan sido conservados a la temperatura indicada por el fabricante en la etiqueta y no se haya roto la cadena de frío. Si no están envasados, se mantendrán a las temperaturas establecidas por normativa (VER ANEXO)
- los alimentos envasados exentos de indicar fechas de consumo (frutas, hortalizas, productos panadería...) se han mantenido en buenas condiciones de conservación y no presentan signos de deterioro
- los alimentos no envasados es conveniente envasarlos/embalarlos para poder distribuirlos
- los alimentos destinados a la donación han de mantenerse almacenados a temperatura y condiciones adecuadas y perfectamente identificados para ese fin.
- los alimentos devueltos (de los supermercados a las plataformas) hayan permanecido identificados, protegidos y separados del resto, garanticen su trazabilidad y se guardan registros de los mismos y de sus condiciones de conservación.
- el transporte se realiza de manera higiénica y a temperaturas adecuadas
- vayan acompañados de un documento/albarán hasta su destino (ver apartado trazabilidad)
- se garantiza su trazabilidad (ver apartado trazabilidad)

ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN



En este tipo de establecimientos (restaurantes, comedores de empresa, comedores escolares, catering, comedores de hospital) suelen generarse gran volumen de excedentes alimentarios.

Siempre teniendo en cuenta el apartado 5, se pueden donar estos excedentes siempre y cuando se hayan mantenido en condiciones de frío o calor según

corresponda por normativa, se envasen en envases adecuados para uso alimentario y se etiqueten.

La etiqueta tiene que contener la siguiente información mínima:

1. nombre del productos con ingredientes (tener en cuenta aspectos culturales y/o religiosos)
2. alérgenos
3. fecha de elaboración/congelación
4. fecha de caducidad (refrigerados, consumo antes de 48h; congelados consumo antes de 2 meses. Si se descongela accidentalmente, colocar en nevera y consumir en 24h).

CONGELACIÓN DE ALIMENTOS PARA SU DONACIÓN

Se pueden congelar los alimentos destinados a la donación con el objeto de prolongar su vida útil, siempre que se garantice su seguridad.

a) Productos frescos que no necesitan incluir fecha de consumo:

- carnes frescas: se permite al comercio minorista congelarla sin demora
- congelarse a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ en instalaciones adecuadas
- se registra fecha de congelación, nueva fecha de consumo, motivo de la congelación, lote (ver apartado 12. Registros)

b) Alimentos envasados refrigerados

- congelar antes de la fecha de caducidad

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

- se haya mantenido ininterrumpidamente la cadena de frío
- congelarse a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ en instalaciones adecuadas
- anotar fecha de congelación en envase/embalaje y se acompañe de los datos de quien congela, nueva fecha de duración e instrucciones de uso
- se registren los lotes, fecha de duración (anterior y nueva), motivo de la congelación

No puede congelarse la carne descongelada ni otros alimentos descongelados.



En todos los casos, proporcionar al receptor mediante etiqueta o documento de acompañamiento que incluya: producto congelado, fecha de congelación, datos de quien congela, duración e instrucciones de uso (mantener a $t^{\circ}\text{C}$...y una vez descongelado no volver a congelar y consumir en 24h), alérgenos (en su caso).

A continuación se traslada tabla orientativa publicada por AESAN en el *Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el establecimiento de fecha de consumo preferente en carne congelada en establecimientos de comercio al por menor* (AESAN-2022-009).

Orientaciones sobre fechas de consumo preferente para la carne congelada**			
Especie animal	Congelación tras recepción	Maduración	Congelación tras maduración
Vacuno	12 meses a -18°C	14 días a $<2^{\circ}\text{C}$	9 meses a -18°C
Ovino	12 meses a -18°C	14 días a $-1,5^{\circ}\text{C}$	9 meses a -18°C
Caprino	12 meses a -18°C	3-5 días a $4,44^{\circ}\text{C}$	N. D.*
Porcino	6 meses a -18°C	N. D.	N. D.
Aves	12 y 9 meses a -18°C para productos enteros y despiezados, respectivamente	9 días a $<-1^{\circ}\text{C}$	N. D.
Conejo	N. D.	N. D.	N. D.

*N. D.: no es posible establecer recomendaciones generales.

**Tener en cuenta que estos valores son para congelaciones inmediatas tras recepción y/o maduración, en el caso de congelar para donación, casi al final de su vida útil, por seguridad, deberían de disminuirse la fecha de consumo preferente.

En caso de alimentos congelados el mismo día de la fecha de caducidad , siempre que cumplan todos los requisitos previos de no alteración o deterioro, se pueden seguir las siguientes directrices sobre la duración de la conservación de estos productos:

- *4 meses para la carne de animales de ungulados y la carne de ave,*
- *2 meses para el pescado, los alimentos listos para el consumo y otros alimentos.*

7. ENTIDADES RECEPTORAS

Existen diferentes tipos de entidades receptoras, desde grandes organizaciones que pueden distribuir a otras organizaciones sociales, hasta pequeñas entidades que dan directamente los alimentos a los beneficiario, con o sin transformación previa (por ejemplo comedores benéficos)

Por tanto, cada una planificará la recepción en función de su infraestructura, es decir, teniendo en cuenta el tipo de alimento que va a recibir, las condiciones de conservación, su capacidad de almacenaje, el personal del que dispone y capacidad de distribución (se pueda distribuir la cantidad que se acepte sin que se conviertan en residuos).

Aceptar los alimentos siempre que: (además consultar apartado 5)

- el origen del mismo sea una empresa alimentaria legalmente establecida.
- el establecimiento donante los haya mantenido en condiciones de temperatura adecuadas.
- el alimento, al llegar a las instalaciones, no supera los valores de temperatura establecidos legalmente.
- el alimento no ha rebasado su fecha de caducidad, (en caso de consumo preferente consultar tabla orientativa que aparece en este mismo apartado/más adelante).
- el envase está intacto o con pequeños defectos que no comprometan la seguridad del producto (no aceptar envases oxidados, latas abombadas).
- las comidas preparadas que provengan del sector restauración tienen la información correspondiente (ver apartado 6, establecimientos de restauración).
- los alimentos congelados por el donante llegan con la información suficiente recogida en el apartado 6, congelación de alimentos.

Es necesario que el personal que trabaje o colabore en las tareas de recepción, distribución y/o reparto al beneficiario tenga la formación y los conocimientos que los capaciten para garantizar una manipulación higiénica y segura de los productos.

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

Es necesario facilitar al beneficiario la información alimentaria obligatoria por normativa.

Una vez recepcionados los alimentos, gestionar el almacenamiento de forma que:

- las cámaras de frío, almacenes, estanterías, anaqueles y otros equipos se mantengan en todo momento limpias, en buen estado de mantenimiento y evitando la entrada de animales indeseables
- todos los productos se mantengan identificados, en sus envases originales o, caso de reenvasar, en envases de uso alimentario tapados y, en cualquier caso, aislados del suelo
- se realice un control de stock de forma que lo primero que entre sea lo primero que sale así como que los productos con mayor rotación se coloquen en los lugares más accesibles,
- es aconsejable que los productos de mayor peso se coloquen en la parte baja de los estantes para su mejor manipulación, así como los productos con formato líquido o en polvo para limitar el alcance de la contaminación en caso de rotura
- la zona de almacenamiento de alimentos esté separada de las zonas destinadas a otro tipo de productos que puedan ser nocivos (por ejemplo productos de limpieza...)
- se ordenen los alimentos por tipo (elaborados, envasados, crudos, carne, pescado, verduras..) para facilitar su manejo



- existan espacios/pasillos entre hileras para que haya una mejor circulación del frío, pueda realizarse la limpieza y facilite la revisión del estado de los productos
- se evite la sobrecarga de las cámaras y se reduzca el tiempo de apertura de las puertas para evitar condensaciones y escarcha
- se mantienen las cámaras a las temperaturas requeridas para cada tipo de alimento (siempre impondrá la del producto que menor temperatura requiera)

- se compruebe diariamente la temperatura de las cámaras. Si esta temperatura se supera varios grados (por ejemplo a partir de 3°C), comprobada la temperatura en el centro del alimento, si ésta supera la temperatura requerida legalmente para ese alimento, no es apto para donarlo, si no lo supera se puede distribuir en el mismo día para su consumo inmediato.

El transporte de los productos refrigerados y congelados se realizará a la temperatura requerida en vehículos frigoríficos o adaptados con contenedores y/o fundas isoterma con placas de frío limitando, en este caso, el tiempo de transporte, como orientación no excederá de 1h 30min o 50 km. El transporte de comidas calientes se realizará con equipos capaces de mantener la temperatura a $\geq 65^{\circ}\text{C}$.

En el caso de realizar manipulaciones para conseguir porciones más pequeñas adecuadas a los beneficiarios:



1. En el caso de cortar piezas grandes como embutidos, quesos, recubrir las superficies del alimento con papel de aluminio o film para protegerlo. Trasladar al beneficiario como mínimo información sobre los alérgenos, fecha de consumo y temperatura de mantenimiento. Es posible que haya que facilitar

información de los ingredientes en los casos en los que se requieran por razones religiosas o culturales.

2. En el caso de reacondicionar productos secos en envases más pequeños (arroz, legumbres, pastas...), los envases tienen que ser aptos para uso alimentario y hay que proporcionar la misma información que en el caso anterior al beneficiario´.



En el caso de que por cualquier circunstancia, queden productos con **fecha de consumo preferente sobrepasada**, se puede donar una vez que se compruebe:

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

- el envase se mantiene intacto o con pequeños defectos que no comprometan la seguridad del producto
- el producto se ha conservado en las condiciones indicadas por la etiqueta o documento de acompañamiento
- se muestrea el lote (por ejemplo un numero de envases o unas partes de un alimento a granel) y su sabor, color y olor no están alterados, ni presentan signos de deterioro. (ver tabla)

De forma orientativa, se traslada la información extraída del informe de la ACSA (Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria): *Extensión de la fecha de consumo de los alimentós. Criterios para el aprovechamiento seguro*, y de la publicada por la Agencia Federal para la Seguridad de la cadena alimentaria (Francia): *Circulaire relative aux dons alimentaires* (Circular relativa a las donaciones de alimentos).

ALIMENTO	SIGNOS DETERIORO	EXTENSION DE CONSUMO
Legumbre seca y en conserva, pasta seca, arroz, harina	Sabor a moho tras conservación muy prolongada. Prestar atención al endurecimiento, enranciamiento, absorción de humedad, presencia de insectos, polillas...	1 año
Leche condensada, evaporada, en polvo (no niños)		
Café, té, especias		
Conservas de carne y de pescado	Presencia de óxido en el envase o tapa, abombamientos o formación de gas, color u olor alterados, pérdidas de líquido, polillas...	
Conservas en lata y en botes de cristal		
Chocolate en tableta	Enranciamiento de las grasas, alteración del olor o del color	
Agua mineral	Deterioro del sabor o del color	
Jarabe, membrillo, miel	Fermentación (la miel se vuelve más opaca, con olor característico)	
Pan tostado, galletas y otras pastas secas, cereales para el desayuno, pasta seca rellena ...	Sabor enmohecido, presencia de insectos y polillas, pérdida o alteración del sabor, desecamiento y cambios de textura.	3 meses
Bebidas UHT: leche, zumos de fruta, bebidas de soja, ...	Alteración o pérdida de sabor.	
Queso seco	Enranciamiento de las grasas, alteración del olor o del color, oxidación, presencia de mohos, presencia de insectos.	
Jamón curado y embutido curado no rebanado		
Chocolate relleno, bombones,		

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

ALIMENTO	SIGNOS DETERIORO	EXTENSION DE CONSUMO
turrone		
Aceite, margarina, mantequilla		
Salsas envasadas		
Congelados		
Chips de patatas, de hortalizas		
Pastelería blanda no rellena (magdalenas, ...)	Sabor enmohecido, presencia de mohos, enranciamiento de las grasas, presencia de insectos.	1 mes
Jamón curado y embutido curado loncheado		
Yogur		15 días
Pan de molde		

Las entidades receptoras también pueden realizar la congelación de alimentos teniendo en cuenta lo referenciado al respecto en el apartado 6.

EN EL CASO DE COCINAR Y SERVIR ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES:

Hay que extremar las condiciones higiénico sanitarias en la manipulación:

- higiene de los manipuladores: ropa limpia, lavarse las manos antes y durante la elaboración y después de ir al baño, mantener buena higiene personal
- zonas de elaboración: proteger de animales indeseables (insectos voladores y rastreros, aves, mascotas...)
- superficies de trabajo y útiles limpios y desinfectados
- no utilizar los mismos utensilios(cuchillos, tablas corte...) para alimentos crudos y cocinados y de diferentes tipos (pescado, tipos carne, vegetales...)
- conservar los alimentos en recipientes separados, identificados y a las temperaturas adecuadas
- cocinado suficiente de los alimentos: al corte los jugos no son rosados, sino pardos (en el caso de las carnes)



- servir la comida inmediatamente o, si no es posible, mantenerla en refrigeración y/o en caliente a las temperatura establecidas

* para más información consultar la Guía de prácticas correctas de higiene para el sector de la restauración.

8. TRANSPORTE DE ALIMENTOS DONADOS



Sea quien sea el responsable del transporte de los alimentos donados (donante, receptor o empresa intermedia de transporte), está obligado a mantener las condiciones higiénicas adecuadas:

- asegurar el mantenimiento de las temperaturas requeridas por los alimentos transportados: los que requieren refrigeración o congelación, necesitan vehículos que dispongan de equipos capaces de mantenerlas, en caso de no disponer de ellos, pueden usarse contenedores con fuentes de frío (acumuladores) y reducir el tiempo de transporte.
- los vehículos isotermos normales o reforzados podrán utilizarse cuando la duración del transporte sea limitada o cuando la temperatura ambiente sea próxima a la exigida de transporte.
- el interior de los vehículos tiene que mantenerse limpio y desinfectado.
- cargar y descargar los alimentos en el menor tiempo posible.
- colocar los alimentos evitando la rotura de envases y el contacto con las paredes y el suelo de la caja del vehículos de forma que se asegure la circulación de aire.
- podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos, siempre y cuando las temperaturas de transporte sean compatibles entre sí, y no puedan ser causa de alteración o modificación de los otros, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas minerales.
- los productos irán identificados mediante etiqueta y/o documentación de acompañamiento.

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

- importante que el personal encargado tenga formación en manipulación de alimentos.
- Evite la contaminación cruzada.
- No use vehículos o contenedores que hayan sido usados previamente para otras materias o sustancias que puedan ser tóxicos para los alimentos.

9. RELACIÓN DONANTE-RECEPTOR. TRAZABILIDAD



Una de las principales obligaciones en el marco de la legislación alimentaria es garantizar la trazabilidad de los productos alimentarios a lo largo de la cadena alimentaria. Por tanto, tanto donantes como receptores están obligados a ello como agentes de la cadena alimentaria que son.

DONANTE

Al igual que con el resto de productos que comercializa, debe de disponer de la información de origen de todos los productos que done y también del destino de los mismos. Esto puede ser una novedad para empresas en las que no existía una “fase posterior”, como las del sector minorista y de restauración, que normalmente solo suministran a consumidor final.

Para dar respuesta a esta obligación, deberán conservar como mínimo, la siguiente información:

- nombre/razón social y dirección del proveedor de los productos donados,
- identificación y cantidad de los productos donados,
- fecha (y en su caso hora) de la entrega de los productos,
- nombre/razón social y dirección del cliente (entidad receptora: organización benéfica o redistribuidora).

Cada envío debe de ir acompañado de un documento en el que conste:

- razón social y domicilio del donador,
- tipo de alimento y cantidad,
- instrucciones de conservación, en su caso, y lote(salvo alimentos no obligados a ello) de los alimentos donados (salvo que consten en la etiqueta),
- fecha de envío y
- razón social y domicilio de la entidad receptora.

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

Todo ello sin perjuicio de lo requerido en caso de congelación o comidas preparadas, ya comentados.

Esto facilita la capacidad de respuesta y gestión ante la aparición de una alerta con implicación de alguno de los productos donados, en la que se deberá avisar a la entidad receptora.

El periodo durante el cual se deben de conservar estos registros será de forma indicativa de 2 años.

RECEPTOR

En este caso para asegurar la trazabilidad, deberán:

- mantener identificados en todo momento los productos recibidos
- archivar los documentos de acompañamiento de los productos recibidos

Se recomienda tener estos archivos clasificados por orden de donador para facilitar su gestión.

El periodo durante el cual se deben de conservar estos registros será de forma indicativa de 2 años.

10. BENEFICIARIOS

Los beneficiarios de las donaciones, como consumidores que son, tienen derecho a recibir, por parte de las entidades sociales, información sobre las características, condiciones y estado de los alimentos que reciben.

Es muy importante además que las entidades sociales trasladen a los beneficiarios pautas relativas al uso seguro de los alimentos:

- información y consejos sobre los alimentos que necesitan frío: llevar a casa lo antes posible (2h), conservar en frigorífico o congelador.
- información y consejos sobre descongelación: preferentemente en frigorífico.
- información y consejos sobre medidas generales de higiene en la manipulación en el domicilio.
- información sobre el correcto cocinado de los alimentos.



Esta información general puede imprimirse y adjuntarse con la donación.

Es obligatorio proporcionar la información sobre el contenido de alérgenos o consideraciones de tipo religioso y sobre la vida útil de los alimentos: consumo en el día, fecha de caducidad o fecha de consumo preferente o forma de preparación cuando ésta sea determinante para su seguridad.

En el caso de proporcionar al beneficiario productos con la fecha de consumo preferente sobrepasada, hay que dar información de este hecho y de la posible vida útil restante respetando las condiciones adecuadas, para que pueda decidir si lo acepta o no.

11. OTRAS CONSIDERACIONES

Podemos aprovechar el acto de la donación para conseguir otros beneficios a nivel social y comunitario. La alimentación no solo tiene un punto de vista nutricional que cubre las necesidades fisiológicas, sino que también presenta unas connotaciones culturales y de convivencia. Por tanto, la conducta alimentaria repercute tanto en el estado de salud física como emocional de la persona y la comunidad.

Por todo ello, se considera que una alimentación saludable tendría las siguientes características:



- tiene que cubrir las necesidades calóricas y nutritivas requeridas en cada etapa de la vida.
 - tiene que ser segura a nivel higiénico sanitarios.
 - tiene que adaptarse a las características sociales, culturales, individuales y del entorno.
 - tiene que aportar placer sensorial.
- tiene que ser lo más respetuosa posible con el medio ambiente, potenciando los productos de proximidad y de temporada.

Es decir, los programas de donación tienen que tener en cuenta estas consideraciones, ya que, de lo contrario, podrían ser generadores de problemas de salud en contraposición a su finalidad solidaria de paliar el hambre. Es imprescindible que estas campañas se inclinen a recolectar alimentos poco procesados, frescos y fundamentalmente de origen vegetal, evitando alimentos de baja calidad nutricional y con altos contenidos de azúcar.

A la hora de diseñar las entregas es muy importante pensar en las necesidades de los destinatarios:

- población infantil hasta 3 años: si no es posible la alimentación con leche materna, estos niños necesitan leche de fórmula. Esta entrega no debe de ser indiscriminada sino valorar necesidades. A partir del año, ya pueden tomar leche de vaca, a priorizar sobre leche de continuación. Ya se incorpora alimentación complementaria en la que es preferible priorizar alimentos frescos frente a procesados como papillas..
- población con enfermedades diagnosticadas en relación con la alimentación: celiacía, alergias, intolerancias, diabetes...

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

- población con diferentes culturas que excluyen de su alimentación determinados alimentos
- en general se pueden aportar consejos sobre complementación de la dieta y lugares donde comprar a buen precio

También es importante tener en cuenta a la hora de elaborar una cesta, la distribución de las categorías de alimentos recomendada para una alimentación saludable:

- 50 % de frutas y vegetales.
- 25 % de cereales, preferentemente integrales.
- 25 % de proteínas, recordando que las legumbres y los frutos secos son fuente de proteínas saludables

Las cantidades recomendadas para una cesta mensual de alimentos saludables para una familia pueden variar según las necesidades de la población beneficiaria y las recomendaciones nutricionales. Sin embargo, de forma genérica, una cesta básica saludable contendría lo siguiente:

- Legumbres secas o enlatadas: 4-6 kg
- Cereales integrales (arroz, pasta, avena): 5-7 kg
- Proteínas enlatadas (atún, sardinas, pollo enlatado): 3-5 kg
- Frutas y verduras enlatadas: 4-6 kg
- Frutos secos y semillas: 2-3 kg
- Leche: 6-8 litros
- Aceite de oliva o girasol: 2-3 litros
- Hierbas y especias: 500 g
- Pan seco (biscotes, colines): 3-4 kg

A continuación se muestra la Pirámide nutricional elaborada por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria:



12. REGISTROS

De modo orientativo se proponen unos formatos de registros con la información que debe registrarse

CONGELACIÓN DE ALIMENTOS

PRODUCTO	FECHA ENTRADA*/ CONSUMO/ CADUCIDAD	LOTE	FECHA CONGELACIÓN	MOTIVO DE LA CONGELACIÓN	NUEVA FECHA CONSUMO

**En caso de productos frescos sin envasar y envasados exentos de indicar fechas de consumo*

TRAZABILIDAD

- ENTIDAD DONADORA

PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE	FECHA ENVÍO	ENTIDAD RECEPTORA	TRANSPORTISTA

- **ENTIDAD RECEPTORA**

PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE	FECHA RECEPCIÓN	ENTIDAD DONADORA	CONDICIONES ADECUADAS ACEPTACIÓN

En el caso de la empresa receptora, puede sustituirse lo que proceda por el archivo de la documentación de acompañamiento.

13. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021, que modifica el Reglamento (CE) 852/2004 – Capítulo V Bis Redistribución de alimentos.
- Reglamento nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento Delegado (UE) 2021/1374, de 12 de abril, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 853/2004.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
- Comunicación de la Comisión de Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos (2017/C 361/01).
- Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos (2020/C 199/01).
- EFSA – Opinión científica. Enfoques de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica. 27 de septiembre 2018. Efsa Journal 2018. (DOI: 10.2903/j.efsa.2018.5432).
- Recomendaciones para la alimentación en la primera infancia, de 0 a 3 años (Agencia de Salud Pública de Cataluña)
- Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el establecimiento de fecha de consumo preferente en carne congelada en establecimientos de comercio al por menor
- Informe de la ACSA (Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria): Extensió de la data de consum dels aliments. Criteris per a l'aprofitament segur (Extensión de la fecha de consumo de los alimentos. Criterios para el aprovechamiento seguro)
- Circulaire relative aux dons alimentaires publicada en marzo de 2023 por la Agencia Federal para la Seguridad de la cadena alimentaria (Francia). (Circular relativa a las donaciones de alimentos)

ANEXO

Requisitos de temperatura de los productos alimenticios

ALIMENTO	TEMPERATURA
Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites.	$\leq 7^{\circ}\text{C}$
Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos.	$\leq 3^{\circ}\text{C}$
Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites.	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
Preparados de carne	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
Carne picada.	$\leq 2^{\circ}\text{C}$
Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos.	Tª que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad
Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados.	Tª próxima a la de fusión del hielo ($0-4^{\circ}\text{C}$)
Leche cruda.	$1-4^{\circ}\text{C}$
Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente).	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor.	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
Alimentos congelados o ultracongelados.	$\leq -18^{\circ}\text{C}$
Comidas preparadas refrigeradas con duración $<24\text{h}$	$\leq 8^{\circ}\text{C}$
Comidas preparadas refrigeradas con duración $\geq 24\text{h}$	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
Comidas preparadas mantenidas en caliente	$\geq 65^{\circ}\text{C}$



