



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Desperdicio alimentario en colectividades: herramientas para una donación segura

©Depositphotos.

Desperdicio alimentario en colectividades: herramientas para una donación segura

Martes, 30 de abril 2024

La donación segura de alimentos minimiza los efectos de la pobreza y contribuye a reducir el desperdicio alimentario. La *Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)* ha creado una caja de herramientas para ayudar a los centros de restauración social a participar en la donación y aprovechamiento de alimentos manteniendo la inocuidad. Para ello incluye información sobre condiciones de temperatura, envasado, etiquetado y duración recomendada de consumo de alimentos.

La *Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)* ha creado una 'caja de herramientas', dirigida a centros de restauración social (escuelas, hospitales, residencias...), con información para la donación y el aprovechamiento seguro de los excedentes sobrantes de sus menús, que no se han consumido.

En este material se incluye información sobre las condiciones de temperatura, envasado, etiquetado y duración recomendada de consumo de los alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad de los mismos.

También se incluyen modelos de la documentación necesaria para la entrega o aceptación de la comida, entre el centro donador y la entidad receptora o la persona destinataria, que garantice su origen y permita seguir la trazabilidad de la comida.

- **Modelo de convenio de donación de comidas:** recoge los acuerdos entre el centro donador y la entidad receptora de la comida
- **Modelo de documento de entrega:** debe acompañar cada entrega para garantizar la trazabilidad de la comida
- **Modelo de etiqueta:** su objetivo es poder controlar la trazabilidad y la seguridad alimentaria de la comida hasta que llega a la persona destinataria.

Donar alimentos con seguridad

No todos los alimentos son aptos para ser donados. Sólo se pueden aprovechar aquellas comidas que se han elaborado en la cocina del centro, pero que todavía no se han expuesto ni servido en el comedor. También hay que descartar de la donación aquéllos que son muy perecederos microbiológicamente, como por ejemplo las tortillas con huevo fresco, o aquellos que son difíciles de mantener a temperaturas de conservación seguras, por ejemplo la carne o el pescado a la plancha.

Temperatura

Para una donación segura de alimentos, la temperatura de las comidas debe controlarse desde su elaboración hasta el servicio:

- Las comidas mantenidas en caliente hasta el servicio deben estar a una temperatura superior a 63°C. En caso de que se quieran donar, las comidas deben enfriarse lo más rápidamente posible: la temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 60°C a 10°C en menos de dos horas.
- Las comidas mantenidas en frío con un período de duración inferior a 24 horas deben estar a una temperatura máxima de 8°C. Si el período de tiempo es superior a 24 horas, deben conservarse a una temperatura máxima de 4°C.
- Durante el transporte se debe evitar la rotura de la cadena del frío, utilizando contenedores o vehículos isotérmicos o frigoríficos.

Envasado

Las comidas destinadas a la donación deben envasarse, utilizando envases aptos para uso alimenticio, y preferiblemente en raciones unitarias para facilitar el enfriamiento. Los envases pueden ser desechables, compostables o reutilizables, siempre que se encuentren en correctas condiciones de higiene.

Etiquetado

Es necesario etiquetar las comidas envasadas para donar, ya que la etiqueta nos ayuda a controlar la trazabilidad y la seguridad de la comida.

En la etiqueta se debe incluir: la identificación de la comida, el centro donde se ha elaborado, la temperatura de conservación, los ingredientes alérgenos y las fechas de consumo.

Fecha recomendada de consumo

Para las comidas conservadas en congelación a temperatura inferior o igual a -18°C, se recomienda una duración máxima de consumo inferior a dos meses a partir de la fecha de congelación. Ésta es la mejor opción, considerando la seguridad y facilidad de distribución de las comidas.

En el caso de las comidas conservadas en refrigeración a una temperatura inferior a 4°C, se aconseja consumirlas antes de las 48h.

– Más información en la [web de la Agència de Salut Pública de Barcelona](#).

Noticias Relacionadas

- [Desperdicio alimentario en colectividades: herramientas para una donación segura](#)
- [Restauración colectiva e inocuidad alimentaria: responsabilidad y exigencia normativa](#)
- [Digitalizar el sistema de trazabilidad alimentaria, ¿es imprescindible en todos los casos?](#)
- [Evolución y tendencias en envases para platos preparados: ecodiseño y reciclado](#)