



BIBLIOGRAFIA

- FAO.2011. Global food losses and food waste. (<http://www.fao.org>)
- FAO.2012. Huella del Desperdicio de Alimentos- Contabilidad ambiental de las pérdidas y desperdicio de alimentos. Documento de exposición de conceptos- (<http://www.fao.org>)
- Comisión Europea.2010. Estudio elaborado por y BIO Intelligence Service "Preparatory study on food waste across EU 27"
- Resolución del Parlamento Europeo de 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE
- HISPACOOOP.2012. Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares. (http://www.hispacoop.es/home/index.php?option=com_content&task=view&id=675&Itemid=92)
- AECOC.2012. Decálogo de buenas prácticas. La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala. (<http://www.aecoc.es/>)
- MAGRAMA 2013. ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO" Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados
- GENCAT.2013. Guía de prácticas correctas de higiene para el aprovechamiento seguro de la comida en los sectores de la restauración y del comercio minorista. (www.genocat.cat)
- EROSKI CONSUMER N° 182. Enero 2014 (www.consumer.es)

Gobierno de La Rioja
www.larioja.org



TÚ TAMBIÉN PUEDES AYUDAR



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO Y EL APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LOS SECTORES DEL COMERCIO MINORISTA Y LA RESTAURACIÓN EN LA RIOJA

Gobierno de La Rioja
www.larioja.org



¿POR QUÉ?



Según datos ofrecidos por la FAO en el estudio “Global food losses and food waste”, en el año 2050 la producción mundial de alimentos deberá incrementarse en un 70% para abastecer el aumento previsto de población de 7.000 a 9.000 millones de habitantes. Por otro lado, **la propia FAO calcula que anualmente se desperdicia en el mundo alrededor de 1/3 de la producción mundial de alimentos aptos para el consumo.**

En el mismo sentido la Comisión Europea estima en el estudio “Preparatory Study on food waste across UE 27” que en Europa se pierden anualmente unos 89 millones de toneladas de alimentos, lo que suponen 179 kg de alimentos por cada habitante. Según este estudio, **en España se desperdician una media de 163 kg de alimentos por persona y año**, que representan 8 millones de toneladas al año. Estas cifras situarían a España en la sexta posición en el ámbito europeo (por detrás de Alemania, Holanda, Francia, Polonia e Italia).

Los desperdicios alimentarios se generan en todas las etapas de la cadena alimentaria, aunque cada eslabón de esta cadena contribuye de manera significativamente diferente. Según este estudio de la Comisión Europea, **una parte muy importante de este desperdicio (42%) se produce en los propios hogares**, mientras que se calcula que un 39% se produce en los procesos de fabricación, **siendo también significativo que un 19% tenga lugar en la distribución y en los servicios de restauración y catering (un 5% y un 14% respectivamente)**. Aun careciendo de datos estadísticos concretos, una simple extrapolación a La Rioja podría situarnos en un escenario de un desperdicio anual de alimentos cercano a las 50.000 Tm, de las que más de 20.000 Tm se producirían en el ámbito doméstico y unas 10.000 lo serían en el comercio minorista y la restauración colectiva.



LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO Y EL APROVECHAMIENTO DE ALIMENTOS ES UN EJERCICIO DE RESPONSABILIDAD COMPARTIDA EN UNA SOCIEDAD AVANZADA QUE GENERA BENEFICIOS ECONÓMICOS, SOCIALES Y MEDIOAMBIENTALES



La Resolución del Parlamento Europeo de 19 de enero de 2012 sobre “Cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE” pone de manifiesto su preocupación por el hecho de que **todos los días se pierdan en la basura cantidades importantes de alimentos, a pesar de ser perfectamente comestibles y aprovechables** y por los problemas medioambientales y éticos y los costes económicos y sociales que supone este desperdicio de alimentos, que plantean retos en el plano del mercado interior para las empresas y también para los consumidores e **invita al fomento de las iniciativas que**

¿POR QUÉ?

mejoren la eficiencia a la hora de reducir el desperdicio de alimentos y aquellas otras orientadas a favorecer la distribución de alimentos a los ciudadanos sin poder adquisitivo, todo ello

desde una perspectiva tanto medioambiental como social. Asimismo, solicita a la Comisión, al Consejo, a los Estados Miembros y en general, a todos los agentes que intervienen en la cadena alimentaria, que elaboren estrategias y medidas concretas para frenar el desperdicio de alimentos aptos para el consumo, instando a la Comisión a que tome medidas prácticas para reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2025.



**+ALIMENTO
-DESPERDICIO**



Dentro de la estrategia “Más alimento, Menos desperdicio” promovida por el MAGRAMA, se considera como actuación prioritaria el desarrollo de la colaboración con los bancos de alimentos y otras entidades benéficas, con el objetivo de contribuir a **maximizar la redistribución de alimentos desechados mediante el fomento del establecimiento y desarrollo de acuerdos entre bancos de alimentos, entidades benéficas y el sector agroalimentario para potenciar el suministro de alimentos en dichas entidades y facilitar la distribución de excedentes alimentarios** y, a la vez, desarrollar acciones destinadas a incrementar entre el sector agroalimentario y la sociedad el grado de concienciación sobre la necesidad y beneficios de colaborar con los bancos de alimentos y otras entidades benéficas.

La donación de alimentos no viene regulada por una normativa legal específica, si bien debe entenderse como una comercialización que, por lo tanto, **está sujeta a las normas generales de seguridad e higiene alimentaria** y más concretamente, a lo previsto en el Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria y en el Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos.

LA DONACIÓN DE ALIMENTOS NO TIENE UNA REGULACIÓN LEGAL ESPECÍFICA Y DEBE SER POTENCIADA MEDIANTE LA COLABORACIÓN ENTRE LOS DISTINTOS AGENTES DEL SECTOR AGROALIMENTARIO (DONANTES) Y LAS ENTIDADES BENÉFICAS (RECEPTORAS) RESPONSABLES DE LA DISTRIBUCIÓN ENTRE LA POBLACIÓN QUE LOS DEMANDA



¿ QUÉ ?



LA DONACIÓN Y REDISTRIBUCIÓN DE LOS EXCEDENTES DE LOS ALIMENTOS SE REALIZARÁ GARANTIZANDO EN TODO EL PROCESO LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El objetivo de esta guía de buenas prácticas no es otro **que favorecer los mecanismos de donación y redistribución de los excedentes de alimentos generados en la fase de distribución (comercio minorista) y en la restauración colectiva y catering de La Rioja**, para limitar las pérdidas y el desperdicio alimentario y reducir las presiones ambientales, como compromiso de responsabilidad social y teniendo siempre en cuenta la seguridad alimentaria.

Han de establecerse los mecanismos oportunos para facilitar la redistribución de los excedentes de alimentos **cumpliendo estrictamente a lo largo de todo el proceso las normas de higiene y seguridad alimentaria**.

La prevención y reducción del desperdicio alimentario no debe ser ni intervencionista ni restrictiva, sino **basada en recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación**.



¿ DÓNDE ?



En el **SECTOR DE LA DISTRIBUCIÓN** (comercios minoristas de alimentación) cabe destacar los **desperdicios generados ligados a las fechas de consumo (caducidad y consumo preferente) y la existencia de estándares comerciales condicionantes**.

En el **SECTOR DE LA RESTAURACIÓN** (restauración colectiva y catering), las causas principales de generación de desperdicios de alimentos son la **dificultad de planificación entre la oferta y la demanda o el trabajar con productos de vida útil corta**.

Como paso previo, **se debe disminuir el desperdicio** con medidas como:

- **Reducir las pérdidas en la fase de almacenamiento de los alimentos:**
 - Controlando las mercancías en el transporte y la recepción.
 - Garantizando un diseño y un mantenimiento adecuado de las instalaciones.
 - Aplicando un plan con métodos eficaces de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización a las instalaciones.
- **Gestión adecuada de las fechas de consumo y de la rotación de existencias.** Seguir el principio de que "lo primero en caducar es lo primero en salir" o "lo primero en entrar es lo primero en salir".
- **Adecuar el tamaño de las raciones** al perfil del consumidor, evitando las raciones grandes que generen desperdicios.
- Hacer un **control periódico de los desperdicios generados** para determinar el origen y así identificar los lugares, las fases y las causas para aplicar medidas preventivas.

EL PASO PREVIO AL APROVECHAMIENTO DE LOS EXCEDENTES ES TOMAR MEDIDAS PARA DISMINUIR EL DESPERDICIO GENERADO

¿ CÓMO ?



La donación de alimentos deberá realizarse siempre mediante **la colaboración entre una empresa donadora y una entidad social reconocida**, que sería la encargada y la responsable de hacer llegar los alimentos donados a la población que los demandara.

Las condiciones mínimas para garantizar la seguridad de los alimentos donados serían el cumplimiento de los **requisitos higiénicos, de trazabilidad y de información al consumidor final**.

En ningún caso estará permitida la donación de alimentos con la fecha de caducidad superada, ya que se consideran alimentos no seguros. **Sí que sería posible la donación de alimentos que figuren con la "fecha de consumo preferente" pasada, siempre que se hayan conservado siguiendo las instrucciones de conservación y el envase se encuentre intacto**. Antes de desechar un producto por tener superada la fecha de consumo preferente hay que comprobar si su aspecto, olor y sabor son normales. En la mayoría de las ocasiones, superar la fecha de consumo preferente sólo implica una merma de la calidad, no de la seguridad.

NO SE PERMITIRÁ LA DONACIÓN DE ALIMENTOS CON FECHA DE CADUCIDAD SUPERADA



ESTARÁ PERMITIDA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS CON LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE SUPERADA SIEMPRE QUE SE HAYAN CONSERVADO ADECUADAMENTE, EL ENVASE SE ENCUENTRE INTACTO Y SU ASPECTO, OLORES Y SABOR SEAN NORMALES

Con carácter general, **un alimento podrá destinarse a la donación si:**

- **No ha superado la fecha de caducidad.**
- **Su envase está íntegro.** En productos secos del tipo pasta, arroz, harinas, etc. serían admisibles envases con pequeñas fugas que se hayan solucionado con cinta adhesiva, reembolsado, etc.
- **El alimento se ha conservado correctamente** de acuerdo con las indicaciones del fabricante recogidas en la etiqueta o, si se trata de alimentos sin envasar:
 - **$\leq -18^{\circ}\text{C}$** , para productos congelados.
 - **$\leq 4^{\circ}\text{C}$** , para carne de aves, productos de la pesca o comidas refrigeradas en general.
 - **$\leq 7^{\circ}\text{C}$** , para carne fresca (de ovino, vacuno o cerdo) o comidas preparadas de consumo inmediato.
 - **$\geq 65^{\circ}\text{C}$** , para comidas mantenidas en caliente.
- Aquellos **alimentos que sean perecederos o que resulte muy difícil poder mantenerlos o transportarlos a una temperatura segura, se recomienda que no sean objeto de donación**, a menos que se garanticen todas las condiciones expuestas anteriormente en todo momento. Por ejemplo, productos a base de huevo fresco, ensaladas con salsas, productos de origen animal crudos no envasados, etc.
- Los alimentos donados o destinados a la donación tienen que guardarse en las **condiciones de temperatura y conservación adecuadas, identificados y separados del resto de alimentos.**





SE PERMITIRÍA QUE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN O COMERCIOS MINORISTAS DONEN ALIMENTOS A ENTIDADES SOCIALES. ESTOS ALIMENTOS DEBEN TENER LAS MISMAS GARANTÍAS SANITARIAS QUE LOS DESTINADOS A LA VENTA

DEBEN MANTENENERSE LAS CONDICIONES DE TEMPERATURA Y CONSERVACIÓN ADECUADAS DE LOS ALIMENTOS EN TODAS LAS FASES DE LA DONACIÓN, INCLUIDO EL TRANSPORTE

- El **transporte** desde la entidad donadora hasta la entidad social receptora se realizará lo más rápidamente posible, higiénicamente y manteniendo una **temperatura adecuada**. Este transporte se realizará preferentemente en vehículos higiénicos acondicionados, aunque es admisible el transporte en **contenedores o bolsas/neveras isotermas** con elementos de frío (placas, etc.). La duración del transporte no deberá exceder de dos horas.
- Irán **acompañados de un documento** en el que se hagan constar la fecha, los datos del donador (nombre y dirección), el tipo de alimento (cantidad y si requiere condiciones especiales de conservación) y los datos del receptor (nombre y dirección). Este documento **será archivado** por la entidad social receptora y servirá como registro de trazabilidad.

DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO

FECHA (..../..../....)

ENTIDAD DONANTE (Nombre y Dirección)

ENTIDAD RECEPTORA (Nombre y Dirección)

Producto	Cantidad	Observaciones (Temperatura, etc.)

- La **entidad social** receptora dispondrá de **instalaciones adecuadas** y suficientes para el almacenamiento, la manipulación y la distribución.

- La entidad social receptora se cerciorará de que los productos se han transportado hasta sus instalaciones **en condiciones higiénicas y de temperatura adecuadas y a su recepción se asegurarán de que reúnen los requisitos mínimos exigibles** (fecha de consumo, integridad del envase, etc.), descartando aquéllos en los que no se puedan garantizar los requisitos de seguridad alimentaria mínimos.
- El almacenamiento de los alimentos se realizará de forma que se pueda gestionar una **correcta rotación de existencias**. Los productos que requieran frío se dispondrán inmediatamente en las cámaras de conservación.
- Los **locales y equipos se mantendrán limpios y desinfectados** y con un buen mantenimiento.
- Es de vital importancia **controlar diariamente las temperaturas de las cámaras de conservación**. En las cámaras de refrigeración, si se comprueban valores superiores a 3°C respecto a los límites de referencia del producto, habrá que medir en el interior del producto. Si se confirman temperaturas superiores a 3°C respecto al valor de referencia se descartaría el alimento, si es inferior se destinaría para su consumo ese mismo día. En casos de congelación ese margen de temperatura será de 6°C.
- Las entidades sociales se asegurarán de que los **voluntarios colaboradores** tienen **formación en manipulación de alimentos**.
- Es importante que los voluntarios colaboradores, cuando se entreguen productos muy perecederos o próximos a caducar, informen a los beneficiarios de que los trasladen inmediatamente a sus domicilios, los guarden en sus neveras y los elaboren ese mismo día para su consumo o para su congelación una vez elaborados.

