

Protocol per la gestió de la seguretat alimentària de les donacions d'aliments



Versió 02 (Desembre 2020)

ÍNDEX

1. Introducció

2. Objectius d'aquest protocol

3. Normativa i recomanacions que afecten i s'han tingut en compte

4. Avaluació del procés i punts de risc i accions correctores

5. Estudi del procés

5.1 Pre-recepció, de qui s'accepten donacions? *recepció*

5.2 L'aliment està en condicions de ser acceptat?

Recepció - Inspecció i Classificació

5.3 Com avaluem la vida útil del producte?

Avaluació de la vida útil

5.4 Quines característiques tenim en compte per rebutjar els aliments?

5.5 Si hem d'emmagatzemar-ho, com ho fem?

Tipus de magatzem

5.6 Es pot donar el producte que tenim en el magatzem?

5.7 Com fer el transport i l'entrega?

5.8 Envasat i etiquetatge, si cal

5.9 Quines comunicacions i acords amb donadors i receptors son necessaris?

5.10 Acords i convenis amb cuines solidàries

6. Annexes

6.1 ANNEX 1: Anàlisi de perills per NSF

6.2 ANNEX 2: Descripció PPR per NSF

6.3 ANNEX 3: Diagrama de flux per NSF

6.4 ANNEX 4: *Check list* per acceptar donacions i llistat de productes que no es poden acceptar

6.5 ANNEX 5: Etiqueta

6.6 ANNEX 6: Albarà entrega i recollida

6.7 ANNEX 7: Albarà cuines solidàries

6.8 ANNEX 8: Checklist per els donadors

6.9 ANNEX 9: Registre sanitari Nutrició Sense Fronteres

1. Introducció

La missió de l'ONG Nutrició Sense Fronteres (NSF) és contribuir a la disminució de les desigualtats que hi ha al món en matèria nutricional d'acord amb els drets humans. Actuem tant des de la perspectiva de la cooperació, la formació i la capacitació, promovent l'ús equilibrat dels recursos alimentaris i la solidaritat entre els pobles, en concordança amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible 2030.

Pel que fa a Catalunya, es promou l'aprofitament alimentari a través de la recollida dels excedents tot atorgant-li un ús social per atendre les persones dels col·lectius més vulnerables. Les nostres accions tenen en compte criteris de sostenibilitat mediambiental per reduir la petjada ecològica i no comprometre els recursos naturals ni actuals, ni de les generacions futures.

Destaquem els següents principis:

- Afavorir l'aprofitament del menjar per reduir el malbaratament alimentari
- Disminuir les emissions de gasos que afavoreixen el canvi climàtic.
- Lluitar contra les desigualtats i fer arribar els recursos alimentaris a les persones en risc d'exclusió social o situació de pobresa.

En aquests objectius es basen els nostres projectes **Comparteix el menjar i Cuines solidàries**, projectes d'aprofitament de recursos alimentaris i treball en xarxa que contribueix a reduir la situació de pobresa a la ciutat de Barcelona. L'objectiu d'aquests projectes és protegir el dret universal a l'alimentació dels ciutadans de Barcelona en situació de pobresa i contribuir a reduir el malbaratament alimentari.

El funcionament dels projectes és el següent: recollim l'excedent d'aliments, tant frescos com cuinats (a temperatura ambient o congelats) de productors o restauradors i els fem arribar, en les condicions òptimes, a les entitats socials i veïnals que els distribueixen a les persones que ho necessiten. En el cas d'aliments frescos que s'hagin de processar, els fem arribar a **Cuines solidàries** perquè es transformin en un menú amb un valor nutricional definit que, més tard podem entregar a les entitats socials com a menjar principal del dia.

2. Objectius d'aquest protocol

- **Assegurar les bones pràctiques en tractament d'aliments**, especialment la higiene i la seguretat microbiològica en tot el procés de la cadena perquè el producte arribi al destinatari final en òptimes condicions per la seva ingesta. Reduir el risc d'intoxicacions
- **Assegurar la informació necessària dels aliments als donadors i/o consumidors finals** per evitar riscos especialment per substàncies que puguin ser al·lèrgiques o produir intoleràncies.
- **Facilitar la relació i l'intercanvi d'informació amb els donadors i amb els receptors per tal d'assegurar la traçabilitat.**
- En la mesura del possible **divulgar els bons hàbits nutricionals**

En el transcurs del projecte, podem obtenir diferents tipus de productes (fresc, cuinat, en racions individuals, en racions familiars, congelat envasat al buit, etc.) per això aquestes normes pretenen ser un marc on es puguin adequar tots els canvis de model.

A causa de les particularitats de NSF i a la necessitat d'adaptar-se a les diferents situacions que ens troben en aquest moment de crisi social, el protocol pot patir canvis.

3. Normativa i recomanacions que afecten i s'han tingut en compte

Tal com s'especifica en nombrosos reglaments europeus, tots els operadors d'empreses alimentàries han de complir uns requisits higiènics generals per tal de garantir la seguretat alimentària i la salut dels consumidors. Segons el *Reglament (CE) núm. 853/2004* ha d'existir en cada àmbit una anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

Per altra banda el *Pla d'Acció per l'Economia Circular de la Comissió (COM 2015/614 final)* i les actualitzacions successives, es centren en el disseny i la producció tenint present l'economia circular, com a objectiu per assegurar que els recursos utilitzats es mantinguin circumscrit a l'economia de la UE durant el màxim temps possible i disminueixi el malbaratament alimentari.

Hem revisat la publicació *Requisits de seguretat alimentària en la donació d'aliments*, del 2017 editat per l'Agència Catalana Seguretat Alimentària. També ens basem en la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a*

l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliment, editada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya 2019. En aquesta guia NSF va ser una de les entitats redactores com a especialistes en la redistribució dels aliments i la lluita contra la desigualtat en l'alimentació.

Últimament s'ha publicat al diari Oficial de la Unió Europea la *Comunicació de la Comissió (2020/C 199/01)*, que es basa en la "*Opinió Científica de la EFSA responent a les preguntes d'aquesta Comissió (EFSA_Q_2017-00565)*", que conté directrius sobre els sistemes de gestió de la seguretat alimentària per les activitats dels minoristes del sector de l'alimentació, inclosa la donació d'aliments. La Comissió vol facilitar i harmonitzar els requisits de la CE en relació amb la seguretat alimentària per les empreses minoristes del ram tal com són botigues d'aliments, restaurants, i també donacions.

El present document neix d'aquesta regulació, i les publicacions esmentades, les quals s'han treballat per tal d'adaptar-les a les característiques de NSF.

4. Avaluació del procés i punts de risc i accions correctores

Tal com estableix la "Comunicació de les comissions amb directrius sobre els sistemes de gestió de la seguretat alimentària pes les activitats dels minoristes del sector de l'alimentació, inclosa la donació d'aliments" s'han revisat els punts crítics i riscos de les nostres activitats.

Hem avaluat els riscos que trobem en cada pas del procés de **Comparteix el menjar** i de **Cuines Solidàries**, que apareixen en la taula següent. Segons els mateixos detallem les decisions necessàries en cada part del procés i la sistemàtica de les accions. Tenim en compte, tal com marquen les recomanacions, els perills de tipus: Biològic (bacteris, virus i paràsits); Químic (productes de neteja, productes anti-plagues, etc), Físic (estelles, trossos de plàstic, etc) i Al·lèrgens (segons la normativa 1169 UE). Tot això queda reflectit en els Annexes 1 i 2 (Annex 1 anàlisi de perills i Annex 2 PPR pertinents a aquestes activitats).

Degut a l'especificitat de NSF també s'adapta el diagrama de flux de procés, tenint com a model el proposat en la *Comunicació de la Comissió (2020/C 199/01)*, que es basa en la "*Opinió Científica*" de la EFSA responent a les preguntes d'aquesta Comissió (EFSA_Q_2017-00565)(Annex 3).

5. Estudi del procés

(ANNEX 1 ADAPTAT A NSF)

5.1 PRE-RECEPCIÓ, DE QUI S'ACCEPTEN DONACIONS?

Recepció

En primer lloc, s'ha **d'avaluar el possible "donador"**. Ha de ser un operador de la cadena alimentària legalment establert, és a dir una empresa alimentària registrada com a tal i per les activitats que porti a terme, ja sigui fabricant de productes alimentaris, botiga minorista o mercat, majorista, restaurant, hotel, càtering, etc.

En el cas que la donació vingui d'una altra entitat social que distribueixi aliments, aquesta ha de ser reconeguda i tenir la documentació correcta i coneixements de manipulació d'aliments.

En tots els casos inicialment s'han de revisar les garanties abans de començar la col·laboració i mantenir els acords de col·laboració. L'empresa ha de ser coneixedora de les seves obligacions i tenir correctament els processos i controls d'higiene alimentària que estan prescrits per desenvolupar la seva activitat. Ha de disposar d'un sistema d'autocontrol que estigui adaptat a la redistribució alimentària tal com s'especifica en la *Comunicació de la Comissió (2020/C 199/01)*, que es basa en la "*Opinió Científica de la EFSA responent a les preguntes d'aquesta Comissió (EFSA_Q_2017-00565)*".

En relació amb la garantia de qualitat microbiològica, NSF es reserva el dret d'analitzar el producte, a l'inici de la relació i de forma periòdica durant la col·laboració, per això s'agafarà una mostra aleatòria dels aliments rebuts. Les anàlisis que es fan són les habituals per la indústria alimentària (inclouen microorganismes com *Estafilococcus coagulasa +*, *Salmonella spp*, *Esterichia coli B* i *Listeria monocytogenes*) i es duren a terme per una empresa independent.

Actualment ho fa el Laboratori Anabiol, S.L. expert en indústria alimentària i tecnologia d'aliments. La periodicitat de les anàlisis ens ve determinada pel número de plats/menús que ens fan. En el cas que una determinació surti contaminada es comunicarà al donador per tal que prengui les mesures necessàries. Si torna a sortir contaminació en una altra mostra del mateix donador es considerarà refusar el mateix de forma permanent.

Els donadors/elaboradors de plats cuinats, es fan responsables de guardar una mostra /testimoni de cada plat, un mínim d'una setmana, tal com indica la normativa del sector de restauració, per poder analitzar-la en cas de sospita d'intoxicació alimentària.

En els casos que NSF busca un **manipulador per fer la transformació dels productes rebuts en menjar cuinat** (ex. cuina de la xarxa solidària), revisarem que tinguin el registre correcte, les instal·lacions adequades i els processos necessaris per portar terme l'activitat, per tal de combatre el risc de contaminació tant per perills microbiològics com físics, químics i d'al·lèrgens.

Així mateix, aquest manipulador es compromet a guardar mostres del producte cuinat, un mínim d'una setmana, tal com determinen les normatives del sector. Ens assegurem que l'elaborador entén les nostres necessitats nutricionals i realitzen el plat segons normes d'aliments saludables en la mesura que sigui possible.

En tots els casos els envasos que continguin els aliments han de complir la normativa vigent.

Per tant, en relació amb l'acceptació d'aliments, podem tenir diferents tipus de recollida. Aquesta ha de ser controlada tenint en compte el tipus d'aliments: no peribles, frescos, aliments ja cuinats no congelats, aliments congelats cuinats o crus.

5.2 L'ALIMENT ESTÀ EN CONDICIONS DE SER ACCEPTAT?

Recepció - Inspecció - Classificació

Abans **d'acceptar una donació en concret**, ens hem d'assegurar que l'aliment prové d'un donador verificat amb el qual tenim contracte o conveni. Hem de conservar i/o enregistra la informació d'origen del producte, per poder tenir-ne la seva traçabilitat.

També ens hem d'assegurar que podrem emprar o distribuir la quantitat i el tipus d'aliment que ens arriba.

Respecte a l'aliment concret, cal **fer la inspecció d'aquest**. En un primer moment cal fer una revisió visual del magatzem d'on prové la donació. Revisar l'entorn tant de neteja com de temperatura i humitat. És necessari que els donadors tinguin en regla el Procediment de Control de plagues en les seves instal·lacions.

Els aliments no peribles han d'estar sobre palets o estanteries separats del terra. Els frescos i/o congelats han d'estar emmagatzemats segons les especificacions de cada un que es detallin en l'etiquetatge.

Cal revisar si els productes provenen de devolucions que no han estat ben tractades i els aliments no han sigut separats correctament, ja que hi ha risc de contaminació de perills biològics, físics, químics i al·lèrgics.

En cas d'aliment envasat, revisar que l'envàs estigui intacte, no presenti ruptures ni fuites. El producte ha de presentar una etiqueta sencera, correcta i llegible.

5.3 COM AVALUEM LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE? (Annex 4)

S'ha de tenir la seguretat que podrem fer ús dels aliments que ens donen en el termini correcte, per tant revisar la data de caducitat, si en te (càrnics o peixos crus) i saber que es cuinaran/ utilitzaran dins del temps determinat.

Si el producte té la data de consum preferent depassada revisar el següent (Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliment) per decidir si és apte per el consum cal verificar que:

- Envàs intacte
- Producte conservat en les condicions que marca el fabricant a l'etiqueta.
- En mostrejar una part de lot, es comprova que les característiques organolèptiques de gust, d'olor o d'aspecte no estiguin alterades.

De manera orientativa, un cop depassada la data de consum preferent, l'aliment encara es mantindrà segur i satisfactori almenys durant aquests períodes si està ben emmagatzemat.

Un any	Llegum sec i en conserva, pasta seca, arròs, farina. Llet condensada, evaporada, en pols (no infantil). Conserves en llauna i en pots de vidre. Conserves de carn i de peix. Xarop, codonyat, mel. Aigua mineral. Xocolata en tauleta. Cafè, te, espècies
3 mesos	Pa torrat, galetes i altres pastes seques, cereals per esmorzar, pasta seca farcida. Begudes UHT: llet, sucs de fruita, begudes de soja. Formatge sec. Pernil curat i embotit curat no llescat. Xocolata farcida, bombons, torrons. Oli, margarina, mantega. Salses envasades. Congelats. Xips de patates, d'hortalisses
1 mes	Pastisseria tova no farcida (magdalenes,...). Pernil curat i embotit curat llescat
15 dies	logurt. Pa de motlle

També tenim aliments que **es poden acceptar malgrat que no es puguin comercialitzar** (extret del document *Requisits de seguretat alimentària en les donacions d'aliments*):

- Els que tinguin un **etiquetatge deficient en relació amb la informació d'al·lèrgens, nutrients o ingredients** si l'empresa donadora facilita un document amb les dades necessàries.
- **Una causa que impliqui la retirada de la venda del producte**, però que **no suposi un risc per al seu consum**. Per exemple, un problema en l'estètica de l'etiquetatge, error del format de presentació, envàs alterat, sempre que el producte no estigui alterat per aquesta circumstància o no suposi un risc per al consum.
- **El peix comissat per no complir requisits de talla mínima**, sempre que se'n conegui l'espècie i es tingui capacitat de mantenir-lo refrigerat o congelat fins al lliurament.
- **La fruita i la verdura que no compleixi amb criteris de categoria o de pes.**
- **Menús o plats elaborats i no servits en establiments de restauració social, comercial o cuines centrals/càtering**, sempre que estiguin etiquetats correctament o amb la informació rellevant en un document adjunt.
- **Els ous a punt d'exhaurir-se, que es retiren de la venda al cap de 21 dies de la posta i encara hi ha una setmana per consumir-los.**
- Podem acceptar **productes que ha congelat el proveïdor (supermercat, llotja, etc.) perquè no caduquin, si disposem d'una instal·lació que mantindrà el producte congelat fins al moment del seu lliurament**. En cas de descongelació accidental, s'ha de mantenir l'aliment en refrigeració i lliurar-lo en 24 hores per fer consumir-lo immediatament. El producte ha de tenir data de congelació i el responsable de tenir i donar aquesta informació és el donador (llotja, supermercat, etc.) La data de congelació s'ha de posar en coneixement del receptor, sigui oralment o en l'etiqueta.

5.4 QUINES CARACTERÍSTIQUES TENIM EN COMPTE PER REBUTJAR ELS ALIMENTS?

Els aliments que són molt peribles microbiològicament o els que sigui difícil mantenir-los a temperatura de conservació segura es recomana no acceptar-los ni donar-los.

Ara bé, hem de diferenciar el consum directe del consum per a cuines:

- A. Si els productes s'han de cuinar i patiran un procés tèrmic que disminueixi el risc microbiològic, es podran acceptar.
- B. Si els productes s'han d'entregar directament al consumidor final, que poden no tenir els sistemes d'higiene necessaris evitarem acceptar-los.

Exemples d'aliments a rebutjar:

- Aliments que han estat exposats al públic en bufets que no estan protegits de la contaminació
- Amanides o plats que continguin salses elaborades amb ou cru o llet fresca, no pasteuritzats.
- Productes de pastisseria amb cremes o nates no pasteuritzades ni congelades.
- Plats elaborats a base de peix i marisc cru (sashimi, sushi, etc.)
- Plats elaborats a base de peix fumat o marinat
- Plats elaborats a base de carns i derivats crus (steak tartar, carpaccio, etc.)
- En cap cas es recolliran aliments que hagin estat servits i posteriorment retornats a la cuina.
- Els aliments que s'han congelat i descongelat mai han de tornar a congelar-se, tret que s'hagin cuinat.

A causa de les recomanacions de la FAO/OMS sobre l'ús dels substitutius de la llet materna, que és el millor aliment pel nadó, no acceptem ni fem donacions de llets infantils ni d'inici ni de continuació. Així també intentem afavorir la formació alimentària a les famílies en relació amb els hàbits saludables perquè puguin evitar, en el possible, els aliments processats especials per nadons (farinetes, galetes, menjars preparats, etc.)

(Codi Internacional de Comercialització de Succedanis de Llet Materna. OMS).

Per raons nutricionals, **les begudes alcohòliques no s'accepten**. I si és possible, es limita l'acceptació d'aliments no saludables tipus snacks i begudes ensucrades (ens basem en la publicació petits canvis per menjar millor), per tal de fomentar els hàbits correctes d'alimentació.

La decisió d'acceptar o no el producte serà a criteri del personal de NSF, ja que està format per fer-ho.

Finalment, en cas de dubte és preferible descartar l'aliment donat i prioritzar la seguretat i nutrició dels usuaris.

Quan el producte és manipulat per ordre de NSF les característiques nutricionals que es valoren són:

- La seva varietat
- Aportació calòrica
- Contingut proteic
- Tipus de proteïnes
- Grams de fibra
- Utilització d'aliments saludables
- Ús d'olis vegetals, especialment oli d'oliva
- Incorporació de verdures fresques, lactis, etc.

En cada cas es detallaran i acordaran aquests continguts amb les cuines.

Recordem també que entre la població usuària es poden trobar persones amb malalties diagnosticades que requereixen una especial atenció en l'alimentació: malaltia celíaca, al·lèrgies alimentàries, diabetis, etc. També hi ha diferents grups de població amb creences o preferències culinàries importants que cal tenir en compte. Per tot això és molt important evitar les contaminacions creuades en el moment de manipular els ingredients i aportar tota la informació als receptors finals.

5.5 SI HEM D'EMMAGATZEMAR-HO, COM HO FEM?

Actualment a NSF no tenim capacitat per fer l'emmagatzematge de tots els aliments donats, especialment els frescos i els congelats, però a continuació es defineixen les indicacions bàsiques per si en algun moment es fa. En un moment d'incertesa com aquest és possible la necessitat de variar les actuals formes de treball.

Per descomptat, si haguéssim d'emmagatzemar aliments hauriem de tenir la infraestructura necessària tant d'espai com de maquinària. En el cas de donacions que s'hagin de guardar es buscarà un lloc adient que tingui tots els registres i processos en regla.

Tipus de magatzem

En cas **d'emmagatzematge d'aliments congelats** cal revisar de forma periòdica la temperatura dels congeladors, que en cap cas serà més alta de -18°C. Abans de posar els aliments al congelador, revisar que l'envàs està correcte per tal d'evitar que es contaminin i que perdin textura i sabor.

No convé introduir aliments calents al congelador, ja que augmentaria la temperatura i afectaria negativament altres aliments. Cal deixar refredar els aliments abans de congelar-los durant un període màxim de 30 minuts o baixar ràpidament la temperatura amb un abatidor.

No s'ha d'omplir del tot el congelador, ens hem d'assegurar que hi ha espai per on circula l'aire, ja que així s'aconsegueix que es preservi la temperatura de l'interior i que els aliments es congelin més ràpidament.

L'emmagatzematge d'aliments com fruita o verdura fresca i làctics, s'ha de fer a una temperatura de refrigeració inferior o igual a 8°C, en un període de durada limitat, en verdures i fruites pot anar de 2 a 7 dies i en làctics i ous dependrà de la data de consum preferent. En carn o peix crus emmagatzemar-ho en nevera (<4°C) no més enllà de 24h.

Si la temperatura de la cambra de refrigeració supera en $\leq 3^{\circ}\text{C}$ la temperatura requerida, comproveu la temperatura al cor del producte. Si en l'interior del producte es supera en $\leq 3^{\circ}\text{C}$ la temperatura requerida legalment, l'aliment no és apte per donar-lo. Si no és superior a 3°C, distribuïu l'aliment el mateix dia.

Si és **producte envasat no fresc** (no perible) cal emmagatzemar-ho en un lloc fresc i sec. Sense fonts de calor o llum extremes que puguin afectar els productes. Aquests han d'estar elevats de terra (palet).

En tots els casos de magatzems s'han de tenir els processos de neteja i de control de plagues en regla.

5.6 ES POT DONAR EL PRODUCTE QUE TENIM AL MAGATZEM?

En primer lloc cal fer una **revisió de l'historial del producte**, quan i per qui ens va ser entregat per tal de tenir clara la traçabilitat.

Revisió visual de l'aspecte del producte, en cas d'aliment envasat, revisar que l'envàs estigui intacte, no presenti ruptures ni fuites. El producte ha de presentar una etiqueta sencera, correcta i llegible.

Cal entregar el producte per ordre segons la seva vida útil, de manera que s'entregui primer el que deixa de ser apte per el consum abans. Per tant, revisar les dates de **consum preferent o caducitat**.

Si teniu aliments etiquetats amb data de consum preferent, dels quals, per les circumstàncies que siguin, no n'heu pogut gestionar l'expedició amb temps suficient i us trobeu amb la data de consum preferent depassada, els podeu donar sempre que es compleixin aquests criteris ja mencionats a l'apartat **(5.4)**

Per productes que s'han de cuinar i patiran un procés tèrmic que disminueixi el risc microbiològic, es podran acceptar si es consideren aptes des del punt de vista organolèptic i no han sobrepassat la seva data de caducitat.

No podem entregar productes amb **data de caducitat** sobrepassada.

S'ha de tenir la seguretat que es podrà fer ús dels aliments que donem en el termini correcte, per tant revisar que es cuinaran/utilitzaran dins del temps que hem determinat com de vida útil.

Si els productes s'han d'entregar directament als consumidors finals, que poden no tenir els sistemes d'higiene els aliments que són molt peribles microbiològicament o els que sigui difícil mantenir-los a temperatura de conservació segura es recomana no donar-los.

Davant qualsevol dubte la decisió millor és no donar l'aliment.

5.7 COM FER EL TRANSPORT I L'ENTREGA?

La higiene del vehicle ha de ser periòdica, s'ha de mantenir neta després de cada ús i netejar a fons cada setmana amb producte específic, per assegurar que no hi ha risc de contaminació. Els contenidors isotèrmics s'han de rentar després de cada ús amb producte específic. Per altra banda, cal revisar l'absència de plagues dins del vehicle i dels containers.

En tots els casos, la durada del transport ha de ser la mínima possible i durant el mateix, el producte alimentari ha d'estar separat de qualsevol altre producte que el pugui contaminar i ben envasat. Els productes han d'anar ben identificats.

Pel transport es recomana un vehicle refrigerat en cas de congelat i isotèrmic per l'aliment fresc o cuinat i podria ser també el vehicle si es tracta d'aliments no peribles. La temperatura en cas que sigui necessari estarà per sota dels 0° C i a la temperatura final que calgui. Durant el transport s'ha de mantenir a la temperatura requerida per cada tipus d'aliment, si cal es poden transportar-los en contenidors o fundes isotèrmiques amb acumuladors de gel (placa o bossa).

En cas de **transport d'aliments congelats** cal revisar de forma periòdica la temperatura de la furgoneta, que en cap cas serà més alta de -6 °C.

Com a mesura accessòria de seguretat i perquè els aliments congelats viatgin més segurs, es transporten en un contenidor isotèrmic que es renta després de cada ús. No convé introduir aliments calents juntament amb els congelats, ja que s'augmentaria la temperatura del vehicle i afectaria negativament altres aliments. Hi ha la possibilitat de refredament ràpid i s'aconsegueix que es preservi la temperatura de l'interior. El temps del transport d'aquest tipus d'aliment sempre serà de menys de 2h.

El transport d'aliments com fruita o verdura fresca i làctics, s'ha de fer a una temperatura de refrigeració inferior o igual a 8°C, en un període de temps de menys de 4h.

Per **carn o peix crus**, revisar molt bé les contaminacions possibles, l'estat dels embolcalls i contenidors isotèrmics on es transporta. El transport ha de ser immediat i a baixa temperatura (4°C).

- **El transport d'aliment cuinat**, cal extremar la cura en els contenidors isotèrmics, revisar que no es puguin obrir els tapers i que no es vessin líquids o salses que puguin afectar altres aliments. Transport en menys de 6h i a temperatura de refrigeració inferior o igual a 8°C.
- Si és **producte envasat "sec"** cal transportar en un lloc fresc i sense humitats. Evitar fonts de calor o llum extremes que afectin els productes.

En el moment de l'entrega, comprovar que els envasos d'aliments estiguin ben tancats i visualment tinguin bona aparença. Revisar que no es veu cap signe d'alteració o manipulació no desitjada en els envasos i que els aliments estan ben identificats.

Comprovar que la data de caducitat marcada en l'etiqueta o la documentació del producte, en el cas que sigui un aliment que en necessiti, de l'etiquetatge no està vençuda.

Assegurar que, en el transport i emmagatzemament no es barregin productes crus i cuits sense protecció. Cal que disposeu de la informació relativa als al·lèrgens, per si hi ha hagut possibilitat de contaminació creuada.

5.8 ENVASAT I ETIQUETATGE (SI CAL)

Normalment, el producte ens arriba **envasat** des de l'elaborador. L'aliment excedent del sector HORECA per ser acceptat ha d'estar d'envasat en condicions innòcues. Això implica mantenir les normes d'higiene i seguretat alimentària en la manipulació i que l'envàs sigui apte per ús alimentari i protegeixi a l'aliment de les alteracions exteriors.

Es recuperen i envasen els aliments en **contenidors higiènics homologats** d'acord amb les característiques de cada tipus d'aliment (recipients o bosses o qualsevol altre material apte per a contenir els aliments segons la normativa vigent). A poder ser els contenidors seran reciclables, fet amb materials reciclats i poc contaminants. Millor si els aliments es poden congelar i posar al microones sense canviar l'envàs.

L'envàs podrà ser per **racions familiars o individual** segons el tipus de productes, l'organització a la qual va destinat i la disponibilitat dels envasos per aliments.

Un cop envasats els aliments, **s'ha d'etiquetar correctament cada envàs**, omplint tots els camps necessaris. L'etiquetatge de l'envàs és bàsic per conèixer la traçabilitat de l'aliment. La traçabilitat és una eina que ens permetrà conèixer d'on ve l'aliment i quins riscos presenta (envàs, emmagatzematge, recollida, transport, repartiment i consum).

L'etiqueta, ha de posar com a mínim: (Annex 5)

- **Nom de l'aliment o del plat** (ex: macedònia de fruita, macarrons a la bolonyesa, etc.)
- **Nom, adreça NIF del responsable i núm RGS** (en el nostre cas es Nutrició sense Fronteres)
- **Ingredients del plat o com a mínim els al·lèrgens** que marca la normativa Reg EU 1169. La informació dels ingredients ha d'estar en mans de NSF pel si és demanada.
- **Data d'envasat/número de lot** (atorgat per NSF, per tal de mantenir la traçabilitat)
- **Si cal, les condicions d'ús o d'emmagatzematge**

5.9 COMUNICACIONS I ACORDS AMB ELS DONADORS I RECEPTORS

A. Donadors, acords i convenis

En primer lloc, hem de tenir firmat un conveni entre les dues parts per aclarir tots els deures i drets per les dues parts per tal d'evitar malentesos.

El donador ha de mantenir actualitzada la informació completa de la traçabilitat del producte en el moment de la donació, per si cal seguir-lo. El donador està obligat a revisar que el producte que entrega és correcte, presenta tota la informació necessària i no presenta cap risc per la salut dels consumidors (Check list annexa 8).

El tècnic logístic de l'ONG Nutrició Sense Fronteres complementarà un albarà de recollida (Anexxe 6) i en donarà copia al centre donador que signarà conforme hi està d'acord.

Els donadors/elaboradors de plats cuinats, es fan responsables de guardar una mostra /testimoni de cada plat, tal com indica la normativa del sector de restauració (mínim una setmana) per poder fer la traçabilitat en el cas de sospita d'intoxicació alimentària i per poder-lo analitzar si fos necessari.

En cas d'aliment cuinat, la informació de l'etiqueta ha d'estar complementada i actualitzada (Annex 5) així com la data d'elaboració que serveix d'identificador per la traçabilitat. En cas de producte congelat cal que en l'etiqueta també hi figuri la data de congelació.

Si el producte necessita condicions especials d'emmagatzematge també cal indicar-ho.

Per la seva banda, a cada recollida dels aliments, Nutrició Sense Fronteres valorarà l'estat dels aliments per tal d'acceptar-los o no. Si el producte és correcte, però no és un producte prioritari per NSF o no pot ser processat, NSF podrà derivar-lo a altres entitats receptores amb les quals treballa habitualment.

Si el producte, encara que estigui en bon estat, no és dels que NSF "prioritza" a l'hora d'acceptar tampoc serà recollit. NSF es reserva la decisió final en l'acceptació del producte.

B. Receptors acords i convenis

Les entitats receptores han de complir uns determinats requisits per tal que NSF els hi faci entrega d'aliments.

S'han d'aconseguir i mantenir actualitzats els documents d'acord amb les entitats receptores. En aquest acord es determinen les informacions sobre el tipus de donació preferit, els dies/horaris d'entrega i el nombre de menús necessaris. També ha de quedar especificada la persona de contacte.

NSF entregarà al producte en condicions i també s'entregarà un albarà amb la informació necessària (Annex 6) nom de l'aliment, número identificador (data+núm), la quantitat en kg o en unitats. En l'etiqueta hi haurà la resta d'informació (ingredients/ al·lèrgens i si cal, el manteniment requerit).

En cas de producte cru tipus fruita o verdura, si cal una tria, ja que no totes les peces estan bé (per exemple en una caixa de fruita o verdura per eliminar les presses florides o macades), NSF avisarà al receptor que es fa responsable d'aquesta l'acció.

El receptor es compromet a seguir les indicacions de NSF sobre l'ús i d'emmagatzematge del producte rebut. Ja que el receptor ha de repartir els aliments entre els seus usuaris, pot ser convenient tenir coneixements de Manipulació d'aliments (o el títol) i nocions bàsiques de nutrició. NSF pot oferir ajuda en aquest sentit per tal que els receptors tenen coneixement dels procediments concrets i les actualitzacions d'aquests.

El tècnic logístic de l'ONG Nutrició Sense Fronters complimentarà un albarà d'entrega (Annex 6) i en donarà copia al centre receptor que signarà conforme hi està d'acord. Aquest albarà marca la traçabilitat del producte i ha de ser conservat pel receptor el temps necessari.

Però també es poden donar a l'usuari aliments amb la data de consum preferent vençuda, seguint els criteris de seguretat mencionats al llarg d'aquesta guia. En aquest cas, cal fer saber al beneficiari:

- Que són aliments segurs i que segueixen les mateixes recomanacions de seguretat per a qualsevol consumidor que es pugui trobar amb aliments amb consum preferent vençut a casa. • Els terminis de consum un cop depassada la data de consum preferent sempre que l'envàs es mantingui intacte i hagi estat conservat segons indicacions del fabricant.

- Informació complementària que podeu donar al receptor (difusió dels petits canvis....) És important que l'entrega d'aliments secs, frescos o cuinats es planifiqui acompanyada de consells senzills i clars centrats en:
 - Bones pràctiques de manipulació i conservació dels aliments oferts.
 - Complementació amb altres aliments per tal d'equilibrar la ingesta diària (sovint amb aliments frescos, fruita, verdura).
 - Compra d'aliments: llocs on comprar a bon preu, productes de temporada.
 - Preparació dels aliments: tècniques culinàries, receptes, etc.
 - Aspectes a tenir en compte en l'alimentació d'infants petits.

5.10 ACORDS I CONVENIS AMB LES CUINES SOLIDÀRIES

NSF establirà acords amb cuines solidàries per tal que puguin elaborar plats cuinats amb els excedents que ens arriben de donadors i productors.

Les cuines han de tenir les instal·lacions i registres necessaris per fer la seva funció segons la legislació vigent. Es revisarà que disposin de l'espai i els equipaments necessaris i en condicions higièniques correctes.

NSF marcarà els requeriments globals que ha de tenir el plat tant en l'àmbit nutricional, com d'aliments. Els tipus d'aliments i de cocció han de permetre que el plat es mantingui correcte fins que es doni als receptors (unes 2h màxim) i que els usuaris finals puguin no ingerir-lo immediatament.

Un cop cuinats, els aliments s'han de refredar ràpidament i guardar en condicions fins a la seva entrega a NSF. Es queden amb un testimoni del plat segons marca la normativa. Tenir un llistat i comunicar a NSF els ingredients

Els envasos reutilitzables transmeten inseguretat, per això en les últimes dècades s'ha augmentat l'ús de plàstics d'un sol ús. No obstant això, des de la Comissió Europea segueixen el seu calendari de transposició de la Directiva SUP (Dir UE 2019/904) que comença la seva entrada en vigor el 3 de juliol de 2021.

Els envasos, a més de facilitar la logística i distribució, transmeten seguretat higiènica a consumidor, cada vegada més preocupat pel seu benestar i salut. Cada taper contindrà les quantitats adequades per tal de ser suficient i no malbarata aliments. Els envasos seran entregats per NSF o pactats entre les dues parts. I han de ser contenidors o recipients aptes per estar en contacte amb aliments reciclables, i que tanquin bé, si és possible o el producte ho requereix, fer-ho hermèticament, per tal d'evitar els vessaments. Els envasos com a mitjà per protegir els aliments i als consumidors.

Els envasos han d'aportar l'etiqueta, també entregada per NSF, per saber el nom del producte/la data d'elaboració/congelació i/o la data de caducitat. Detallar els ingredients/ al·lèrgens i el número de lot per assegurar la traçabilitat.

Se signarà un albarà d'entrega per part de les dues entitats (Annex 7).

5.11 FORMACIÓ DEL PERSONAL INTERN I EXTERN

Entenem que la formació continuada és necessària per a poder portar a terme els objectius de NSF, és per això que es formarà al personal de NSF per poder fer la tasca establerta, tant d'avaluació de la qualitat de la donació com de manipulació i transport dels aliments. És un punt bàsic en la tasca decidir si accepta un producte donat o no.

Per altra banda estem sempre a disposició tant dels donadors com de les entitats receptores finals per fer formació dels temes que ens preocupen, nutrició i alimentació saludable i sostenible:

- Podem donar als receptors que col·laboren en la distribució d'aliments la formació i capacitat necessària per garantir una manipulació higiènica dels aliments.
- Formació per escoles, som especialment sensibles a la formació global a la infància i joventut, tant des del punt de vista d'una alimentació saludable com sostenible lluitant contra el malbaratament. Per això tenim dissenyades xerrades i tallers.

Annex 1: Anàlisi de perills per NSF

Fase	perills (*)				Activitats que contribueixen a augmentar o disminuir la freqüència del perill	Mesures de control	PPR
	B	Q	F	A			
1-Recepció	S	S	S	S	<p>Falta de garanties de qualitat microbiològica en els productes entrants</p> <p>Presència de perills químics, físics o al·lèrgens en els producte entrants</p> <p>Creixement de patògens per final de vida útil degut a mala indicació de la mateixa</p> <p>Contaminació de perills biològics, químics, físics i al·lèrgens per barreja de devolucions amb altres productes</p>	<p>PPR 10 matèries primeres</p> <p>PPR 11 control de temperatura</p> <p>PPR 6 Al·lèrgens</p> <p>PPR 14 Control de vida útil</p> <p>PPR 15 Gestió de les devolucions</p>	6, 10, 11, 14, 15
2-Inspecció i classificació	S	N	N	N	<p>Contaminació microbiana d'aliments classificats (aparició de fongs a fruites, etc.)</p> <p>contaminació per perills biològics, químics, físics o al·lèrgens procedents de l'entorn</p>	<p>No hi ha PPR</p> <p>PPR 5 Contaminació física deguda a l'entorn de producció</p> <p>PPR 6 al·lèrgens</p>	5 i 6
4-Es por acceptar el producte donat (cuinat o no)? Avaluació de vida útil de producte donat	S	S	S	S	<p>Examinar de forma crítica per determinar si el producte que rebem es apte per la seva donació posterior, avaluació de la vida útil, estat del embalatge, informació de l'etiqueta, etc.</p>	<p>PPR 16 Avaluació sobre la donació de l'aliment i determinació de la seva vida útil</p>	16
5-Es poden congelar els productes envasats?	S	N	N	N	<p>Decidir si es poden congelar els aliments que encara tenen suficient vida útil.</p> <p>Reassignar una nova data de consum / caducitat</p>	<p>PPR 17 Congelació d'aliments per donació</p>	17

6-Emmagatzematge aliments congelats	S	S	S	S	Creixement microbiològic per error en el manteniment de la temperatura de congelació	PPR 4 Manteniment tècnic i calibratge. PPR 11 Control de temperatura. PPR 14 Control de dates cad/consum preferent.	4, 11 i 14
					Contaminació per perills biològics, físics, químics o per al·lèrgens procedents de l'entorn, personal, etc	PPR 5 contaminació física i química de l'entorn. PPR 6 Al·lèrgens	5 i 6
Emmagatzematge refrigerat	S	S	S	S	Creixement microbiològic per refredament inadequat o emmagatzemen massa prolongat. Contaminació creuada per incorrecta separació d'aliments crus i cuits. Contaminació per entorn (risc biològic, físic, químic i al·lèrgens)	PPR 4 Manteniment tècnic i calibratge. PPR 11 Control de temperatura PPR 14 Control de dates cad/consum preferent PPR 5 contaminació física i química de l'entorn. PPR 6 Al·lèrgens	4, 11 i 14 5 i 6

Emmagatzematge a temperatura ambient	S	S	S	S	<p>Creixement microbiològic per refredament inadequat o emmagatzemen massa prolongat.</p> <p>Contaminació per entorn (risc biològic, físic, químic i al·lèrgens)</p> <p>Contaminació per al·lèrgens deute al contacte entre productes diferents</p>	<p>PPR 8 Control d'aire i aigua</p> <p>PPR 11 control de temperatura</p> <p>PPR 14 control de vida útil</p> <p>PPR 16 avaluació paer la donació d'aliments i determinació de la vida útil restant</p> <p>PPR 5 contaminació física i química de l'entorn.</p> <p>PPR 6 Al·lèrgens</p>	<p>8,11, 14 i 16</p> <p>PPR 5 i 6</p>
3-Es pot donar el producte que tenim?	S	S	S	S	<p>Examinar de forma crítica per determinar si el producte es apte per la seva donació, avaluació de la vida útil, estat del embalatge, informació de l'etiqueta, etc.</p>	<p>PPR 16 Avaluació sobre la donació de l'aliment i determinació de la seva vida útil</p>	<p>PPR 16</p>
Transport de congelat	S	S	S	S	<p>Creixement microbià degut a un fallo en la temperatura de congelació</p> <p>Contaminació per perills microbians, químics o físics deguts a l'entorn</p>	<p>PPR 4 Manteniment tècnic i calibratge</p> <p>PPR 11Control de temperatura</p> <p>PPR 14 Control de vida útil</p> <p>PPR 5 Contaminació física i/o química procedent de l'entorn</p> <p>PPR 6 Al·lèrgens</p>	<p>PPR 4,5,6,11 i 14</p>

<p>Transport refrigerat</p>	S	S	S	S	<p>Creixement microbiològic per refredament inadequat o emmagatzemen massa prolongat.</p> <p>Contaminació creuada per incorrecta separació d'aliments crus i cuits.</p> <p>Contaminació per entorn (risc biològic, físic, químic i al·lèrgens)</p>	<p>PPR 4 Manteniment tècnic i calibratge.</p> <p>PPR 11 Control de temperatura</p> <p>PPR 14 Control de dates caducitat/ consum preferent</p> <p>PPR 5 contaminació física i química de l'entorn.</p> <p>PPR 6 Al·lèrgens</p>	<p>PPR 4,5,6,11 i 14</p>
<p>Transport a temperatura ambient</p>	S	S	S	S	<p>Creixement microbiològic per refredament inadequat o emmagatzemen massa prolongat.</p> <p>Contaminació per entorn (risc biològic, físic, químic i al·lèrgens)</p> <p>Contaminació per al·lèrgens degut al contacte entre productes diferents</p>	<p>PPR 8 Control d'aire i aigua</p> <p>PPR 11 control de temperatura</p> <p>PPR 14 control de vida útil</p> <p>PPR 16 avaluació paer la donació d'aliments i determinació de la vida útil restant</p> <p>PPR 5 contaminació física i química de l'entorn.</p> <p>PPR 6 Al·lèrgens</p>	<p>PPR 5,6, 8, 11, 16 i 14</p>

Envasat	S	S	S	S	<p>Contaminació per entorn (risc biològic, físic, químic i al·lèrgens)</p> <p>Contaminació creuada per perill microbià per incorrecta separació d'aliments crus i cuits.</p> <p>Alliberació de substàncies químiques del material d'envasat en contacte amb els aliments</p> <p>Creixement microbiològic per refredament inadequat o emmagatzemat massa prolongat.</p> <p>Creixement de microorganismes patògens o causants d'alteració en el aliment per fallo en la data de vida útil o mal emmagatzemat</p>	<p>PPR 5 contaminació física i química de l'entorn.</p> <p>PPR 6 Al·lèrgens</p> <p>PPR 4 Manteniment tècnic i calibratge.</p> <p>PPR 10 Matèries primes i proveïdors</p> <p>PPR 13 Informació sobre els productes y sensibilització del consumidor</p> <p>PPR 14 Control de vida útil</p> <p>PPR 13 Informació sobre els productes y sensibilització del consumidor</p> <p>PPR 16 avaluació paer la donació d'aliments i determinació de la vida útil restant</p>	PPR 5,6,4,10 ,13,14 i 16
Comunicació o acords amb els receptors	S	S	S	S	<p>Es necessari mantenir una comunicació clara amb els receptors sobre els aliments donats (vida útil, condicions d'us, temperatura, transports, etc.)</p>	<p>PPR 13 Informació sobre els productes y sensibilització del consumidor</p> <p>PPR 16 avaluació paer la donació d'aliments i determinació de la vida útil restant</p> <p>PPR 17 Congelació d'aliments per donació</p>	PPR 13,16 i 17

Annex 2: Descripció PPR

PPR	Nom	Activitats de control i infraestructures	Supervisió	Manteniment de registres	Mesures correctores
4	Manteniment tècnic i calibració	Manteniment dels equips i calibració (termòmetres, etc)	Comprovació periòdica amb termòmetres	SI, de les revisions dels les infraestructures	Reparació/substitució equips
5	Contaminació física i química procedent de l'entorn de producció/manipulació	Garantida l'emmagatzemen correcte dels productes Assegurar neteja i sequetat de les superfícies de treball on puguin tocar els aliments	Control visual del procés i estat de les instal·lacions	NO	Revisar procediments de emmagatzematge, neteja i desinfecció
6	Allèrgens	Controlar els al·lèrgens a matèries primeres i les possibles contaminacions creuades (ingredients, eines, manipulació)	Revisar les especificacions de proveïdors	NO	Revisar o canviar de proveïdors evitar en lo possible contaminació creuada facilitar informació completa sobre els possibles al·lèrgens
8	Control de aigua i aire	Control d'origen i qualitat d'aigua i aire, sense materials tòxics de contacte	us aigua potable xarxa	NO	revisar xarxa aigua
10	Materies primeres (selecció de proveïdors i especificacions)	Constatar que les matèries primeres compleixen els requisits legals si es pot, tenir els criteris d'acceptació organoleptica per escrit	Existència de especificacions als proveïdors Comprobar els criteris d'acceptació en cada entrega	NO	No utilitzar matèries primeres que no son correctes Revisar acords amb proveïdors Correctgir criteris d'acceptació
11	Control de temperatura del magatzem	infraestructura suficient per mantenir la temp de congelació i ambiental	Comprovació periòdica amb termòmetres	NO	Reparació/substitució equips
13	Informació sobre els productes i sensibilització del consumidor	Adjuntar a tots els aliments la informació (verbal o escrita) suficient per atavorir una correctamanipulació, emmagatzemament i us per part dels consumidors finals Facilitar informació sobre vida útil i al·lèrgens	Control sistemàtics de que la informació esta disponible i/o entregada	NO	Examinar i correctgir la informació que s'ha d'oferir
14	Control de vida útil	complir el reglament UET169 sobre informació alimentària de data de caducitat /consum preferent Emmagatzemar correctament els aliments (temp, humitat, llum, etc)	Comprovació en cada enviament de les dates mes propers per tal d'aprofitar la vida útil de l'aliment. Verificar la integritat de l'envàs i les condicions del magatzem.	NO	Eliminar /refutar aliments quan: -la vida útil restant del producte es insuficient -envàs primari danyat -etiquetatge incorrecte o insuficient -alteracions de les característiques organoleptiques
16	Avaluació de la vida útil restant del producte	Sistema de logística per donar segons ordre de consum preferent Avaluacions sensorials/organoleptiques Sistema de traçabilitat	Revisar data de consum preferent /caducitat i decidir/assignar el temps útil real Característiques organoleptiques que els fan aptes o no. Revisió d'embalatge (ruptures, fongs, humitats, etc). Revisió del sistema de magatzem fins el moment (temperatura, llum, etc). Anotació de on es dona/lot/quantitat/etc.	NO NO SI	Eliminar els productes que no es consideren segurs/consumibles. Recuperar aliments mes enllà de la data de consum preferent.
17	Congelació d'aliments per la donació	Sistema de congelació ràpida. Condicions per emmagatzematge de congelats. Complir el reglament de informació alimentària i dates de caducitat/consum preferent. Complir el reglament d'higiene d'aliments d'origen animal	Vigilància de La temperatura. Vigilància de La temperatura. Comprovació de la informació Comprovació origen del producte i etiqueta	No NO NO NO	Eliminar el producte si: ha superat data de caducitat; defecte d'envàs; etiquetat inadquat; emmagatzemant no correcte; característiques organoleptiques no correctes

Annex 3: Diagrama de flux per NSF



Annex 4: Check list per acceptar donacions

Checklist

Llista de punts a revisar per acceptar una donació



El donador és una empresa que compleix la legislació vigent?	_____	Sí	No
El producte té el material d'embalatge íntegre? (no està obert, danyat o trencat)	_____	Sí	No
Es pot canviar l'embalatge?	_____	Sí	No
Té etiqueta íntegra i llegible?	_____	Sí	No
Té data de caducitat? Si és que sí...	_____	Sí	No
L'ha sobrepassat?	_____	Sí	No
Si és que no, tenim temps de fer-ho servir abans de la data?	_____	Sí	No
Té data de consum preferent? Si és que sí...	_____	Sí	No
L'ha sobrepassat? Si és que sí...	_____	Sí	No
Les característiques organolèptiques són acceptables? (no hi ha florit, el gust no és ranci, etc)	_____	Sí	No
Recorda: S'ha de notificar al receptor!			
És un aliment que no té data de caducitat?	_____	Sí	No
Les característiques organolèptiques són acceptables? (no hi ha florit, aspecte correcte, etc)	_____	Sí	No
S'ha emmagatzemat correctament durant la seva vida útil?	_____	Sí	No

Si la resposta està marcada en vermell **el producte no és apte per la donació**

Llistat de productes que no s'accepten

- **Aliments que han estat exposats al públic** en bufets que no estan protegits de la contaminació
- **Amanides o plats que continguin salses** elaborades amb ou cru o llet fresca, no pasteuritzats.
- **Productes de pastisseria amb cremes o nates** no pasteuritzades ni congelades.
- **Plats elaborats a base de peix i marisc cru** (sashimi, sushi, etc.)
- **Plats elaborats a base de peix fumat o marinat (*)**
- **Plats elaborats a base de carns i derivats crus** (steak tartar, carpaccio, etc.) (*)
- **En cap cas** es recolliran **aliments que hagin estat servits** i posteriorment retornats a la cuina.
- **Els aliments que s'han congelat i descongelat** mai han de tornar a congelar-se, tret que s'hagin cuinat.
- Degut a les recomanacions de la FAO/OMS sobre l'ús dels substitutius de la llet materna, que és el millor aliment per al nadó, **no acceptem ni fem donacions de llets infantils** ni d'inici ni de continuació. Així també intentem evitar aliments processats especials per a nadons (farinetes, menjars preparats, etc.) i afavorir la formació alimentària a les famílies en relació amb els hàbits saludables.
- Per raons nutricionals, les **begudes alcohòliques no s'accepten.**
- I si és possible, **es limita l'acceptació d'aliments no saludables tipus snacks i begudes ensucrades** per tal de fomentar els hàbits correctes d'alimentació.

(*) Si aquests aliments es poden cuinar i patiran un tractament de cocció es poden recollir.

Annex 5: Etiqueta



Nº albarà

Nom del producte _____

NO COMERCIALITZABLE

Data d'elaboració / congelació _____

Consumir fins a 2 mesos si és congelat. Una vegada descongelat o cuinat consumir abans de 24 hores

Al·lèrgens

- | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Sesam |
| <input type="checkbox"/> Crustacis | <input type="checkbox"/> Llet | <input type="checkbox"/> Sulfits |
| <input type="checkbox"/> Ous | <input type="checkbox"/> Fruits secs | <input type="checkbox"/> Tramussos |
| <input type="checkbox"/> Peix | <input type="checkbox"/> Api | <input type="checkbox"/> Moluscs |
| <input type="checkbox"/> Cacauets | <input type="checkbox"/> Mostassa | |

Mantenir sense llum directa, en un lloc fresc i sec

Nutrició Sense Fronteres. C/ Rocafort 242 bis, 3ª planta - 08029 Barcelona -
T:934 334 541 NIF: G63838890

Annex 8: Check list per els donadors

Checklist

Llista de punts a revisar abans de fer una donació



<input type="checkbox"/>	El producte té el material d'embalatge íntegre? (no està obert, danyat o trencat)	_____	Sí	<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	Es pot canviar l'embalatge?	_____	Sí	<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	Té etiqueta íntegra i llegible?	_____	Sí	<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	Té data de caducitat? Si és que sí...	_____	Sí	<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	L'ha sobrepassat?	_____	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	Té data de consum preferent? Si és que sí...	_____	Sí	<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	L'ha sobrepassat? Si és que sí...	_____	Sí	<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	Les característiques organolèptiques són acceptables? (no hi ha florit, el gust no és ranci, etc)	_____	Sí	<input checked="" type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	S'ha notificat al receptor?	_____	Sí	<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	És un aliment que no té data de caducitat?	_____	Sí	<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	Les característiques organolèptiques són acceptables? (no hi ha florit, aspecte correcte, etc)	_____	Sí	<input checked="" type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	S'ha emmagatzemat correctament durant la seva vida útil?	_____	Sí	<input checked="" type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	S'ha transportat correctament durant la seva vida útil?	_____	Sí	<input checked="" type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	Ha estat exposat al públic sense protecció (tipus bufet lliure)?	_____	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	No

Si la resposta està marcada en vermell el producte no és apte per la donació

Nutrició Sense Fronteres C/ Rocafort 242 bis 3a Planta -08028 Barcelona -
TEL.F. 934334541 - NIF G-63838890. www.nutriciosensefronteres.org

Annex 9: Registre sanitari Nutrició Sense Fronteres

 Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

ONG NUTRICION SIN FRONTERAS
Carrer Rocafort, 242 BIS 1 D2
08029 BARCELONA

D'acord amb la sol·licitud presentada i havent tramitat l'expedient corresponent, amb data 09/11/2015 ha quedat **INSCRITA** l'empresa de referència en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), amb les dades següents:

*De conformidad con la solicitud presentada y tramitado el expediente correspondiente, en fecha 09/11/2015 ha quedado **INSCRITA** la empresa de referencia en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC), con los datos siguientes:*

IDENTIFICACIÓ DE L'EMPRESA/IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

<i>Raó social/razón social</i>	<i>NIF/NIE/CIF</i>	
ONG NUTRICION SIN FRONTERAS	G63838890	Generalitat de Catalunya Departament de Salut (Roc Boronat - Edifici Salvau)
<i>Adreça social/domicilio social</i>	X: 428479	
Carrer Rocafort, 242 BIS 1 D2	Y: 4581961	Número: 0599S/14490/2015
08029 BARCELONA		Data: 10/11/2015 09:00:59
<i>Adreça industrial/domicilio industrial</i>	X: 428479	Registre de sortida
Carrer Rocafort, 242 BIS 1 D2	Y: 4581961	
08029 BARCELONA		

Núm. RSIPAC: 40.13155/CAT

Data Inscripció/fecha inscripción: 09/11/2015

ACTIVITATS / ACTIVIDADES

Clau: 40

Codi	Descripció
03/02	Distribució polivalent

Clave: 40

Código	Descripción
03/02	Distribución polivalente

Roc Boronat, 81-95
Barcelona . 93 551 39 00 / Fax 93 551 75 05
<http://www.gencat.cat/salut>