

**GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS**  
**FACILITADORAS PARA UNA**  
**DONACIÓN DE ALIMENTOS**  
**SEGURA POR LAS PYMES EN LA**  
**PROVINCIA DE MÁLAGA**

## GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS FACILITADORAS PARA UNA DONACIÓN DE ALIMENTOS SEGURA POR LAS PYMES EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA

Esta Guía es un proyecto de donación segura de alimentos. Este primer documento es un inicio y el tiempo y la suma de muchas personas, harán mejorar el mismo.

Este proyecto de donación segura de alimentos tiene tres actores principales o “redes”:

- El Donante
- El Donatario
- El Control Oficial de las empresas alimentarias

Estas tres “redes” interconectadas, van a necesitar de la participación de muchas personas físicas o jurídicas que colaborarán como, siempre han hecho con proyectos de este tipo: Cáritas Parroquial, Banco de Alimentos, la Confederación de Empresarios etc.

La Diputación Provincial de Málaga y la Delegación Provincial de Salud de Málaga, vamos a ser motor del proyecto.

Que el mismo sirva de crecimiento y ayuda a muchas personas

### **EXPOSICIÓN ARGUMENTADA DE LA NECESIDAD DEL PROYECTO DE DONACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS. REGULACIÓN LEGAL:**

La Asamblea General de las Naciones Unidas (ONU) en Resolución aprobada el 25 de septiembre del 2015, aprobó como documento final de la cumbre de las Naciones Unidas, el denominado “Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible”

En ese documento que fija el ideario mundial, expresa la ONU, de forma textual:

*“Nos comprometemos a poner fin a la pobreza en todas sus formas y dimensiones, lo que incluirá erradicar la pobreza extrema de aquí a 2030. Todas las personas deben disfrutar de un nivel de vida básico, incluso mediante sistemas de protección social. **También estamos decididos a poner fin al hambre y lograr la seguridad alimentaria como prioridad, y a eliminar todas las formas de malnutrición.** A este respecto, reafirmamos el importante papel del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial y su*

*carácter inclusivo, y acogemos con beneplácito la Declaración de Roma sobre la Nutrición y el Marco de Acción. Dedicaremos recursos a desarrollar las zonas rurales y la agricultura y la pesca sostenibles, y a apoyar a los pequeños agricultores, especialmente las agricultoras, y a los ganaderos y pescadores de los países en desarrollo, en particular los países menos adelantados". Este párrafo constituye en sí mismo el objetivo nº 2 de la Agenda 20230 de Desarrollo Sostenible*

**Objetivo 2. Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible**

*2.1 De aquí a 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones de vulnerabilidad, incluidos los niños menores de 1 año, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año*

*2.2 De aquí a 2030, poner fin a todas las formas de malnutrición, incluso logrando, a más tardar en 2025, las metas convenidas internacionalmente sobre el retraso del crecimiento y la emaciación de los niños menores de 5 años, y abordar las necesidades de nutrición de las adolescentes, las mujeres embarazadas y lactantes y las personas de edad*

*2.3 De aquí a 2030, duplicar la productividad agrícola y los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, en particular las mujeres, los pueblos indígenas, los agricultores familiares, los ganaderos y los pescadores, entre otras cosas mediante un acceso seguro y equitativo a las tierras, a otros recursos e insumos de producción y a los conocimientos, los servicios financieros, los mercados y las oportunidades para añadir valor y obtener empleos no agrícolas*

*2.4 De aquí a 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad de la tierra y el suelo*

*2.5 De aquí a 2020, mantener la diversidad genética de las semillas, las plantas cultivadas y los animales de granja y domesticados y sus correspondientes especies silvestres, entre otras cosas mediante una buena gestión y diversificación de los bancos de semillas y plantas a nivel nacional, regional e internacional, y promover el acceso a los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales conexos y su distribución justa y equitativa, según lo convenido internacionalmente*

*2.a Aumentar, incluso mediante una mayor cooperación internacional, las inversiones en infraestructura rural, investigación y servicios de extensión agrícola, desarrollo*

*tecnológico y bancos de genes de plantas y ganado a fin de mejorar la capacidad de producción agropecuaria en los países en desarrollo, particularmente en los países menos adelantados*

*2.b Corregir y prevenir las restricciones y distorsiones comerciales en los mercados agropecuarios mundiales, incluso mediante la eliminación paralela de todas las formas de subvención a las exportaciones agrícolas y todas las medidas de exportación con efectos equivalentes, de conformidad con el mandato de la Ronda de Doha para el Desarrollo*

*2.c Adoptar medidas para asegurar el buen funcionamiento de los mercados de productos básicos alimentarios y sus derivados y facilitar el acceso oportuno a la información sobre los mercados, incluso sobre las reservas de alimentos, a fin de ayudar a limitar la extrema volatilidad de los precios de los alimentos*

El Objetivo 12 (**Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles**) está relacionado con el presente proyecto de donación de alimentos, al expresar

*12.3 De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha*

La idea fundamental de la donación de excedentes de alimentos por las Pymes es la de proporcionar alimentos seguros a los consumidores, basándonos en aspectos legales y conocimientos científicos y técnicos, que ayuden a las empresas donantes a la gestión adecuada del riesgo

La Guía de Donación Segura de Alimentos de la Provincia de Málaga va a estar estandarizada, de forma que cualquier aspecto de duda sujeto a interpretación, va a tener una referencia bibliográfica, que ayude a los actores principales del proyecto, referidos anteriormente, a encontrar respuestas a las dudas interpretativas, que se planteen al Grupo Motor del Proyecto

Este proyecto es necesario como se argumenta, por distintos motivos:

- La cadena de producción de alimentos no es capaz de asegurar la comercialización de lo que produce, generando un excedente de producción
- Por otro lado, existen sectores de población con situación económica precaria, que no tienen garantizada la cantidad suficiente de alimentos para cubrir necesidades básicas
- Incluir la actividad donadora/ donante en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria

El Real Decreto 1021/22 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 (BOE 305 de 21/12/22) regula en el artículo 16 la práctica de la donación de alimentos y expresa de forma textual

*1. Los establecimientos de comercio al por menor podrán donar productos alimenticios conforme a lo establecido en el capítulo V bis del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.*

*2. No obstante, lo establecido en el apartado 1, en el caso de los huevos, podrán donarse una vez superado el límite de veintiún días a partir de la puesta, siempre que el operador de empresa alimentaria receptor transforme los huevos (con tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad) antes de ofrecerlos a las personas consumidoras, pero no se podrán donar una vez superada su fecha de consumo preferente.*

El artículo cinco de esta norma, referido a las *Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos*, considera de forma específica en sus apartados 2, 3 y 6 a la práctica de donación de alimentos, cuando expresa

*2. En el caso de la carne fresca, se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que vaya a destinarse a la donación, en cuyo caso se registrará por lo establecido en el punto 4 del capítulo VII de la sección I y en el punto 5 del capítulo V de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. No podrá venderse descongelada.*

*3. Cuando se congelen los productos elaborados en el propio establecimiento, con vistas a su posterior venta, utilización o donación, deberán envasarse y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de elaboración o transformación, la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente del producto congelado.*

*6. Los operadores que realicen congelación de alimentos de conformidad con lo establecido en el apartado 3, deberán contar con registros en los que se recojan al menos: la descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente previas, fecha de congelación, nueva fecha de consumo preferente y, en el caso de que se donen, el destino de los productos. Estos registros no serán necesarios si se incluye toda esta información en la etiqueta de los productos congelados, según lo recogido en el Reglamento (UE)*

*1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011*

Como suele pasar en textos legales, un texto te suele hacer mención a otro, en este caso en relación a la práctica de congelación de carne fresca al Reglamento 853/2004, que respecto a este tema fue modificado por el Reglamento Delegado UE 2021/1374 de la Comisión de 12/04/2021 (DOUE de 20/8/2021)

La carne que se vaya a congelar deberá congelarse sin demora injustificada; no obstante, en caso necesario, se dejará transcurrir un tiempo de estabilización antes de procederse a la congelación.

**Sin embargo, los operadores de empresa alimentaria que lleven a cabo una actividad de venta al por menor podrán congelar la carne con miras a su redistribución para donación de alimentos, si lo hacen con las condiciones siguientes:**

- i) en el caso de la carne a la que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, antes del vencimiento de dicha fecha;
- ii) sin demora injustificada, a una temperatura igual o inferior a -18 °C,
- iii) asegurándose de que la fecha de congelación esté documentada y se indique en la etiqueta o por otros medios,
- iv) exceptuando la carne que haya sido congelada previamente (carne descongelada), y
- v) respetando cualquier condición establecida por las autoridades competentes para la congelación y el uso ulterior como alimento.

Es importante dar a conocer el Criterio de la EFSA al respecto en su considerando ocho de esta modificación del Reglamento 853/2004

*El 27 de septiembre de 2018, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un segundo dictamen científico sobre enfoques de análisis de peligros para determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos (5). En dicho dictamen se recomienda la congelación en el punto de venta al por menor como herramienta adicional para garantizar la redistribución segura de alimentos a las personas necesitadas. La facilitación de prácticas seguras para la donación de alimentos previene el desperdicio de alimentos y también contribuye a la seguridad alimentaria, en consonancia con los objetivos establecidos en la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de la Comisión y con su finalidad general de establecer un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente, como elemento del Pacto Verde Europeo. La congelación de alimentos puede ser un medio importante para garantizar su redistribución segura por los bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas. Actualmente no se permite congelar carne en las actividades entre establecimientos de venta al por menor, ya que la carne destinada a la congelación debe congelarse sin demoras indebidas tras el sacrificio o el despiece, de conformidad con el anexo III, sección I, capítulo VII, punto 4, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, en lo que respecta a los ungulados domésticos, y con la sección II, capítulo V, punto 5 del mismo anexo, en lo que*

*respecta a las aves de corral y los lagomorfos. Por consiguiente, debe permitirse la congelación de carne en las actividades entre establecimientos de venta al por menor bajo determinadas condiciones, a fin de garantizar su distribución segura para las donaciones de alimentos.*

Finalmente, en el artículo 20 del Real Decreto 1021/2022, se hace mención a la necesidad de flexibilización del sistema APPCC (Análisis de Peligro y Puntos de Control Crítico), en la aplicación al sector minorista de las Pymes cuando de forma textual expresa:

**Artículo 20.** *Flexibilidad del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.*

*Los establecimientos de comercio al por menor deberán crear, aplicar y mantener actualizado un procedimiento permanente basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (en adelante, APPCC), conforme a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, debiendo contar con una persona responsable de su aplicación.*

*Estos procedimientos o sistemas de gestión de la seguridad alimentaria se podrán aplicar de manera simplificada, tal y como se establece en la **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)**.*

*La aplicación voluntaria de guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC puede ser un medio para garantizar que se cumplen las normas sanitarias previstas en este real decreto y que se aplican adecuadamente los procedimientos mencionados.*

Por todo lo expresado, consideramos básico y actualizado el seguir como especial referencia lo expresado en la Comunicación de la Comisión Europea referenciada, que se puede conseguir consultando el DOUE de 12/06/2020 y que es síntesis de muchos trabajos científicos, técnicos y legales refrendados por la EFSA y referenciados en la bibliografía anexa

La Comisión Europea, con carácter informativo publicó el 12/06/2020, una Comunicación 2020/C 199/01 ([eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0612\(08\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0612(08))), 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

En la misma de forma textual se expresa que

*“ Los requisitos higiénicos generales, junto con los requisitos higiénicos específicos dispuestos en el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (²), se consideran **programas de prerrequisitos (PPR)** (³) que, junto con los procedimientos basados en los principios del APPCC, deben dar lugar a **un sistema de gestión de la seguridad de los alimentos (SGSA)** integrado para cada empresa alimentaria, como se explica en la Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (⁴), aprobada en 2016 («Comunicación de la Comisión de 2016»).*

*Los procedimientos basados en los principios del APPCC deben consistir en **detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables** en el marco del análisis de peligros, siendo este el primer principio del APPCC con arreglo al artículo 5, apartado 2, letra a) del Reglamento (CE) n.º 852/2004. **La necesidad de adoptar medidas adicionales** en los procedimientos basados en los principios del APPCC [artículo 5, apartado 2, letras b) a g)] depende del resultado del análisis de peligros; por ejemplo, si el análisis de peligros indica la necesidad de detectar los puntos de control crítico. El considerando 15 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 reconoce que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas (los requisitos higiénicos generales y específicos antes mencionados) pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos.*

***El considerando 15 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 hace referencia explícita a la necesidad de esta flexibilidad en el caso de empresas pequeñas.** De conformidad con el artículo 5, apartado 4, letra a), cuando se verifique el cumplimiento de los procedimientos basados en los principios del APPCC deben tenerse en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.”*

*Como queda reflejado en la Comunicación 2020/C 199/01, “Los minoristas del sector de la alimentación (como los restaurantes, las carnicerías, las panaderías, las empresas de catering, las tiendas de comestibles, los bares, etc.) suelen ser pequeñas empresas que carecen de los conocimientos científicos y de los recursos necesarios para efectuar análisis de peligros como parte de su obligación de aplicar un SGSA.”*

Es por ello que la citada Comunicación 2020/C 199/01, proporciona en el apartado 3 unas Directrices para introducir un SGSA simplificado en el sector alimentario, que va en la misma línea que los documentos de estandarización que tiene disponible la página web de la Consejería de Salud y Consumo, para una implantación adecuada y segura de los sistemas de autocontrol y a los que se puede acceder a través del siguiente enlace [Documentación de Sistemas de Autocontrol - Junta de Andalucía \(juntadeandalucia.es\)](http://juntadeandalucia.es)

Estos documentos de estandarización de la Junta de Andalucía se denominan

- Documento Orientativo de Especificaciones de los sistemas de Autocontrol.
- Requisitos simplificados de higiene: Guía Orientativa para la implantación de ciertos establecimientos alimentarios

La Comunicación 2020/C 199/01, realiza con un espíritu colaborativo un estudio pormenorizado de análisis de peligros y un estudio resumido de los PPR aplicables a las siguientes actividades minoristas:

- Carnicerías
- Fruterías
- Panaderías
- Pescaderías
- Heladerías
- Centros de Distribución
- Supermercados
- Restaurantes, Servicios de Catering y bares

Al ser la regulación legal y técnica de la donación segura de alimentos relativamente novedosa, significa que los documentos técnicos estandarizados antes mencionados deben ser actualizados contemplando esta nueva circunstancia, de tal forma que se considere en los establecimientos alimentarios pymes, además de la venta comercial, la donación desinteresada de alimentos seguros

Tal y como expresa la Comunicación 2020/C 199/01, en su apartado 15, regulatoria de la Donación de alimentos *“Los fabricantes de productos alimenticios y los minoristas del sector de la alimentación, incluidos los centros de distribución, los supermercados o los restaurantes, pueden donar algunos de los alimentos que no venden. Por lo general, la cadena de donación de alimentos puede dividirse entre donantes de alimentos (es decir, operadores de empresa alimentaria en cualquier fase de la cadena de alimentos, tales como fabricantes de productos alimenticios y minoristas) y receptores de alimentos (es decir, operadores de empresas alimentarias como organizaciones de redistribución y organizaciones benéficas). Las organizaciones de redistribución sin fines de lucro y las organizaciones benéficas ayudan a redistribuir estos alimentos al consumidor final. Los donantes y los receptores son considerados operadores de empresa alimentaria, y deben contar con un SGSA.”*

*En 2017, la Comisión Europea emitió directrices sobre la donación de alimentos (Comunicación de la Comisión 2017/C 361/01) con el objetivo de aclarar las disposiciones pertinentes de la legislación de la UE y contribuir a la eliminación de obstáculos para la redistribución de los alimentos dentro del marco reglamentario actual. Estas directrices complementan las que puedan ser establecidas por las autoridades nacionales con el fin de recoger las normas y los procedimientos operativos existentes a nivel nacional para todos los agentes, incluidas las respectivas responsabilidades de los actores clave.*

*El diagrama de flujo que se presenta a continuación (figura 9 de la Comunicación) resume las fases de la donación de alimentos.*

*Tal y como especifican las directrices de la UE sobre la donación de alimentos, la naturaleza de la actividad de una organización (organizaciones benéficas y de redistribución) determinará qué normas debe cumplir en el marco reglamentario de la UE, en lo que respecta a la seguridad de los alimentos y la información que facilita a los consumidores sobre los alimentos. En concreto, el hecho de que una organización redistribuya alimentos a otra organización (es decir, «de empresa a empresa», como si fuera un centro de distribución) o directamente al beneficiario final («de la empresa al consumidor», como los supermercados) y el tipo de actividad que desempeñe (por ejemplo, preparación de platos, como los restaurantes sociales) podrían conllevar distintos requisitos en términos de trazabilidad, higiene de los alimentos e información sobre ellos. Por consiguiente, los diagramas de flujo aplicables a los centros de distribución, los supermercados o los restaurantes sociales también podrían aplicarse a las organizaciones que participan en la donación de alimentos.*

Según la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) la donación de alimentos necesita de unos PPR (Programas de Prerrequisitos) adicionales, para mayor seguridad de los consumidores específicos a los que van destinados, denominados en la citada Comunicación: 2020/C 199/01, en su apartado 5, como:

- PPR 14: CONTROL DE LA VIDA ÚTIL
- PPR 15: MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEVUELTOS (POR EJEMPLO, ALIMENTOS DEVUELTOS POR LOS SUPERMERCADOS A LOS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN CENTRAL)
- PPR 16 EVALUACIÓN PARA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS, INCLUIDA LA EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL RESTANTE
- PPR 17 CONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS DESTINADOS A LA DONACIÓN

Hemos observado en distintos puntos del texto como se menciona una modificación del Reglamento 852/2004, que salió publicada en el DOUE de 4/3/2021, como Reglamento UE de La Comisión 2021/382 y que es importante para este proyecto de donación segura de alimentos en la Provincia de Málaga, al referir en los considerandos cinco y seis, de forma textual que

*La Estrategia «de la granja a la mesa» para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente que adoptó la Comisión es un componente clave de la iniciativa del Pacto Verde Europeo. La reducción del desperdicio de alimentos es uno de los objetivos de dicha Estrategia, que también debe contribuir al logro de una economía circular. La redistribución de los excedentes alimentarios para el consumo humano, en particular mediante donaciones de alimentos, cuando sea seguro hacerlo, supone el uso más valioso de los recursos alimentarios comestibles, evitando al mismo tiempo el desperdicio de alimentos.*

*El 27 de septiembre de 2018, la Autoridad adoptó un segundo dictamen científico sobre enfoques de análisis de peligros para determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos (3). En el dictamen se afirma que las donaciones de alimentos plantean varios retos nuevos en materia de seguridad alimentaria a nivel de minorista y, en consecuencia, recomienda varios requisitos generales de higiene adicionales. Por consiguiente, **es necesario establecer determinados requisitos para promover y facilitar la redistribución de los alimentos, garantizando al mismo tiempo su seguridad para los consumidores.***

El mencionado capítulo V Bis del Reglamento 852/2004 modificado por el 2021/382, expresa de forma textual:

«CAPÍTULO V BIS

**Redistribución de alimentos**

Los operadores de empresa alimentaria podrán redistribuir alimentos con fines de donación de alimentos siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- 1) Los operadores de empresa alimentaria comprobarán sistemáticamente que los alimentos que estén bajo su responsabilidad no sean nocivos para la salud y sean aptos para el consumo humano de conformidad con el artículo 14, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*). Si la comprobación realizada es satisfactoria, los operadores de empresa alimentaria podrán redistribuir los alimentos de conformidad con el punto 2:
  - en el caso de los alimentos a los que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, antes del vencimiento de dicha fecha;
  - en el caso de alimentos a los que se aplique una fecha de duración mínima de conformidad con el artículo 2, apartado 2, letra r), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, hasta esa fecha y después de ella, o
  - en el caso de alimentos para los que no se requiera una fecha de duración mínima de conformidad con el punto 1, letra d), del anexo X del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, en cualquier momento indicado.

- 2) Los operadores de empresa alimentaria que manipulen los alimentos mencionados en el punto 1 evaluarán si los alimentos no son nocivos para la salud y son aptos para el consumo humano teniendo en cuenta, como mínimo, lo siguiente:
- la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, asegurándose de que quede suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros por parte del consumidor final,
  - la integridad del envase, cuando proceda,
  - las condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, incluidos los requisitos aplicables en materia de temperatura,
  - la fecha de congelación de conformidad con el anexo II, sección IV, punto 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*\*), cuando proceda, mencionado anteriormente
  - las condiciones organolépticas,
  - la garantía de trazabilidad de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 931/2011 de la Comisión (\*\*\*), en el caso de los productos de origen animal

Hacer mención a la Ley 7/2022, de 8 de abril de residuos y suelos contaminados para una economía circular, definida en el artículo 2, apartado K (BOE nº 85, de 09/04/2022), y que en el considerando XV establece de forma textual

*“Por otro lado, la disposición final sexta especifica la adecuación de la normativa a esta ley, mientras que las disposiciones finales séptima y octava prevén, respectivamente, el desarrollo normativo específico para los regímenes de responsabilidad ampliada para los textiles, muebles y enseres, y los plásticos de uso agrario no envases, así como para el posible desarrollo normativo relativo a residuos sanitarios, y de las ordenanzas de las entidades locales. La disposición final primera modifica el texto refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo. La disposición final segunda de modificación del texto refundido de la Ley de Aguas, aprobado por Real Decreto legislativo 1/2001, de 20 de julio, y la **disposición final tercera de régimen fiscal de las donaciones de producto**. En la disposición final novena, se prevé el control de las actividades de gestión de residuos relevantes para la seguridad ciudadana”*

Esta disposición final tercera del Régimen Fiscal de las Donaciones de Productos, en su apartado dos, es un incentivo a las Pymes respecto a las donaciones, ya que establece de forma textual,

Dos. Se adiciona un nuevo apartado Cuatro al artículo 91 de la Ley 37/1992, de 28 de diciembre, del Impuesto sobre el valor Añadido, con la siguiente redacción:

«Cuatro. **Se aplicará el tipo del 0 por ciento a las entregas de bienes realizadas en concepto de donativos a las entidades sin fines lucrativos** definidas de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley 49/2002, de 23 de diciembre, de régimen fiscal de las entidades sin fines lucrativos y de los incentivos fiscales al mecenazgo, siempre que se destinen por las mismas a los

finés de interés general que desarrollen de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 3, apartado 1.º, de dicha Ley.»

El artículo 18 propone como una de las medidas de prevención en la gestión de residuos, en su apartado h), el **fomentar la donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano**, priorizando frente a la alimentación animal y a la transformación en productos no alimenticios

El artículo 19 regula la “Reducción de Residuos alimentarios” y recoge de importancia para el proyecto la participación de las comunidades autónomas y de entidades locales, en relación con nuestras poblaciones de referencia y las posibilidades de beneficios fiscales, en relación a la donación realizada

1. Al objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 18.1.g), el Programa estatal de prevención de residuos incluirá un apartado específico para la reducción de los residuos alimentarios, que contendrá las orientaciones generales a tener en cuenta por los distintos operadores implicados y las actuaciones y líneas de trabajo a llevar a cabo por las distintas Administraciones Públicas en el marco de sus competencias.

De manera similar y en coordinación con el programa estatal, los programas de prevención autonómicos contendrán también un apartado específico sobre reducción de los residuos alimentarios, conteniendo las actuaciones a llevar a cabo por las administraciones autonómicas.

**Las entidades locales podrán establecer también medidas para favorecer la reducción de los residuos alimentarios, en su caso, en colaboración con los establecimientos de restauración y distribución de alimentos, y teniendo en cuenta lo establecido en los programas estatal y autonómico.**

2. Al objeto de dar cumplimiento al artículo 18.1.h), y contribuir a la consecución de los objetivos del artículo 18.1.g), **las empresas de la producción primaria, las industrias alimentarias, y las empresas de distribución y de restauración colectiva 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.

3. Las entidades que cumplan los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del derecho de asociación, y los indicados en los artículos 2 y 3 de la Ley 49/2002, de 23 de diciembre, de régimen fiscal de las entidades sin fines lucrativos y de los incentivos fiscales al mecenazgo, **para ser reconocidas como entidades sin fines lucrativos, y que tengan en sus Estatutos como fines y actividades sociales, los asistenciales o benéficos, tendrán la consideración, a efectos fiscales, de consumidores finales**, tal y como estos se definen en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, respecto a los donantes de alimentos, **pero mantendrán las obligaciones como operadores alimentarios respecto a sus beneficiarios, en los términos que establece la mencionada ley.**

4. En lo que respecta a la reducción del residuo alimentario en las empresas de distribución alimentaria y de restauración, **las entidades locales podrán establecer en las correspondientes ordenanzas sobre la financiación de los servicios de recogida de residuos, bonificaciones en las tasas o, en su caso, en las prestaciones patrimoniales de carácter público no tributario que graven la prestación de dichos servicios de recogida, en los términos previstos en la disposición final primera.**

El Anexo V, en su apartado 3 prevé los incentivos fiscales a la donación de productos, en particular: alimentos, como medida para incentivar la aplicación de la jerarquía de residuos a que se refiere el artículo 8, apartado 2 de la citada Ley 7/2022 de residuos para una economía circular (*Sistema económico en el que el valor de los productos, materiales y demás recursos de la economía dura el mayor tiempo posible, potenciando su uso eficiente en la producción y el consumo, reduciendo de este modo el impacto medioambiental de su uso, y reduciendo al mínimo los residuos y la liberación de sustancias peligrosas en todas las fases del ciclo de vida, en su caso mediante la aplicación de la jerarquía de residuos.*)

## **OBJETIVOS:**

### **General:**

- *Facilitar la donación de alimentos como medio para evitar el desperdicio de estos y promover la seguridad alimentaria, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas y el Plan de Acción para la Economía Circular de la Comisión, que lo considera prioritario y en la que se incluye la producción y redistribución de alimentos, con participación de Ayuntamientos, bancos de alimentos (gestionan alimentos para entregas a entidades benéficas de*

alimentos objetos de intervención, retirados por disciplina de mercados o medidas cautelares) y siempre que los sistemas de inspección hayan considerado que son seguros

### **Específicos:**

- *Establecer como grupo motor del Proyecto a las personas asistentes a reunión celebrada en Julio de 2023 en la Delegación Territorial de Salud*
- *Sensibilizar a las Pymes en la participación de este Proyecto, como parte representativa de la población donante, de cara a encontrar una actitud positiva y receptora hacia estas medidas preventivas de la salud, mediante aplicación de Prácticas Correctas de Higiene y PPR.*
- *Introducir actividades educativas para que los actores principales del proyecto: donantes, donatarios y control oficial actualicen conocimientos para conseguir el consumo de alimentos seguros y la colaboración entre ellos.*
- *Conseguir el desarrollo informático de una APP, que facilite la donación a familias cercanas al donante, evitando de esta forma la menor exposición de los alimentos a factores que los puedan hacer inseguros*

### **METODOLOGÍA:**

La metodología por aplicar debe ser *participativa y con un enfoque práctico de seguridad alimentaria en las prácticas de donación de alimentos que se desarrollen*

### **POBLACIÓN DE REFERENCIA:**

- *Pymes donantes.*
- *Personas Físicas o jurídicas (Banco de Alimentos, Cáritas Parroquial de la Provincia, etc.) que participen en la red de donatarios*
- *Control Oficial de Consejería y Ayuntamientos de la Provincia*

## **ACTIVIDADES:**

- 1- *Dar a Conocer el Proyecto a la Población de Referencia, para sumar activos.*
- 2- *Crear redes colaborativas específicas de las poblaciones de referencia.*
- 3- *Ayudar a establecer y aplicar los PPR específicos exigibles al proceso de donación de alimentos, a través de la red que se cree en las poblaciones de referencia.*
- 4- *Desarrollar una APP que acerque el donante al donatario, ganando en rapidez de entrega y reduciendo riesgos*
- 5- *Conocer el “perfil epidemiológico” de las personas que participan: donantes, donatarios y control oficial, llevando a cabo un censado válido, eficaz y cercano en función de los distintos Distritos Sanitarios de la Provincia. Esa información deberá estar protegida de acuerdo a Legislación vigente*
- 6- *Visitar instituciones importantes para el proyecto: Confederación de Empresarios, Cáritas parroquial, Banco de Alimentos etc.*
- 7- *Fomentar la posible desgravación fiscal, implícita a toda donación, como incentivo de participación social*
- 8- *Evaluar los resultados, con periodicidad anual, de forma que estudiemos posibles problemas y soluciones dadas, enfocando el Proyecto, siempre hacia la mejora continua*

**NOTA:** La temporalización, designación de responsables y desarrollo del proyecto deberán concretarse en el ámbito interno del Grupo Motor, en función de las posibilidades de desarrollo

## Bibliografía

1. AGENDA 2030 para el desarrollo sostenible aprobada por la ONU en 2015 (Pacto de Milán)
2. REGULACIÓN NORMATIVA
  - Reglamento 178/2002 por el que se establecen los Principios y Requisitos Generales de la legislación alimentaria
  - Reglamento 852/2004 de Higiene de los Alimentos que contiene algunas excepciones y requisitos relativos a la redistribución de alimentos, modificado por el Reglamento 2021/382 de la Comisión
  - 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) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) 1/2005 y (CE) 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) Texto pertinente a efectos del EEE.
  - 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
- Reglamento de Ejecución (UE) N° 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

### 3. GUÍAS Y DOCUMENTACIÓN DE CONSULTA

- Comunicación de la Comisión de Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos (2017/C 361/01). DOUE DE 25/10/17)
- 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). (DOUE DE 12/6/2020)
- 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).
- Resolución de la Asamblea General de la ONU de 25/15/2015. "Transformar nuestro mundo: La Agenda 2030 para el Desarrollo sostenible"
- Directrices sobre Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria para los pequeños comercios minoristas de alimentación (SRF-FSMS): la aplicación de la identificación, la clasificación y el control del riesgo en carnicerías, tiendas de comestibles, panaderías, pescaderías y heladerías. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4697>
- GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS. Comunidad de Madrid <https://www.comunidad.madrid/publicacion/ref/50473>

- Documento Orientativo de Especificaciones de los sistemas de Autocontrol.
- Requisitos simplificados de higiene: Guía Orientativa para la implantación de ciertos establecimientos alimentarios

Los dos últimos documentos que denominamos en Andalucía, de estandarización, pues unen en los criterios interpretativos a inspectores e inspeccionados, están disponibles en la página web de la Consejería de Salud y Consumo, en el siguiente enlace [Documentación de Sistemas de Autocontrol - Junta de Andalucía \(juntadeandalucia.es\)](http://www.juntadeandalucia.es)

La búsqueda de la normativa mencionada es fácil. Basta con poner la referencia en el buscador de Google y añadir la expresión “consolidada”, con el objeto de conseguir la norma consultada de forma actualizada. Posteriormente entramos en el Boja, BOE o DOUE, según el ámbito territorial de la norma buscada

## **ANEXO A**

### **GLOSARIO DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS**

#### **1. ¿A QUIEN VA DIRIGIDA LA GUÍA?**

##### **A nuestras poblaciones de referencia:**

- *Pymes donantes.*
- *Personas Físicas o jurídicas (Banco de Alimentos, Cáritas Parroquial de la Provincia, etc.) que participen en la red de donatarios*
- *Control Oficial de Consejería y Ayuntamientos de la Provincia*

#### **2. ¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN DONAR?**

Todos aquellos que demuestren el cumplimiento de la normativa, sean seguros y posean, de acuerdo con la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) de unos PPR (Programas de Prerrequisitos) adicionales, para mayor seguridad de los consumidores específicos a los que van destinados, denominados en la citada Comunicación: 2020/C 199/01, en su apartado 5, como:

- PPR 14: CONTROL DE LA VIDA ÚTIL
- PPR 15: MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEVUELTOS (POR EJEMPLO, ALIMENTOS DEVUELTOS POR LOS SUPERMERCADOS A LOS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN CENTRAL)
- PPR 16 EVALUACIÓN PARA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS, INCLUIDA LA EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL RESTANTE
- PPR 17 CONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS DESTINADOS A LA DONACIÓN

Como todos sabemos en la donación hay alimentos que conllevan mayores riesgos que otros, pero todos se pueden donar siempre que sean seguros.

Los más seguros son los que tienen una Aw (Actividad Agua) baja o están sometidos a tratamientos tecnológicos que aumentan la durabilidad del alimento

### **3. ¿QUÉ OBLIGACIONES Y QUÉ BENEFICIOS TIENE LA EMPRESA QUE DONA ALIMENTOS EN TÉRMINOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA?**

Las mismas que cualquier otra, con el añadido de unos prerrequisitos específicos aplicables a estas empresas, para asegurar la seguridad de los alimentos donados

Las empresas que participen del proyecto deberán planificar los actos de donación, para de esta forma tener los posibles riesgos bajo control

El mayor beneficio es la satisfacción personal/ institucional de ayudar a otras personas que necesitan de nosotros

Además, la administración: estatal, autonómica y local aplicará beneficios fiscales a las mismas

### **4. ¿SE PUEDEN CONGELAR LOS ALIMENTOS PARA DONARLOS?**

Sí. Tanto la entidad donante como la receptora podrán congelar alimentos para prolongar su vida útil y poder aprovecharlos, garantizando en todo momento la seguridad de estos, siempre que cumplan la norma y los PPR específicos

**Se pueden congelar los productos frescos que no necesitan incluir fecha de caducidad, siempre teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:**

- En el caso de la carne, la normativa actual permite al comercio minorista, como excepción, congelarla para distribuirla con tal fin.
- Para el resto de los productos frescos que no necesitan incluir fecha de caducidad tales como fruta, pescado y comidas preparadas, se debe informar al receptor del tiempo y condiciones de almacenamiento a fin de que éste pueda valorar la idoneidad para la congelación y/o consumo.
- Deberán congelarse a temperaturas inferiores o iguales a  $-18^{\circ}\text{C}$ , en instalaciones adecuadas y con capacidad suficiente.
- Deberán indicar la fecha de congelación o registrarla de cualquier otro modo de manera que, junto con el etiquetado original del producto o documentación acreditativa del mismo, se pueda garantizar la trazabilidad de éste. En cualquier caso, la información que acompañe al producto (etiqueta, documentación de acompañamiento...) deberá

recoger toda la información pertinente: producto congelado; fecha de congelación; fecha de duración mínima; datos de quién congela e instrucciones de uso (mantener en congelación y una vez descongelado consumir en 24 horas).

**Se podrán congelar alimentos envasados refrigerados (carne frescas, pescados, loncheados...) a temperaturas inferiores a -18°C siempre que se sigan estas pautas:**

- Se congelen antes de la fecha de caducidad a ser posible unos días antes o como muy tarde el último día de la fecha de caducidad.
- No se haya interrumpido la cadena de frío en ningún momento.
- Se controle la temperatura.
- Se anote la fecha de congelación en el envase/embalaje.
- Se registren los lotes, la fecha de durabilidad (la anterior y la nueva), motivo de la congelación y la segunda fecha de durabilidad sea segura.

#### **5. ¿PUEDEN APROVECHARSE ALIMENTOS PARA DONAR CON LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE PASADA?**

- En el caso de los huevos, podrán donarse una vez superado el límite de veintiún días a partir de la puesta, siempre que el operador de empresa alimentaria receptor transforme los huevos (con tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad) antes de ofrecerlos a las personas consumidoras, pero no se podrán donar una vez superada su fecha de consumo preferente.
- Cuando se congelen los productos elaborados en el propio establecimiento, con vistas a su posterior venta, utilización o donación, deberán envasarse y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de elaboración o transformación, la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente del producto congelado.
- Los operadores que realicen congelación de alimentos de conformidad con lo establecido en el apartado 3, deberán contar con registros en los que se recojan al menos: la descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente previas, fecha de congelación, nueva fecha de consumo preferente y, en el caso de que se donen, el destino de los productos. Estos registros no serán necesarios si se incluye toda esta información en la etiqueta de los

productos congelados, según lo recogido en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011

- No debemos confundir los dos tipos de fechas que figuran en el etiquetado de los alimentos:

La «fecha de caducidad» indica que una vez superada ésta no es seguro consumir el alimento. Por tanto, los alimentos en esta situación no pueden donarse.

La fecha de «consumo preferente» aparece en la etiqueta como “consumir preferentemente antes de/antes del fin de”, e indica el momento hasta el cual el alimento conserva la calidad prevista. El alimento sigue siendo seguro para el consumidor una vez pasada esa fecha, siempre que se respeten las instrucciones de conservación y su envase no esté dañado. Sin embargo, puede empezar a perder su sabor y textura característicos.

Aun así, no se deben donar, ni aceptar alimentos con fecha de consumo preferente rebasada si:

- No se han conservado en las condiciones recomendadas por el fabricante o envasador.
- Los envases están deteriorados: rotos, húmedos, etc.

Se podrán donar y aceptar los alimentos con fecha de consumo preferente rebasada si:

- Se observa que siguen siendo aptos para el consumo, exentos de mohos, rancidez, aceptables organolépticamente, sin fuga de líquidos, las latas no presentan óxido, abombamiento, ni otras anomalías. Y los alimentos no han estado expuestos a ningún otro riesgo significativo.

En todos los casos, la fecha de consumo preferente original debe seguir siendo visible para que el donante y el receptor puedan decidir por sí mismos sobre la redistribución y/o el consumo del alimento.

La vida útil restante del alimento debe evaluarse tanto en el momento de enviar el producto donado como al recibirlo.

## **6. ¿DURANTE CUANTO TIEMPO SE DEBEN GUARDAR LOS REGISTROS?**

De acuerdo con lo expresado en el Documento Orientativo de Especificaciones de los sistemas de Autocontrol de la Junta de Andalucía quedarán archivados de manera general durante un periodo de cinco años, salvo que su normativa específica indique un plazo superior; sin embargo:

- Para productos sin una vida útil especificada (caso del vino), se aplica la norma general (cinco años).
- Para los productos con una vida útil superior a cinco años, la información debería conservarse durante el periodo de vida útil, más seis meses.
- Para los productos muy perecederos, que tienen una fecha de caducidad inferior a tres meses o sin una fecha especificada (frutas, verduras, productos no preenvasados), destinados directamente al consumidor final, la información debería conservarse durante los seis meses siguientes a la fecha de fabricación o de entrega

## **7. ¿CÓMO SE PUEDE EMPLEAR LA GUÍA DE LA COMUNICACIÓN 2020/C 199/01 EN LA PRÁCTICA PARA OBTENER UN SGSA PARA SU EMPRESA?**

- 1) Defina su negocio minorista (por ejemplo, carnicería, tienda de comestibles, etc.).
- 2) En el sitio web de sus autoridades competentes, compruebe si existen directrices nacionales relativas a las buenas prácticas de higiene y al APPCC aplicables a su empresa. Con frecuencia, las directrices nacionales están más adaptadas a las empresas de su país y pueden contener toda la información que necesite.
- 3) Si no es así, o si tiene un interés mayor en este asunto, consulte el diagrama de flujo aplicable a su empresa que encontrará en los apartados 7 a 15. ¿Figuran en él todas las actividades y los pasos o fases que debe seguir su empresa?  
En caso afirmativo, vaya al punto 4.  
En caso negativo, tendrá que crear su propio diagrama de flujo añadiendo o eliminando actividades en los ejemplos proporcionados.
- 4) Consulte el cuadro de análisis de peligros que figura a continuación del diagrama de flujo aplicable a su empresa. En la primera columna encontrará todas las fases que figuran en el diagrama de flujo. En el supuesto de que necesite modificar el diagrama de flujo (véase el punto 3, letra b), también tendrá que modificar el cuadro añadiendo o eliminando pasos adicionales.
- 5) El resto de las columnas del cuadro representan el análisis de peligros aplicable a su empresa:
  - en las columnas 2 y 3 figura la determinación del peligro en cada fase, a saber:
  - los «peligros»: determine los grupos de peligros que pueden producirse en cada fase y que es preciso controlar, es decir, los peligros «biológicos» (este grupo incluye, por ejemplo, la presencia de *Salmonella*), «químicos» (este grupo incluye, por ejemplo, un desinfectante que use, una sustancia que se vuelve tóxica si está

presente en cantidades excesivas en un alimento, etc.), «físicos» (este grupo incluye, por ejemplo, un trozo de cristal, un cigarrillo, etc.) y «alérgenos» (este grupo incluye, por ejemplo, un alimento o ingrediente al que algunas personas pueden ser alérgicas);

– las actividades que contribuyen a aumentar o disminuir la frecuencia del peligro;

– en la columna 4 figuran las «actividades de control» destinadas a prevenir la aparición de un peligro. Estas actividades de control son los PPR pertinentes que se describen en el apartado 4 de la presente Comunicación.

6) Cuando done alimentos, debe tener además en cuenta el diagrama de flujo que representa las donaciones desde el punto de vista del donante y el cuadro 11, que es el análisis de peligros de las donaciones de alimentos, que figuran en el apartado 15. En el apartado 5 se detallan las medidas de control que pueden adoptarse.

7) Si es una organización benéfica que recibe donaciones, debe tener en cuenta la segunda parte del diagrama de flujo del apartado 15, así como el cuadro 12 (junto con el apartado 5).

8) Es posible que el PPR 14 del apartado 5 siga siendo pertinente para su empresa, aunque no ofrezca ni reciba donaciones de alimentos.

## **8 ¿COMO EVALUAR LOS ALIMENTOS QUE SE VAN A DONAR CONSIDERANDO LOS PPR ADICIONALES?**

Es fundamental seguir los PPR específicos de la donación de alimentos. A saber:

### **RESUMEN DE LOS PPR ADICIONALES MÁS PERTINENTES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS QUE PARTICIPAN EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS**

En cuanto a la donación de alimentos, la EFSA ha recomendado cuatro PPR adicionales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria que participen en la donación de alimentos, tanto donantes como receptores, las cuales se presentan a continuación.

Aunque es posible que se solapen en parte con los trece PPR del cuadro 1 recogidos en la Comunicación 2020/C 199/01, estos cuatro PPR pueden ser necesarios para controlar actividades específicas en los supermercados, los restaurantes, las empresas de distribución de alimentos y otros minoristas (en particular los PPR 14 y 15), pero en especial en lo referente a la donación de

alimentos, que plantea retos únicos en relación con la vida útil, la manipulación de los alimentos devueltos y la congelación para conservar los alimentos destinados a la donación.

#### **PPR 14: Control de la vida útil**

- La vida útil es el período de tiempo durante el cual un alimento mantiene sus características aceptables o deseables en determinadas condiciones de almacenamiento y manipulación. Estas características aceptables o deseables pueden referirse a la seguridad o la calidad del alimento y pueden ser de carácter microbiológico, químico o físico. El artículo 9, apartado 1, letra f), el artículo 24 y el anexo X, puntos 1 y 2, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(12)</sup> exigen que los alimentos se etiqueten indicando una fecha de duración mínima (fecha de consumo preferente) o una fecha de caducidad. Los operadores de empresa alimentaria (normalmente los fabricantes de alimentos) tienen la responsabilidad de decidir si se requiere una fecha de consumo preferente o una fecha de caducidad, así como la vida útil del producto.
- Aunque es posible que sea seguro consumir muchos alimentos después de que hayan superado su fecha de consumo preferente, su calidad puede haberse deteriorado. En cambio, algunos alimentos perecederos pueden suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un período de tiempo relativamente breve; en estos casos, el etiquetado indica su vida útil con una fecha de caducidad, esto es, la fecha hasta la que el alimento puede consumirse en condiciones de seguridad, asumiendo que se almacene correctamente. Se suele indicar una fecha de caducidad para la carne y el pescado frescos, así como para los alimentos refrigerados listos para el consumo. Después de su fecha de caducidad, se considerará que un alimento no es seguro de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14, apartados 2 a 5, del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(13)</sup>; por lo tanto, está prohibido comercializar alimentos que hayan superado su fecha de caducidad, y estos alimentos no deben consumirse.
- Los operadores de empresa alimentaria deben comprobar periódicamente los alimentos para garantizar su retirada antes de que superen la fecha de caducidad indicada en el etiquetado y, en el caso de la donación de alimentos, su redistribución antes de que caduquen.
- No es obligatorio indicar la duración mínima (la fecha de consumo preferente) de determinados alimentos envasados (como las frutas y hortalizas frescas y enteras, los vinos y otras bebidas con una graduación alcohólica volumétrica igual o superior al 10 %, determinados productos

de panadería, el vinagre, la sal de cocina, el azúcar sólido, los productos de confitería y las gomas de mascar).

- La normativa de la UE relativa a la información que se facilita a los consumidores sobre los alimentos no exige que se indique la fecha en los alimentos no envasados. No obstante, la legislación nacional puede establecer obligaciones específicas en este sentido.

#### **PPR 15: Manipulación de los alimentos devueltos (por ejemplo, alimentos devueltos por los supermercados a los centros de distribución central)**

- Los operadores de empresa alimentaria deben asegurar que los alimentos devueltos se mantengan separados de los demás hasta que:
  - a. se compruebe que son seguros y aptos para el consumo humano;
  - b. se destruyan, usen de otra manera o eliminen de una forma segura y legal;
  - c. se devuelvan a su proveedor;
  - d. se envíen para su donación, en caso de que el producto sea apto para el consumo humano; o
  - e. se sometan a una elaboración adicional.
- Es importante garantizar la trazabilidad plena de los productos alimenticios devueltos.

#### **PPR 16: Evaluación para la donación de alimentos, incluida la evaluación de la vida útil restante**

##### **1. Pueden donarse los siguientes tipos de alimentos:**

- Alimentos envasados con indicación de la fecha;
- Alimentos envasados en los que no es necesario indicar la fecha; y
- Alimentos no envasados que tal vez tengan que embalsarse o envasarse antes de que la donación pueda tener lugar, como es el caso de las frutas y hortalizas frescas, la carne fresca, el pescado fresco, los productos de panadería o los excedentes alimentarios de servicios de catering o restaurantes.

##### **2. Los alimentos destinados a la donación no deben distribuirse ni consumirse después de la fecha de caducidad indicada en la etiqueta.**

Sin embargo, como ello no afecta directamente a la seguridad del alimento, **los productos con fecha de consumo preferente que superen esta fecha todavía podrían distribuirse para su donación si se dan las siguientes condiciones:**

- a) el material de envasado está íntegro o entero (por ejemplo, no está dañado, no se ha abierto o no presenta condensación);
- b) el alimento se ha almacenado conforme a la temperatura adecuada y demás condiciones (por ejemplo, congelación a -18 °C o almacenamiento en seco);
- c) en el caso de los alimentos congelados antes de que finalizase su vida útil, a efectos de la donación, se ha comprobado la información facilitada en relación con la fecha de congelación (que, en algunos casos, puede figurar en la etiqueta);
- d) el alimento sigue siendo apto para el consumo humano (por ejemplo, es aceptable desde el punto de vista organoléptico, está exento de moho, ranciedad, etc.); y
- e) no ha estado expuesto a ningún otro riesgo significativo para la seguridad alimentaria o la salud (como la radiactividad).

**En todos los casos, la fecha de consumo preferente original debe seguir siendo visible** para que el donante y el receptor puedan decidir por sí mismos sobre la redistribución y/o el consumo del alimento.

La vida útil restante del alimento debe evaluarse tanto en el momento de enviar el producto donado como al recibirlo.

### **3. Los donantes tienen diversas tareas en relación con la vida útil de los alimentos, entre ellas:**

- a) En el caso de los alimentos en cuya etiqueta figura la fecha de consumo preferente, si la donación se produce antes de esa fecha, el donante no debe tomar medidas adicionales, salvo preservar la integridad del envase y garantizar que se cumplan las condiciones de almacenamiento estipuladas; en aquellos casos en que la donación se produzca después de la fecha de consumo preferente, la normativa de la UE permite redistribuir dichos productos, siempre y cuando sigan siendo seguros y no exista ambigüedad en la información que se proporciona a los consumidores <sup>(14)</sup>;
- b) en el caso de los alimentos etiquetados con una fecha de caducidad, los donantes de alimentos deben asegurarse de que a los productos les queda suficiente vida útil al entregárselos a bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas con el fin de hacer

posible su redistribución y uso seguros por parte del consumidor final antes de la fecha de caducidad indicada;

- c) los alimentos envasados en los que no es obligatorio indicar la fecha de consumo preferente, como las frutas y hortalizas frescas o los dulces, deben manipularse y almacenarse adecuadamente y someterse a comprobaciones para garantizar que siguen siendo aptos para el consumo humano;
- d) en el caso de que se donen alimentos no envasados, es posible que el donante tenga que embalarlos o volver a envasarlos para poder redistribuirlos a los receptores.

**4. Los donantes y los receptores deben velar por que los alimentos se transporten oportunamente en cada fase de la redistribución, en unas condiciones de almacenamiento adecuadas y debidamente documentadas y a la temperatura indicada en la etiqueta, de modo que sus productos conserven la vida útil restante.**

**5. Los receptores tienen las siguientes tareas en relación con la vida útil de los alimentos:**

- a) los receptores deben **inspeccionar el alimento** para evaluar, en la medida de lo posible, el estado de higiene, seguridad y calidad de todos los alimentos que reciban, incluidos sus envases; pueden servirse para ello de métodos destructivos (por ejemplo, apertura del envase, evaluación sensorial, etc.) o no destructivos (por ejemplo, registros de la temperatura, inspección visual del aspecto general, goteo, reblandecimiento, oscurecimiento e integridad del envase);
- b) en el caso de alimentos cuya etiqueta indique una fecha de consumo preferente, los receptores deben asegurarse de que el alimento se haya recibido refrigerado o congelado y deben poder comprobar (por ejemplo, con la documentación que les suministre el donante) que se han mantenido las temperaturas de almacenamiento indicadas en el etiquetado durante toda la cadena de frío;
- c) el hecho de que no sea obligatorio que los alimentos no envasados lleven una fecha de caducidad no impide la donación de alimentos no envasados muy perecederos, como la *carne fresca, el pescado fresco* o los *excedentes alimentarios de restaurantes y servicios de catering*, siempre y cuando, en el caso de los alimentos de origen animal, existan medidas nacionales que autoricen dichas prácticas cuando se

trate de actividades marginales, locales y restringidas (véase el PPR 17). Por norma general, estos alimentos deben consumirse lo antes posible o, de lo contrario, almacenarse a la temperatura requerida o congelarse, en el caso de que el alimento vaya acompañado de información escrita que muestre su historia, incluido el cumplimiento del tiempo y las condiciones de almacenamiento estipulados.

## PPR 17: CONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS DESTINADOS A LA DONACIÓN

- Congelar los alimentos **antes de que superen la fecha de caducidad indicada en la etiqueta** a fin de extender su vida útil y permitir su redistribución segura facilitaría la donación, ya que las organizaciones de redistribución y las organizaciones benéficas no siempre pueden entregar los alimentos que reciben a los consumidores antes de dicha fecha. Sin embargo, por razones de higiene, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 dispone que la carne destinada a la congelación debe congelarse sin demora indebida tras la producción. Este requisito se aplica a los minoristas proveedores de otros operadores de empresa alimentaria, como los bancos de alimentos, por lo que los establecimientos minoristas no están autorizados a congelar carne en este caso. No obstante, los Estados miembros pueden aprobar medidas nacionales que permitan la congelación de carne con fines de redistribución, siempre y cuando se trate de una actividad minorista marginal, localizada y restringida, de conformidad con el artículo 1, apartado 5, letra b), inciso ii) de este Reglamento. En consecuencia, deben adoptarse medidas nacionales y notificarse a la Comisión y a los demás Estados miembros. De esta forma el Reglamento Delegado UE 2021/1374 de la Comisión de 12/04/2021 (DOUE de 20/8/2021), expresa que **los operadores de empresa alimentaria que lleven a cabo una actividad de venta al por menor podrán congelar la carne con miras a su redistribución para donación de alimentos, si lo hacen con las condiciones siguientes:**
  - ✓ en el caso de la carne a la que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, antes del vencimiento de dicha fecha;
  - ✓ sin demora injustificada, a una temperatura igual o inferior a -18 °C,

- ✓ asegurándose de que la fecha de congelación esté documentada y se indique en la etiqueta o por otros medios,
  - ✓ exceptuando la carne que haya sido congelada previamente (carne descongelada), y
  - ✓ respetando cualquier condición establecida por las autoridades competentes para la congelación y el uso ulterior como alimento.
- Los **alimentos con fecha de caducidad deben congelarse tan pronto como sea posible** y, desde luego, antes de la fecha de caducidad indicada en la etiqueta, y a una temperatura de -18 °C o inferior. Esta temperatura debe mantenerse a lo largo de todo el proceso de distribución.
  - **En el caso de que se donen alimentos no envasados, como carne fresca, pescado fresco o excedentes alimentarios de restaurantes o servicios de catering no envasados, que no es necesario que tengan una fecha de caducidad,** deben comunicarse al receptor el tiempo y las condiciones de almacenamiento de dichos alimentos a fin de que pueda valorar la idoneidad para la congelación o el consumo (cuadro 2).
  - **Tanto los donantes como los receptores de estas donaciones pueden congelar los alimentos si el Estado miembro donde se encuentran lo permite** y siempre que se respeten las disposiciones nacionales en la materia. Esto permite prolongar el período de tiempo en que un alimento puede usarse o consumirse o su vida útil, siempre que hacerlo no induzca a error al consumidor o disminuya de cualquier otro modo el nivel de protección de este y que se tengan en cuenta las disposiciones o directrices nacionales pertinentes en este sentido.
  - Los Estados miembros pueden estudiar condiciones adicionales, como:
    - a) el uso de los alimentos en un plazo determinado,
    - b) la inclusión de la fecha original de caducidad o de consumo preferente (si la hubiera) del alimento,
    - c) la fecha en que se congeló,
    - d) el posible suministro de información sobre el período de tiempo en que el alimento puede usarse o consumirse,
    - e) así como instrucciones para una correcta descongelación o
    - f) un plazo para consumir el alimento después de descongelarlo.

## 9 ¿COMO PLANIFICAR LAS PERSONAS DONATARIAS LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS?

### 1º Planificar con antelación la recepción y no improvisar.

La entidad receptora deberá planificar la recepción y posterior distribución de los alimentos y adaptarla a las instalaciones y equipos que disponga.

#### Deberá tener en cuenta:

- El tipo de alimento que va a recibir.
- Las condiciones de conservación que precisen (ej.: temperatura refrigeración/congelación, temperatura ambiente).
- La capacidad de almacenaje.
- Personal disponible para la carga, transporte, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Esto es especialmente importante en el caso de recibir productos refrigerados y congelados, ya que sobrecargar los equipos de frío puede afectar a su funcionamiento y dificultar que los productos almacenados alcancen la temperatura necesaria para una correcta conservación.

### 2º Solicitar las garantías suficientes del origen de los productos que recibimos.

Es fundamental tener una comunicación fluida con las empresas donantes para asegurarnos que conocemos el origen de los productos, que el establecimiento donante dispone de instalaciones adecuadas y ha conservado adecuadamente los alimentos hasta el momento de donarlos.

### 3º Formar y entrenar adecuadamente a nuestros colaboradores y voluntarios.

El personal que colabora en la recepción, almacenamiento y distribución de alimentos debe conocer las condiciones en que deben manipularse los distintos productos para garantizar que se manipulan de forma higiénica y segura.

## 10 ¿COMO EFECTUAR LAS PERSONAS DONATARIAS LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS?

#### Cada vez que se reciban los alimentos, se deberá comprobar que:

- Los alimentos están en buen estado de higiene, seguridad, y si están envasados, que los envases y embalajes están íntegros y sin deterioros. Para ello pueden usar métodos destructivos (por ejemplo, apertura del envase, evaluación sensorial, etc.) o no destructivos (por ejemplo, registros de la temperatura, inspección visual del aspecto general, goteo, reblandecimiento, oscurecimiento e integridad del envase).

- Las fechas de caducidad no están superadas.
- La temperatura de los alimentos no está por encima de los valores indicados en la etiqueta o establecidos para cada tipo de producto. Pudiendo comprobar (por ejemplo, con la documentación que les suministre el donante) que se han mantenido las temperaturas de almacenamiento indicadas en el etiquetado durante toda la cadena de frío.
- Los alimentos no envasados muy perecederos, como la carne fresca, el pescado fresco o los excedentes de restaurantes y servicios de catering, por norma general, deben consumirse lo antes posible o, de lo contrario, almacenarse inmediatamente a la temperatura requerida o congelarse, en el caso de que el alimento vaya acompañado de información escrita que muestre su historia, incluido el cumplimiento del tiempo y las condiciones de almacenamiento estipuladas.
- Se dispone de espacio suficiente para manipular todos los alimentos recibidos durante la descarga en adecuadas condiciones de higiene. La descarga de los alimentos deberá realizarse en el menor tiempo posible, introduciendo primero los que necesitan frío en las cámaras y a continuación, los no perecederos en los almacenes. La manipulación durante la recepción será lo más cuidadosa posible, con el fin de evitar golpes y/o roturas de los productos, envases o embalajes.

## **11. ¿COMO EFECTUAR EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS A DONAR?**

El encargado del transporte de los alimentos donados (ya sea el donante o el receptor), deberá garantizar en cada fase de la redistribución, si hubiera varias, que se realiza en adecuadas condiciones higiénicas.

En este sentido se deberán:

- Mantener a las temperaturas adecuadas de refrigeración o congelación si lo precisan (respetar la cadena de frío) para lo cual, los productos se deberán cargar y descargar del vehículo en el menor tiempo posible.
- Comprobar previamente que el interior de los vehículos de transporte está limpio y desinfectado.
- Colocar los alimentos adecuadamente, evitando que contacten con las paredes y el suelo de la caja del vehículo de transporte, así como

evitando el contacto entre los diferentes productos (ej.: productos elaborados y materia prima no procesada o no envasada).

- Evitar el deterioro o rotura de los envases.
- Facilitar la documentación que garantice el origen de los productos (albaranes, notas de envío, etc.).
- Control adecuado de temperaturas, tanto en la expedición como en la recepción, siguiendo al respecto lo recogido en el artículo 4: REQUISITOS DE TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS del Real Decreto 1021/2022.

Alimento	Temperatura de refrigeración
1. Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites.	Igual o inferior a 7 °C.
2. Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos.	Igual o inferior a 3 °C.
3. Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites.	Igual o inferior a 4 °C.
4. Preparados de carne.	Igual o inferior a 4 °C.
5. Carne picada.	Igual o inferior a 2 °C.
6. Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos.	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.
7. Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados.	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4 °C).
8. Leche cruda.	1-4 °C.
9. Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente).	Igual o inferior a 4 °C.
10. Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor.	Igual o inferior a 4 °C.
11. Alimentos congelados o ultracongelados.	Igual o inferior a -18 °C.

No obstante, lo establecido en el punto 10 de la tabla, los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte.

## 12. ¿COMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS RECIBIDOS EN DONACIÓN?

Para almacenar de forma segura los alimentos recibidos será necesario:

- Mantener todos los productos identificados.
- Mantener limpias, desinfectadas y en buen estado de mantenimiento tanto las cámaras como los almacenes. Impedir en todo momento la entrada y anidación de vectores (insectos, roedores...): evitando la

existencia de espacios debajo de las puertas, protegiendo las ventanas con mosquiteras, ubicando cebos en caso necesario, etc.

- Almacenar los productos en sus envases originales, o adecuadamente protegidos en recipientes de uso alimentario (ej.: tapados o con film protector) y aislados del suelo.
- Rotar los productos conforme al principio FEFO (First Expired, First Out): el primero que vaya a caducar, será el primero en salir de la cámara o el almacén.
- Los alimentos que se distribuyan con más frecuencia (por su mayor demanda) se colocarán en las zonas más accesibles para facilitar su distribución.
- No introducir productos no alimenticios en las cámaras o almacenes. La zona destinada al almacenaje de los alimentos estará separada de la utilizada para otros productos (ej.: productos de limpieza).
- Es recomendable situar en la zona inferior los productos más voluminosos y pesados para facilitar su manipulación, así como colocar los productos en polvo y líquidos en estanterías inferiores para que, en caso de rotura del envase, no se contaminen otros productos y se limpie con mayor facilidad.
- Destinar zonas separadas en la cámara de refrigeración y en los almacenes para cada tipo de producto.
- Evitar introducir, en lo posible, embalajes de cartón dentro de las cámaras.
- Comprobar diariamente que las cámaras de refrigeración y congelación mantienen las temperaturas adecuadas y funcionan correctamente.
- En caso de que la temperatura de la cámara supere en 2°C la temperatura establecida, y una vez comprobado que esta subida no se debe a la apertura y cierre de las puertas, se comprobará la temperatura en el centro del producto. Si ésta supera la temperatura requerida legalmente, se valorará la aptitud para el consumo del alimento, pudiendo trasladarse a otra cámara, los alimentos que se consideren seguros para su consumo. En la medida de lo posible, estos alimentos se distribuirán en el día para su consumo lo antes posible. Los alimentos que no se consideren aptos para el consumo, se desecharán.

- La colocación en la cámara frigorífica será, de arriba abajo:
  - Alimentos elaborados.
  - Alimentos envasados.
  - Alimentos crudos (carne, pescados, etc.).
  - Verduras y frutas.
- Evitar la sobrecarga de las cámaras.
- Reducir en lo posible el tiempo de apertura de las puertas de las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la formación de escarcha y agua de condensación: colocar y extraer los productos en las cámaras lo más rápido posible.

### 13. ¿COMO GESTIONAR LA TRAZABILIDAD?

Como hemos expresado en el presente documento tenemos tres documentos de referencia para trabajar los prerrequisitos o los denominados en Andalucía Planes Generales de Higiene.

Para la trazabilidad, así como el resto de los prerrequisitos o Planes Generales de Higiene se aplicará en los documentos de estandarización ya mencionados en la bibliografía

- 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). (DOUE DE 12/6/2020)
  - Documento Orientativo de Especificaciones de los sistemas de Autocontrol.
- Requisitos simplificados de higiene: Guía Orientativa para la implantación de ciertos establecimientos alimentarios

Los dos últimos documentos que denominamos en Andalucía, de estandarización, pues unen en los criterios interpretativos a inspectores e inspeccionados, están disponibles en la página web de la Consejería de Salud y Consumo, en el siguiente enlace [Documentación de Sistemas de Autocontrol - Junta de Andalucía \(juntadeandalucia.es\)](http://juntadeandalucia.es)

**ESTOS TRES DOCUMENTOS, EL REAL DECRETO DE MINORISTAS Y LOS REGLAMENTOS 852/2004, 853/2004 Y 1169/ 2011 CONSTITUYEN LA BASE FUNDAMENTAL A APLICAR EN LAS POSIBLES ACTIVIDADES FORMATIVAS QUE DESARROLLEMOS**