





## GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA EL APROVECHAMIENTO SEGURO DE LA COMIDA EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS. CATALUÑA 2019.

**8.** Si tenéis alimentos etiquetados con fecha de consumo preferente, de los cuales, por las circunstancias que sean, **no habéis podido gestionar la expedición** con tiempo suficiente **y os encontráis con la fecha de consumo preferente vencida, los podéis dar siempre que se cumplan estos criterios:**

- ✓ Envase intacto.
- ✓ Producto conservado en las condiciones que marca el fabricante en la etiqueta.
- ✓ Al muestrear una parte del lote, comprobación que las características a gusto, de olor o de aspecto no estén alteradas.

De manera orientativa, una vez pasada la fecha de consumo preferente, el alimento todavía se mantendrá seguro y satisfactorio al menos durante estos periodos (basado en el Informe del Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria *Extensión de la fecha de consumo de los alimentos. Criterios para el aprovechamiento seguro*).

ALIMENT	EXTENSIÓ DE CONSUM PROPOSADA
Legumbre seca y en conserva, pasta seca, arroz, harina	
Leche condensada, evaporada, en polvo (no niños)	
Conservas en lata y en botes de cristal	
Conservas de carne y de pescado	
Jarabe, membrillo, miel	
Agua mineral	
Chocolate en tableta	
Café, té, especias	
Pan tostado, galletas y otras pastas secas, cereales para el desayuno, pasta seca rellena ...	
Bebidas UHT: leche, zumos de fruta, bebidas de soja, ...	
Queso seco	
Jamón curado y embutido curado no rebanado	
Chocolate relleno, bombones, turrone	
Aceite, margarina, mantequilla	
Salsas envasadas	
Congelados	
Chips de patatas, de hortalizas	
Pastelería blanda no rellena (magdalenas, ...)	
Jamón curado y embutido curado loncheado	
Yogur	
Pan de molde	

# GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS. MADRID 2021.

## ANEXO III. LISTADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE DISTRIBUIR POR LAS ENTIDADES SOCIALES.<sup>3</sup>

PRODUCTOS	Signos de posible deterioro	Consejos de conservación
<b>Productos con vida útil muy larga.</b>	Sal, azúcar, harina	<p>No se deterioran si se conservan en seco, alejadas de fuentes de calor o luz directas.</p> <p>Puede emplearse hasta un año después de la fecha de consumo preferente, siempre que el producto conserve sus características propias y el envase intacto.</p>
	Pastas secas (macarrones, espaguetis, couscous, sémola...)	
	Arroz	
	Café, té	
	Polvos instantáneos con bajo contenido en grasa: café, mezcal de especias, pudding Polvos instantáneos con bajo contenido en grasa: café, mezcal de especias, pudding.	
	Agua, bebidas refrescantes, bebidas con tratamiento UHT (leche, zumos, caldos...)	
	Siropes, miel	
	Conservas (latas y botes de vidrio sin conservación en frío): verduras, frutas, legumbres, frutas, carne, pescado, leche condensada, mermelada,	
	Golosinas secas	
Alimentos congelados	Enranciamiento de las grasas, desecación.	<p>Puede emplearse hasta un año desde la fecha de consumo preferente, siempre que el producto conserve sus características propias y el envase intacto.</p> <p>Respetar la temperatura de conservación a &lt;-18°C.</p>

Recomendaciones propuestas por la Agence fédérale pur la Sécurité de la Chaîne alimentaire en la circular: Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives.

PRODUCTOS		Signos de posible deterioro	Consejos de conservación
Productos con vida útil prolongada	Galletas secas	Sabor enmohecido, presencia de insectos y polillas, pérdida o alteración del sabor, desecamiento y cambios de textura.	Hasta 2 meses después de la fecha de consumo preferente, siempre que el producto conserve las características de calidad propias y que el envase/embalaje no esté deteriorado.
	Muesli, cereales de desayuno, cereales en copos...		
	Patatas chips, galletas saladas, cacahuetes	Enranciamiento de las grasas, alteración del olor o del color, oxidación, presencia de mohos, presencia de insectos.	
	Mantequilla, margarina, pasta de untar, virutas de chocolate...		
	Aceites		
	Polvos instantáneos ricos en grasa: sopas, leche en polvo.		
	Quesos de pasta dura. (Manchego, Idiazábal...).		
	Salsas: mayonesa, ketchup...		
Leche esterilizada en botella y otros productos lácteos.	Alteración o pérdida de sabor.		

PRODUCTOS		Signos de posible deterioro	Consejos de conservación
Productos con vida útil corta	Pan, pan precocido.	Sabor enmohecido, presencia de mohos, enranciamiento de las grasas, presencia de insectos.	Respetar la fecha de consumo preferente, ya que para hacer una excepción es necesaria una valoración experta. El pan fresco puede congelarse y consumirse en de 2-3 semanas. Para productos congelados, respetar la temperatura <18°C.
	Quesos de pasta blanda.		
	Tartas, pasteles, bizcochos húmedos.		
	Semiconservas (requieren conservación en refrigeración): anchoas, arenque, mejillones...	Fermentación	

PRODUCTOS		Signos de posible deterioro	Consejos de conservación
<p>Productos con vida útil muy corta.</p> <p>“Fecha de caducidad” e indicación de conservar en refrigeración &lt; 7°C o inferiores (pescado)</p>	Carne fresca, pollo, pescado, charcutería	<p>Alimentos con riesgo elevado de crecimiento bacteriano, no siempre con alteración visible.</p> <p>Posible origen de enfermedades y toxiinfecciones alimentarias.</p>	<p>No distribuir o aceptar productos una vez superada su fecha de caducidad.</p> <p>Se pueden consumir el día indicado en el etiquetado.</p> <p>No distribuirlos si se sospecha que no se ha respetado la cadena de frío.</p>
	Productos de Pastelería con relleno, coberturas...		
	Comidas refrigeradas, ensaladas		
	Zumos de frutas exprimidos frescos		
	Yogur y postres lácteos		
	Frutas y verduras cortadas frescas		

## GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS. ANDALUCÍA 2025.

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

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

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

## GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

Hay que extremar las condiciones higiénico sanitarias en la manipulación:

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

