**${razon}**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PLAN DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPILFARRO ALIMENTARIO** |

Índice

Introducción

Conceptos

Objetivos

Jerarquía de prioridades

**1ª PARTE. PLAN DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPILFARRO ALIMENTARIO**

Fases del plan

* Definir los propios objetivos
* Designar un equipo de trabajo o responsable
* Descripción de los flujos del proceso productivo
* Cuantificar las pérdidas y desperdicio alimentario
* Analizar las causas y definir las acciones de prevención reducción
* Identificar los puntos críticos y definir las medidas correctoras
* Sensibilización del personal
* Desarrollar un sistema de seguimiento, documentación y registro
* Comunicación de resultados
* Verificar y actualizar el plan

Anexos

* Herramientas para la elaboración de los indicadores

**2ª PARTE. GUÍA PARA LA DONACIÓN DE EXCEDENTES**

Excedentes alimentarios susceptibles de ser donados

Condiciones para la donación

Trazabilidad

Beneficiarios

Anexos

* Modelo de convenio de donación
* Registro de entrega de productos donados

Introducción

La preocupación que generan las pérdidas y el desperdicio alimentario es triple: por un lado, tiene consecuencias medioambientales, pues estas prácticas habituales causaron entre un 8 y un 10% de las emisiones de los gases responsables del calentamiento global de alimentos durante el periodo 2010-2016, de acuerdo con el último informe del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC). En segundo lugar, se analizan también las pérdidas y el desperdicio alimentario desde el punto de vista de seguridad alimentaria para fomentar la sostenibilidad ambiental en todas las etapas de la cadena alimentaria. Finalmente, también representan una pérdida de los recursos económicos invertidos en la producción, distribución y conservación de los alimentos.

En año 2015, la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) incorporó un nuevo hecho 12.3 en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para 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.

Asimismo, la Comisión Europea (CE) ha empezado a movilizar herramientas a su alcance para fomentar que todos los agentes de la cadena agroalimentaria integren la prevención y reducción de las pérdidas y el despilfarro alimentario en su actividad.

En todo caso, la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario se constituye como un objetivo claro para las empresas de la cadena agroalimentaria. Un instrumento útil para definir e implementar estas acciones es el presente Plan de prevención y reducción de las perdidas y el despilfarro alimentario.

Objetivos

El Plan de prevención y reducción de las perdidas y el despilfarro alimentario se trata de un conjunto de acciones en base a las cuales, una organización o entidad se propone prevenir o reducir las pérdidas y el despilfarro alimentario. Se define en el mismo plan las concretas acciones que se desarrollaran para prevenir y reducir las pérdidas y el despilfarro alimentario que se generan en su actividad.

Para elaborar un Plan de prevención y reducción de las perdidas y despilfarro alimentario se deberá llevar a cabo previamente un análisis de los procedimientos y las actividades relacionadas con la generación de las propias perdidas; asimismo, se deberá definir, basándose en los resultados obtenidos, acciones de prevención y reducción correspondientes.

El plan de prevención y reducción de las pérdidas y el despilfarro alimentario manifiesta el compromiso de la organización con la prevención y reducción de las pérdidas y despilfarro alimentario. Expone los datos obtenidos en la cuantificación de las perdidas y despilfarro alimentario de la organización y su evolución a lo largo de los años. Identificará las principales causas de las perdidas y definirá el programa de acciones de prevención y reducción diseñado para minimizarlas. Identificará los puntos críticos de generación de las perdidas y también las medidas correctoras diseñadas para controlarlos. Define la estrategia de sensibilización y formación del personal. Y, por último, define la estrategia de comunicación de los datos y resultados obtenidos.

El Plan de prevención y reducción de las perdidas y despilfarro alimentario es el instrumento para detectar los márgenes de mejora y puedan incorporar de forma sencilla la prevención y reducción de las perdidas y desperdicios. Asimismo, también se trata de un instrumento para dar visibilidad a las acciones de prevención y reducción que ya se estén desarrollando.

Hay que tener en cuenta una serie de beneficios tras la implantación:

* Económicos. Cuando un recurso se convierte un desperdicio o un despilfarro alimentario supone una pérdida de recursos económicos que se han invertido para producirlo o fabricarlo, además del coste añadido que supone eliminarlo. Encontrar opciones de prevención o reducción de las perdidas y despilfarro alimentario puede suponer una mejora de la eficiencia y un ahorro de recursos que repercute positivamente en el balance de año de la empresa y en la mejora de la competitividad.
* Ambientales. Para producir, transformar y comercializar los productos alimentarios es necesario invertir recursos hídricos, tierra, combustible, fertilizantes, etc. El plan de prevención y reducción de las perdidas y despilfarro alimentario sirve para prevenir y reducir la generación de pérdidas o para darles una salida ambiental más sostenible, lo cual permitirá que la empresa reduzca los impactos ambientales derivados de su actividad.
* Sociales. Puesto que los consumidores y clientes empiezan a exigir a las entidades agroalimentarias que tengan en cuenta estas facetas sociales, así como que se esfuercen para garantizar el derecho de alimentación de todas las personas.
* Legales. En línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, la Directiva (UE) 2018/851 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo, por la cual se modifica la Directiva 2008/98/CE, sobre los residuos, incluye que los estados miembros habrán de empezar a reportar datos sobre las perdidas y despilfarro de alimentos, así como el desarrollo de sus propias herramientas que se establezcan como obligatorias para reducirlas.

Por todo lo expuesto, el principal objetivo de la lucha contra las pérdidas y despilfarro alimentario es la prevención a través de la puesta en marcha, por parte de los agentes de la cadena alimentaria, de prácticas que reduzcan la generación de excedentes alimentarios. Es recomendable, como hemos previsto anteriormente, que los agentes dispongan de un Plan de prevención de excedentes y desperdicios de alimentos que incluyan un sistema para poder contabilizar e identificar las causas por las que se generan y, de esta manera, poder desplegar las acciones necesarias para la generación de excedentes alimentarios.

Ahora bien, una vez que contamos con los excedentes alimentarios, la donación se presenta como la mejor solución para canalizarlos. Así, desde los productores primarios, pasando por los fabricantes de alimentos, las grandes cadenas de distribución de alimentos y hasta los comercios minoristas y de restauración, participan en esta donación de alimentos.

El trabajo de redistribución de alimentos entre los donantes y sus receptores puede presentar problemas y riesgos para la salud de las personas que los consuman, en caso de que no se haga de manera adecuada.

Para solventar este aspecto, según establece la Comisión Europea, la donación de excedentes alimentarios no debe generar incumplimientos legales y/o sanitarios por parte de los establecimientos, que, teniendo una posición altruista, donan dichos alimentos excedentarios en lugar de eliminarlos como residuos.

Conceptos

**Prevención y reducción de las pérdidas y el despilfarro alimentario**

Es la reducción del volumen de pérdidas y despilfarro generado, bien sea porque se ha evitado su generación en un primer término (prevención y reducción en origen) o porque se han buscado destinos alternativos, como la distribución gratuita de alimentos y la alimentación animal.

**Desperdicio alimentario**

La parte de los alimentos destinada a ser ingerida por el ser humano y que termina desechada como residuo.

**Pérdidas de alimentos**

Productos agrarios y alimentarios que por cualquier circunstancia quedan en la propia explotación, ya sea reincorporados al suelo o utilizados para realizar compost in situ y cuyo destino final hubiera sido la alimentación humana.

**Agentes de la cadena alimentaria**

Operadores pertenecientes al sector primario, incluyendo cooperativas y demás entidades asociativas, entidades o empresas de elaboración, fabricación o distribución de alimentos, comercios al por menor, empresas del sector de la hostelería o la restauración y otros proveedores de servicios alimentarios, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que prestan servicios de distribución de alimentos donados, y las Administraciones públicas.

**Alimento o producto alimenticio**

Se aplicará la definición prevista en el artículo 2 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002:

Cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no. Incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. Se incluirá el agua. Se excluye de esta definición:

* los piensos;
* los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano;
* las plantas antes de la cosecha;
* los medicamentos;
* los cosméticos;
* el tabaco y los productos del tabaco;
* las sustancias estupefacientes o psicotrópicas;
* los residuos y contaminantes.

**Otros proveedores de servicios alimentarios**

Centros sanitarios, centros educativos, centros penitenciarios, centros de internamiento de extranjeros, residencias de servicios sociales, y en general todos los establecimientos permanentes que ofrezcan catering o servicio de comedor.

**Redistribución de alimentos**

La recuperación de alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano consiste en obtener alimentos (transformados, semitransformados o crudos), que de otro modo se desecharían o se perderían, de las cadenas de suministro agrícolas, ganaderas y pesqueras del sistema alimentario. La redistribución de alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano consiste en el almacenamiento o transformación y posterior distribución de alimentos recibidos, de conformidad con los marcos de seguridad, de calidad y reglamentarios, directamente o a través de intermediarios a aquellas personas que tengas acceso a ellos para su consumo.

**Donación de alimentos**

Es una redistribución de alimentos que se produce de forma gratuita por parte del titular.

Jerarquía de prioridades

Los agentes de la cadena alimentaria, para la prevención de las pérdidas y del desperdicio alimentario, siempre deberán adaptar sus actuaciones a la siguiente jerarquía de prioridades en cualesquiera de los eslabones de la cadena alimentaria en la que se generen bajo su control:

1. La donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano.
2. La transformación de los productos que no se han vendido, pero que siguen siendo aptos para el consumo humano, en otros productos alternativos.
3. La alimentación animal y la fabricación de piensos dentro del correspondiente marco regulatorio.
4. Su uso como subproductos en otra industria.
5. En última instancia, 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, para la valorización energética mediante la obtención de biogás o de combustibles.

No obstante, puede existir la posibilidad de adaptar las actuaciones conforme a las características del sector, en cuyo caso se deberán justificar los motivos, ya sea por razones de factibilidad técnica, viabilidad económica o protección del medio ambiente, entre otros.

La finalidad de esta jerarquía es priorizar los destinos de los alimentos producidos para el consumo humano. Como punto de partida, el objetivo del alimento es proveer a la población de comida segura y nutritiva. A continuación, promover la reducción en origen, es decir, hacer las modificaciones necesarias dentro de los procedimientos o prácticas empresariales para evitar la generación de pérdidas o despilfarro alimentario. El paso siguiente es la recuperación y distribución gratuita para el consumo humano y la utilización de los alimentos retirados del consumo humano para elaborar los piensos para animales. Una vez se retiran los productos ya se consideran perdida o despilfarro alimentario, en cuyo caso se debe optar por el reciclaje en la utilización en otra industria o su recuperación, destinándolo a compostaje, usos industriales no alimentarios, compostaje industrial, valoración energética, entre otras.

**1ª PARTE. PLAN DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPILFARRO ALIMENTARIO**

Fases del plan

1. Definir los objetivos

Los objetivos estratégicos son las motivaciones que ${razon} se plantea para la prevención y reducción de las perdidas y despilfarro alimentario. Los objetivos determinan el enfoque y la guía de todas las actividades del plan de prevención y reducción.

Los objetivos se definen por la dirección o propiedad de la entidad y han de estar alineados con los propios objetivos de la organización.

En el caso de tener habilitado un Plan de gestión ambiental, de sostenibilidad o de responsabilidad social corporativa, se podrán adecuar los objetivos del plan de prevención a las líneas estratégicas que ya estén adoptadas. No obstante, deberá ampliarse e incorporar la perspectiva especifica de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios.

Estos objetivos principales pueden estar reforzados por motivaciones ambientales, sociales, económicas o legales, según sean los principios de la propia organización.

En concreto, la organización ha decidido que los objetivos estratégicos que se han propuesto son los siguientes:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| OBJETIVOS ESTRATÉGICOS | Ambientales | Sociales | Económicos | Legales |
| **Estar comprometidos con los objetivos ambientales nacionales y supranacionales** |  | **X** |  |  |
| **Contribuir con la ODS de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas** | **X** | **X** |  |  |
| **Mantener al personal motivado y comprometido con los valores de la organización** |  | **X** | **X** |  |
| **Mantener al público informado del compromiso de la organización en la lucha contra las pérdidas y desperdicio alimentario** |  | **X** | **X** |  |
| **Comunicar a los proveedores y clientes el compromiso de la empresa en la lucha contra las pérdidas y desperdicio alimentario** |  | **X** | **X** |  |
| **Responder a las exigencias de los consumidores** |  | **X** | **X** |  |
| **Mejorar la productividad y eficiencia de la entidad** |  | **X** | **X** |  |
| **Reducir los costes de gestión de residuos** |  | **X** | **X** |  |
| **Conseguir ventajas competitivas** |  |  | **X** |  |
| **Responder a las exigencias legales** |  |  |  | **X** |

1. Designar un equipo de trabajo o responsable

La persona responsable o equipo de trabajo son los encargados de coordinar todas las actividades, centralizar la información y tomar las decisiones pertinentes para el desarrollo correcto de las diferentes fases del Plan de prevención y reducción de las pérdidas y el despilfarro alimentario, siempre con estrecha coordinación con la dirección de la entidad. Esta designación se lleva a cabo por la propia dirección o propiedad de ${razon}

La designación de la persona responsable o del equipo de trabajo, su composición y la metodología que lleven a cabo dependerá del tamaño, la complejidad y la disponibilidad de recursos.

* **Microempresas o pequeñas entidades**. Única persona responsable. Pues suele ser la propiedad de la organización la que es la vez encargada de las tareas de dirección y gestión técnica, así como también de las tareas operativas. Es recomendable que se designe una única persona responsable.
* **Medianas y grandes empresas y entidades**. Equipo de trabajo con persona responsable. Las diferentes tareas a desarrollar, la dirección y la gestión de la organización están diversificadas en distintos departamentos. Es recomendable, por tanto, también la designación de un equipo de trabajo multidisciplinario, con un responsable al frente.

Para garantizar el éxito de este plan es necesaria la implicación de todo el personal de la organización, incluyendo los integrantes de las distintas áreas. Los operarios y operarias son los que tienen contacto directo con los productos y la maquinaria, por lo que poseen un conocimiento de primera mano que puede resultar fundamental. Por otra parte, los encargados y encargadas son los que, en última instancia llevaran a cabo las tareas y prácticas necesarias para desarrollar correctamente el plan de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentarios.

Concretamente en ${razon} se ha designado:

${resp1}

1. Descripción de los flujos del proceso productivo

La primera tarea de ${resp1} es describir el proceso productivo y las principales fuentes y destinos de las perdidas y desperdicios alimentarios generados.

Para llevar a cabo esta descripción es recomendable desarrollar estas tareas:

1. Describir los productos y las líneas de producción.

Se realizará un listado de los productos producidos, transformados o comercializados por la organización: variedades, líneas de producción, familias, etc.

Se tendrán en cuenta los volúmenes de producción/transformación/comercialización de los diferentes productos o líneas de producción.

Trazabilidad de cada producto o línea de producción.

Lista de materias primas utilizadas y su origen. Por ejemplo: nombre de los proveedores, localización geográfica y cantidades.

1. Descripción de los destinos de los diferentes productos retirados de la cadena.

Descripción de los destinos de las diferentes salidas de producto, nombre de los clientes/empresas/gestores, localización geográfica, cantidades expedidas, precios unitarios, costes anuales, etc.

1. Cuantificar las pérdidas y desperdicio alimentario

El objetivo de cuantificar es analizar las pérdidas y desperdicios alimentarios que genera ${razon}, con la finalidad de definir las acciones de prevención y reducción correspondientes y realistas.

Para una correcta cuantificación es recomendable:

1. Analizar todas las perdidas y desperdicios de alimentos de la organización, tanto las que se generan en la propia instalación o explotación como las que generan los proveedores o clientes pero que estén relacionados con la actividad propia.
2. Analizar los productos o líneas de producción de la entidad
3. Analizar cada operación del proceso productivo.
4. Reflejar las perdidas y desperdicio alimentario que se genera a lo largo de un año natural o bien, en aquellas entidades que trabajen con producto de forma estacional, reflejar el periodo temporal de la campaña.
5. Reflejar los motivos que provocan la generación de cada salida de producto o tipología de pérdida o desperdicio.
6. Analizar las causas y definir las acciones de prevención reducción

Una vez obtenidos los datos de la cantidad de pérdidas y desperdicios alimentarios generados en el periodo de referencia que se planteen, será conveniente analizar los resultados para determinar cuáles son las causas de las perdidas y desperdicios alimentarios en la organización. Posteriormente, se habrá de definir un programa de acciones preventivas y de reducción.

Respecto de las causas:

Durante la cuantificación previa se habrán comprobado los motivos por los que se generan las perdidas y desperdicios alimentarios. Estos motivos tienen su origen en la causa que será necesaria conocer para entender correctamente la problemática.

Las causas normalmente están relacionadas con diferentes actividades estructurales de la organización o con variables externas, como la volatilidad de los precios del mercado, cuestiones logísticas, criterios de calidad, propios o de clientes, diseño de infraestructuras, etc.

Las causas pueden ser:

*Regulares o accidentales*. Las regulares se producen de forma continua en el tiempo mientras que las causas accidentales se refieren a casusas que se producen de manera inesperada

*Causas internas o externas*. Las internas se originan en las instalaciones de la organización, mientras que las externas se producen fuera de las instalaciones de la organización, ya se trate de proveedores o de clientes.

*Operacionales o comerciales*. Las causas operacionales se producen en el proceso productivo mientras que las comerciales se originan en las relaciones comerciales de la entidad.

Es importante tener en cuenta que las causas que generan las perdidas y desperdicios alimentarios pueden ser responsabilidad de la propia organización o también pueden derivar de factores externos ajenos a la responsabilidad de la propia entidad. No obstante, es necesario analizar estas causas para tomas las decisiones acertadas para su prevención y reducción.

Sobre las acciones de prevención y reducción:

${resp1} fijará los posibles objetivos, hechos y acciones para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios alimentarios, es decir, determinaran las acciones a desarrollar dentro del plan.

Los objetivos cuantitativos de prevención y reducción son las finalidades generales que se marca la organización para prevenir o reducir las pérdidas y desperdicios, y estarán relacionadas directamente con los resultados obtenidos tras la cuantificación y sus causas.

Los hechos a desarrollar son las finalidades concretas en que se desglosan los objetivos cuantitativos. Serán hechos específicos, tales como cambios tecnológicos, logísticos, técnicos o de gestión.

Finalmente, las acciones de prevención y reducción son las medidas que se llevaran a cabo para alcanzar los hechos y objetivos propuestos.

Todos estos conjuntos de acciones deberán respetar el orden de prioridades, es decir los escalones de la jerarquía de usos de los alimentos. No obstante, cada organización valorará las diferentes opciones, así como sus recursos económicos disponibles, la facilidad de realización, los recursos humanos o de tiempo a invertir, etc., a la hora de ajustarse a la pirámide de jerarquía de usos.

Para llevar a cabo la fijación de objetivos y acciones en ${razon}, se puede acudir a las herramientas previstas en los Anexos de este mismo Plan, en concreto a la Ficha 1.

1. Identificar los puntos críticos y definir las medidas correctoras

Los puntos críticos son los puntos del sistema donde se producen estas pérdidas y desperdicios alimentarios inevitables. Los puntos críticos se pueden producir porque las causas de generación de las perdidas y desperdicios alimentarios están fuera del control de la organización. También se pueden producir durante el mismo proceso que genera salidas de producto de forma inevitable. Por último, hay recursos disponibles sobre los que no se ha podido implementar una acción de prevención o reducción en origen.

A pesar de no poder evitarlos, es recomendable que estos puntos críticos sean sometidos a vigilancia y control para garantizar que las perdidas y desperdicios alimentarios sean las mínimas y no incrementen de forma inesperada.

Con el fin de llevar una vigilancia y control de los puntos críticos se ha habilitado en los Anexos una herramienta para poder registrar los datos necesarios al respecto. Se trata de la Ficha 2.

1. Sensibilización del personal

Una vez claro el programa de acciones de prevención y reducción de las perdidas y desperdicios alimentarios e identificados los puntos críticos y las medidas correctoras, se habrá de definir las acciones de sensibilización del personal.

El correcto desarrollo del Plan de prevención y reducción de las pérdidas y desperdicio alimentario depende de la implicación de todo el personal de la organización. Por tanto, es importante que el personal consiga y comparta los valores ambientales y sociales que implica la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicio alimentario.

Es recomendable definir una estrategia de sensibilización que implique a todo el personal de la empresa y comprenda la sensibilización sobre la problemática a escala general y también sobre la incidencia de la problemática a la misma empresa.

Según el tipo de empresa, su estructura y su grado de complejidad, esta estrategia puede comportar: charlas informales con todo el personal, la circulación de información por vía digital, talleres teóricos y prácticos, jornadas técnicas, cursos formativos…

1. Desarrollar un sistema de seguimiento, documentación y registro

Para comprobar el correcto desarrollo del Plan de prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios alimentarios en ${razon} se tendrá que establecer un sistema de seguimiento, documentación y registro de las diferentes actividades, que consistirá en:

* Recopilar la información generada. Asimismo, garantizar que la documentación y registros sean comprensibles, fácilmente localizables y actualizados.
* Hacer un seguimiento del programa de acciones de prevención y reducción. De modo que, además de hacer un seguimiento de cada acción, se tendrá que comprobar si la acción está generando efectivamente una reducción o una prevención de las perdidas y despilfarro alimentario. De este modo se comprobará la idoneidad de las acciones y su correcta implantación.
* Hacer un seguimiento de la vigilancia y el control de los puntos críticos y las medidas correctoras.

Para llevar a cabo los seguimientos mencionados se ha habilitado en los Anexos del presente Plan una herramienta en la que poder registrar los controles y revisiones efectuadas. Ficha 3

1. Comunicación de resultados

Una vez definidas las acciones, se debe definir un plan de comunicación, tanto interno como externo de la organización.

Para entidades pequeñas o medianas o para aquellos sectores que no están acostumbrados a comunicar externamente información social o ambiental, puede ser interesante diseñar acciones de comunicación colectivas con otros agentes y con el soporte y medios disponibles en sindicatos o asociaciones, Administración pública, entre otros.

Las acciones de comunicación responden a tres motivos:

* Asegurar la correcta implantación del Plan de prevención y reducción de las pérdidas y despilfarro alimentario y su desarrollo interno.

Para lo cual, podrá recabar la confirmación del conocimiento de los miembros de la organización a través de la notificación incorporada en los Anexos.

* Comunicar a la sociedad y a otros agentes externos el compromiso de la entidad con la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios.

Dispone de un cartel en los Anexos para su establecimiento (comercio al por menor/hostelería)

* Cumplir con los requisitos de información de la Administración.

1. Verificar y actualizar el plan

Además del seguimiento habitual, la documentación y el registro de las diferentes actividades del Plan de prevención y reducción es recomendable que, al menos una vez al año, se lleva a cabo una evaluación global de todo el plan para comprobar que se están alcanzando los objetivos que se habían marcado, así como para hacer las modificaciones y actualizaciones necesarias.

Para ello, será necesario:

**Verificar el Plan de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario**

Supone realizar una auditoría interna para comprobar la evolución correcta del Plan de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario dentro de un proceso de mejora continua.

La auditoría interna implica:

1. Comprobar que las actividades realizadas por la organización relativas al Plan de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario se llevan a cabo conforme al procedimiento establecido
2. Se identifican los posibles problemas en los procedimientos y su mejora.

**Actualizar el Plan de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario**

La auditoría interna puede reflejar algún aspecto del Plan de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario que ya no es adecuado por diferentes motivos. Todo ello se debe a que las organizaciones se encuentran en un entorno altamente cambiante, y, por tanto, el Plan de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario ha de ser un instrumento que sirva para la mejora continua.

La actualización del Plan puede estar relacionada con el hecho de que, por ejemplo:

1. Se ha alcanzado un objetivo, un hecho o acción.
2. Se han producido cambios tecnológicos que implican la idoneidad de desarrollar una acción que anteriormente no era posible o viable; o contrariamente, estos cambios implican que una acción programada ya no es posible.
3. Se ha comprobado que una acción no genera el resultado esperado
4. Se han introducido cambios en la organización (instalaciones, líneas de producción, procedimientos de trabajo, personal, etc.)

Por tanto, este proceso de auditoría interna también supone una modificación, si es necesaria, de algunos aspectos del Plan de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario.

Anexos

# Herramientas para la elaboración de los indicadores

FICHA 1. DESCRIPCIÓN DE LAS ACCIONES DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Objetivo |  | | | | |
| Acción |  | | | | |
| Descripción |  | | | | |
| Fecha inicial y final |  | | | **Responsable** |  |
| Situación inicial |  | **Situación final esperada** |  | **Recursos** |  |
| Frecuencia de seguimiento de la acción |  | | | **Responsable del seguimiento de la acción** |  |
| Indicador de pérdidas y despilfarro inicial |  | **Indicador de Pérdidas y despilfarro final esperado** |  | **Prevención y reducción de pérdidas y despilfarro esperado (en %)** |  |

FICHA 2. DESCRIPCIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS Y MEDIDAS CORRECTORAS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto |  | | | | |
| Operación |  | | | | |
| Punto crítico |  | | | | |
| Límite crítico |  | | | **Responsable de vigilancia** |  |
| Actividad de vigilancia y control |  | | | | |
| Frecuencia |  | | | | |
| Medida correctora |  | | | | |
| Procedimiento |  | | | | |
| Fecha inicial y final |  | | | **Responsable** |  |
| Situación inicial |  | **Situación final esperada** |  | | |
| Recursos (económicos, personales…) |  | | | **Frecuencia de seguimiento** |  |

FICHA 3. SISTEMA DE SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ACCIONES DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Acción | Situación final esperada | Indicador | Frecuencia | Registro | Responsable de seguimiento |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2ª PARTE. GUÍA PARA LA DONACIÓN DE EXCEDENTES**

Teniendo en cuenta las realidades estudiadas, las directrices y orientaciones emanadas desde las instancias europeas y la normativa sobre seguridad alimentaria vigente, se dispone de la presente guía de ${razon} para aquellos excedentes alimentarios que no se han podido evitar y siguen siendo perfectamente consumibles, con tal de que lleguen a las entidades sociales y finalmente a las personas beneficiarias.

Excedentes alimentarios susceptibles de ser donados

Generalmente, se trata de productos alimentarios que, siendo aptos para consumo, no se han podido consumir por una o varias causas.

En todos los casos, los excedentes alimentarios deben de ofrecer la garantía sanitaria de origen (elaborado en establecimiento autorizado), que se mantenga la trazabilidad (identificación del producto y documentación), las condiciones de conservación (temperatura, humedad, etc.) y que estén dentro de su vida útil.

Es decir, se debe de garantizar un consumo seguro, esto es, que se donarán aquellos alimentos, que, por su naturaleza, procesado, temperatura de conservación y tipo de envasados se consideran más estables o inalterables (por ejemplo productos de bollería, patatas, arroz), alimentos debidamente envasados (por ejemplo, leche, conservas, aceites) o que hayan sufrido tratamientos por calor, desecación, etc. durante su procesado que garanticen una mayor durabilidad del producto (por ejemplo embutidos y quesos curados).

Alimentos que no se recomienda donar, por el riesgo que implica:

* Comidas preparadas que hayan estado expuestas al público (bufets)
* Comidas preparadas de consumo en crudo (sushi)
* Productos elaborados con huevo fresco y cremas no pasterizadas
* Quesos no pasterizados
* Marisco fresco.

Los alimentos muy perecederos sin envasar y sin fecha de caducidad (carnes, pescado, comidas preparadas…) se podrán donar siempre y cuando se respeten los requisitos que establece la normativa, debiendo almacenarse a la temperatura requerida (en refrigeración o congelación) y acompañándose siempre de la información escrita que garantice en todo momento su trazabilidad.

Condiciones para la donación

Los alimentos que se vayan a donar deberán cumplir con las siguientes condiciones:

* Que el origen sea conocido y provenga de empresas o establecimientos autorizados
* Que estén correctamente identificados y etiquetados, pudiendo tener algunas pequeñas incorrecciones que no sean trascendentes en seguridad alimentaria (por ejemplo, impresión deficiente, falta de algún dato nutricional)
* Que la fecha de caducidad no esté rebasada
* Que hayan sido conservados a lo largo de su vida útil a la temperatura indicada por el fabricante de la etiqueta.
* Que los alimentos envasados que están exentos de indicar fecha de duración mínima (por ejemplo, frutas, productos de panadería, bollería, confitería…) se hayan mantenido en adecuadas condiciones.
* Que, si se trata de alimentos devueltos para ser donados, hayan permanecido hasta su devolución debidamente identificados, protegidos y separados de los demás.

Se velará por las adecuadas condiciones de higiene y de seguridad de los productos que van a donar, así como llevar a cabo diversas tareas en relación con la vida útil de los alimentos, entre ellas:

* En el caso de los alimentos con 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.
* En el caso de alimentos etiquetados con 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 seguro por parte del consumidor final antes de la fecha de caducidad indicada.
* 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.
* Si se donan alimentos no envasados, es posible que el donante tenga que embalarlos o volver a envasarlos para redistribuirlos a los receptores.

CONGELACIÓN

Tanto la entidad donante como la entidad receptora podrán congelar los alimentos para prolongar su vida útil y poder aprovecharlos, granizando en todo momento la seguridad de los mismos.

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

1. En el caso de la carne, la normativa actual permite al comercio minorista, como excepción, congelarla para distribuirla con tal fin.
2. Para el resto de los productos frescos que no necesitan incluir caducidad tales como la fruta, pescados 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.
3. Deberán congelarse a temperaturas inferiores o iguales a -18ºC, en instalaciones adecuadas y con capacidad suficiente.
4. 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.

Se podrán congelar alimentos envasados refrigerados (carnes frescas, pescados, lonchados…) a temperaturas inferiores a -18ºC siempre que sigan las siguientes pautas:

* Se congelen antes de la fecha de caducidad a sea 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 en lotes, la fecha de durabilidad, motivo de la congelación y la segunda fecha de durabilidad sea segura.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Hay que diferenciar dos tipos de fechas que figuran en el etiquetado de los alimentos:

*Fecha de caducidad*. Indica que, una vez superada ésta no es seguro consumir el alimento. Por lo tanto, los alimentos en esta situación no pueden donarse.

*Fecha de consumo preferente*. Aparece en la etiqueta “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.

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

ALMACENAMIENTO

Los alimentos deberán mantenerse a una temperatura adecuada hasta su donación y perfectamente identificados. También se deberá garantizar que estén:

* Almacenados a una distancia suficiente del suelo y paredes del almacén o cámara
* Protegidos para evitar que se contaminen con otros alimentos, ambiente, etc.
* Separados de los productos elaborados si estos son envasados y se encuentran en el mismo almacén, colocando los alimentos sin envasar en la parte inferior y los productos elaborados protegidos en la parte superior.
* Separados totalmente de los productos de limpieza y desinfección u otros productos químicos para evitar contaminaciones.

Trazabilidad

Como hemos visto anteriormente, los excedentes alimentarios se podrán distribuir siempre que sean aptos para el consumo humano y cumplan con todos los requisitos de seguridad de los alimentos, según lo especificado en las normas de la Unión Europea en materia de seguridad de alimentos e información alimentaria a los consumidores, así como las normas nacionales pertinentes. Tal y como se especifica en las Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos (2017/C 361/01): las operaciones que se relacionan con el suministro de alimentos, ya sean con o sin ánimo de lucro (como las donaciones de alimentos), se consideran una comercialización de alimentos, por lo que tienen que seguir las mismas normas de seguridad y calidad.

Las empresas distribuidoras de alimentos debemos garantizar la trazabilidad de los productos en todas sus fases -incluida la donación de alimentos– para proteger a los consumidores de los riesgos asociados a la cadena de suministro y poder asegurar una seguridad alimentaria. Para una correcta trazabilidad, la organización conserva los registros con la siguiente información (de dos a cinco años):

* Nombre y dirección del proveedor e identificación de los productos suministrados
* Nombre y dirección del cliente e identificación de los productos entregados,
* Fecha y hora de la transacción
* Volumen o cantidad de productos

Para garantizar la trazabilidad de los productos donados se establecerá un sistema de registro de entrada y salida de estos. Y, además, cuando dispongan de más de 1.300 m2 de superficie útil de exposición y venta al público, será obligatorio que se lleguen a acuerdos o convenios con las entidades de iniciativa social que contengan al menos el siguiente contenido (MODELO EN ANEXOS):

* Las condiciones de la recogida, transporte y almacenamiento de los productos.
* Los compromisos de los agentes de la cadena.
* La selección de los alimentos a donar por el agente donante.
* La posibilidad de que la organización rechace la donación. Por lo que el agente donante tendrá que aplicar la jerarquía de prioridades a los productos rechazados.

Beneficiarios

Podrá ser beneficiaria cualquier persona que haga un aprovechamiento de los alimentos donados. Para que llegue a este usuario final se puede encauzar este proceso de donación a través de empresas, entidades de iniciativa social u otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos. No obstante, en caso de venta minorista o establecimientos dedicados a la hostelería, podrá hacerse directamente habilitando distintos sistemas:

* Con objeto de reducir los excedentes alimentarios, los comercios minoristas podrán incorporar en sus procesos de venta una línea de productos “feos, imperfectos o poco estéticos”. Se tratan de productos alimentarios perfectamente aptas para el consumo humano pero que no resultan atractivos visualmente.
* También se podrá incorporar para los establecimientos de venta al por menor la iniciativa de venta de alimentos de temporada, de proximidad, ecológicos y ambientalmente sostenibles y a granel, y mejorar la información sobre el aprovechamiento de los mismos.
* Para los establecimientos dedicados a la hostería es necesario que ofrezcan a sus clientes la posibilidad de llevarse, sin coste adicional, los alimentos que no hayan consumido en envases aptos para el uso alimentario.

Los envases se deben ofrecer de forma gratuita al cliente. Asimismo, se tratará de envases aptos para el uso alimentario, reutilizables, compostables o fácilmente reciclables.

* Podrá incluirse también en los establecimientos de hostelería y restauración la flexibilización de los menús, para que el consumidor pueda elegir la guarnición o raciones de distinto tamaño.

En algunas ocasiones será aconsejable que se comunique a las personas beneficiarias las pautas relativas al uso seguro de los alimentos que reciben, tales como:

* Consejos sobre el mantenimiento de las temperaturas si fuera necesario
* Información sobre la vida útil de los alimentos (que se consuman el mismo día o dentro de una fecha de caducidad)
* Pautas sobre el cocinado de los alimentos si fuera necesario
* Medidas de higiene generales en la manipulación de los alimentos
* Información de los alimentos (contenido de alérgenos o consideraciones de tipo religioso)

Anexo

# Modelo de convenio de donación

Puesto que es necesario llegar a acuerdos o convenios para donar sus excedentes de alimentos a empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos, excepto en los casos en los que resulte inviable y quede debidamente justificado y en las actividades de distribución alimentaria desarrolladas en establecimientos con una superficie útil de exposición y venta al público inferior o igual a 1.300 m2.

A continuación, se muestra un modelo del convenio que pueden utilizar para establecer las cláusulas de la relación que vayan a establecer con los agentes de donación. Se trata de un modelo que puede ser modificado y/o ampliado en función de las necesidades y características tanto de la entidad donante como de la entidad receptora de los excedentes alimentarios.

**CONVENIO DE DONACIÓN DE ALIMENTOS**

**REUNIDOS**

De una parte, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_con domicilio en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y CIF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en adelante DONANTE.

De otra parte, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y CIF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en adelante ENTIDAD RECEPTORA.

Ambas partes se reconocen mutuamente la capacidad legal suficiente para suscribir este convenio de donación de alimentos. A tal fin,

**ACUERDAN**

1.- El DONANTE entregará alimentos de manera gratuita a la ENTIDAD RECEPTORA de acuerdo con los criterios internos basados en los excedentes alimentarios que generen.

2.- A la recepción de cada entrega, la persona autorizada por la ENTIDAD RECEPTORA firmará el correspondiente documento de acompañamiento, entregándosele copia del mismo para la constancia del hecho.

3.- La ENTIDAD RECEPTORA se compromete a destinar los alimentos recibidos para su reparto y consumo a las personas necesitadas bajo criterios de valoración no discriminatorios por razón de discapacidad, edad, sexo, salud, orientación sexual, identidad de género, expresión de género, características sexuales, nacionalidad, situación administrativa del extranjero, origen racial o étnico, religión o creencias, territorio o cualquier otra condición o circunstancia personal o social, así como velar por el respeto a los derechos humanos

4.- Los alimentos serán entregados por el DONANTE en buenas condiciones, siendo la ENTIDAD RECEPTORA la última en disponer de ellos y, por tanto, el responsable en hacer llegar a sus beneficiarios los productos que estén en perfectas condiciones de consumo. El incumplimiento de este compromiso libera al DONANTE de cualquier responsabilidad derivada del uso inadecuado de los alimentos entregados.

5.- La ENTIDAD RECEPTORA declara disponer de los recursos adecuados para el transporte, envasado, almacenaje y distribución de los alimentos, contando para ello con vehículos, almacén y personal adecuado.

6.- La ENTIDAD RECEPTORA se compromete a mantener los alimentos donados a las temperaturas que garanticen la Seguridad Alimentaria y la conservación de estos.

7.- Durante todo el proceso de distribución, almacenamiento y preparación de los alimentos para el consumo, se aplicarán todas las condiciones higiénico-sanitarias correspondientes.

En prueba de conformidad, forman el presente convenio.

En\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_

Firma:

# Registro de entrega de productos donados

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento donador**  **(nombre y dirección)** |  |
| **Fecha** |  |
| **Transportista/Distribuidor** |  |
| **Entidad receptora**  **(nombre y dirección)** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Producto** | **Cantidad** | **Lote** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Firma del establecimiento donador Firma entidad receptora

# Listado de alimentos susceptibles de donar

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Productos | | Signos de posible deterioro | Consejos de conservación |
| Productos con vida útil muy larga. | Sal, azúcar, harina. | Sabor a moho tras conservación muy prolongada. Prestar atención al endurecimiento enranciamiento, absorción de la humedad, presencia de insectos, polillas… | No se deterioran si se conservan en seco, alejadas de fuentes de calor o luz directas.  Puede emplearse hasta un año después de la fecha de consumo preferente, siempre que el producto conserve sus características propias y envase intacto |
| Pastas secas (macarrones, espaguetis, sémola…) |
| Arroz |
| Café, té |
| Polvos instantáneos bajo contenido en grasa: café, mezcal de especias, pudding. |
| Aguas, bebidas refrescantes, bebidas con tratamiento UHT (leche, zumos, caldos…) | Deterioro del sabor o del color |
| Siropes, miel | Fermentación (la miel se vuelve más opaca con color característico) |
| Conservas (latas y botes de vidrio sin conservación en frio): verduras, frutas, legumbres, carne, pescado, leche condensada | Presencia de óxido en el envase o tapa, abombamientos o formación de gas, color u olor alterados, pérdidas de líquido, polillas… |
| Golosinas secas | Fermentación, moho… |
| Alimentos congelados | Enranciamiento de las grasas, desecación | Puede emplearse hasta un año desde la fecha de consumo preferente, siempre que el producto conserve sus características propias y el envase intacto. Respetar la temperatura de conservación a <-18ºC |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Productos** | | **Signos de posible deterioro** | **Consejos de conservación** |
| **Productos con vida útil prolongada** | Galletas secas | Sabor enmohecido, presencia de insectos y polillas, pérdidas 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 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 grasas: sopas, leche en polvo. |
| Quesos de pasta dura (manchego, idiazábal…) |
| Salsas: mayonesa, kétchup… |
| Leche esterilizada en botella y otros productos lácteos. | Alteración o pérdida del 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 de <-18ºC |
| 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** |
| **Productos con vida útil muy corta.**  **“Fecha de caducidad” e indicación de conservar en refrigeración <-7ºC o inferiores (pescados)** | Carne fresca, pollo, pescado, charcutería | Alimentos con riesgo elevado de crecimiento bacteriano, no siempre con alteraciones visibles. Posible origen de enfermedades y toxiinfecciones alimentarias. | No distribuir o aceptar productos una vez superada su fecha de caducidad.  Se pueden consumir el día indicado en el etiquetado.  No distribuirlos si se sospecha que no se ha respetado la cadena de frío. |
| Productos de pastelería con relleno, coberturas |
| Comidas refrigeradas, ensaladas |
| Zumos de frutas exprimidos frescos |
| Yogures y postres lácteos |
| Frutas y verduras cortadas frescas |

# Temperaturas de conservación de alimentos reguladas por la normativa.

|  |  |
| --- | --- |
| **Temperatura menos o igual a** | **Alimentos** |
| -18ºC | Alimentos congelados |
| 4ºC | Carne de aves, conejo, comidas preparadas en frío. Preparados de carne. |
| 7ºC | Carne fresca (vacuno, ovino, caprino, porcino) |
| 8ºC | Alimentos refrigerados |