



## **GRUPO ACMS Consultores**

Donación de Alimentos. Consejos a minoristas



**(ER-0772/2013)**

**Alcance ISO 9001**

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

**Alcance ISO 27001**

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



**(SI-0021/2020)**

Publicada el 22/11/2018

El sistema simplificado significaría que no se requiere que los minoristas tengan un conocimiento detallado de los peligros específicos. Incluye pasos para verificar que los alimentos donados sean seguros, como el control de la vida útil, el mantenimiento de la cadena de frío y asegurar la comunicación entre el donante y los destinatarios.

Bajo el nuevo sistema, los minoristas solo deben ser conscientes de que los peligros biológicos, químicos y físicos o los alérgenos pueden estar presentes y que el hecho de no llevar a cabo actividades de control clave, como la separación de productos crudos de productos cocinados, podría representar un riesgo para los consumidores.

El enfoque está dirigido a centros de distribución de alimentos, supermercados, pubs, restaurantes y otros pequeños minoristas. Asegurar la inocuidad de los alimentos donados es particularmente difícil porque puede estar llegando al final de su vida útil y también porque varios actores están involucrados en la cadena de donación de alimentos. La opinión científica ayudará a los donantes y receptores de alimentos (bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas) definiendo sistemas simplificados de gestión de la inocuidad de los alimentos para garantizar la redistribución de alimentos seguros para los necesitados.

Este enfoque más simple, que la Comisión Europea nos solicitó desarrollar después de la experiencia positiva del asesoramiento científico anterior sobre el tema, debería facilitar a los pequeños minoristas la donación de alimentos. También debería ayudar a reducir el desperdicio de alimentos, una prioridad para la UE.

El nuevo enfoque utiliza diagramas de flujo claros para resumir las etapas de producción, y tablas simples para llevar a los minoristas a través del proceso de gestión de la inocuidad de los alimentos desde la identificación de peligros hasta las medidas de control, de acuerdo con las regulaciones existentes. Los diagramas y tablas son genéricos y los operadores de empresas alimentarias pueden ajustarlos para que se ajusten a sus propias actividades comerciales.

En una opinión científica anterior, la EFSA desarrolló un sistema simple de gestión de la inocuidad de los alimentos para otros cinco tipos de pequeñas empresas alimenticias: carnicerías, panaderías, pescaderías, supermercados y heladerías.

## Desechos alimentarios

Solo una pequeña proporción del excedente de alimentos en la UE se redistribuye. En 2017, la red de la Federación Europea de Bancos de Alimentos proporcionó a 44 700 organizaciones benéficas de primera línea con 4.1 millones de comidas cada día en beneficio de 8.1 millones de personas.

La legislación revisada de la UE sobre residuos, adoptada en mayo de 2018, insta a los países de la UE a tomar medidas para reducir el desperdicio de alimentos en cada etapa de la cadena de suministro de alimentos, monitorear e informar sobre los niveles de desperdicio de alimentos, basándose en una metodología común de la UE para medir Los residuos alimentarios serán adoptados por la Comisión.

Fuente: EFSA



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

## **Madrid**

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

## **Burgos**

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

## **Barcelona**

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

## **Málaga**

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

## **México**

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

[www.grupoacms.com](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)