

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS





Edita:

- Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid.
 - Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.
- © Comunidad de Madrid. Ayuntamiento de Madrid.

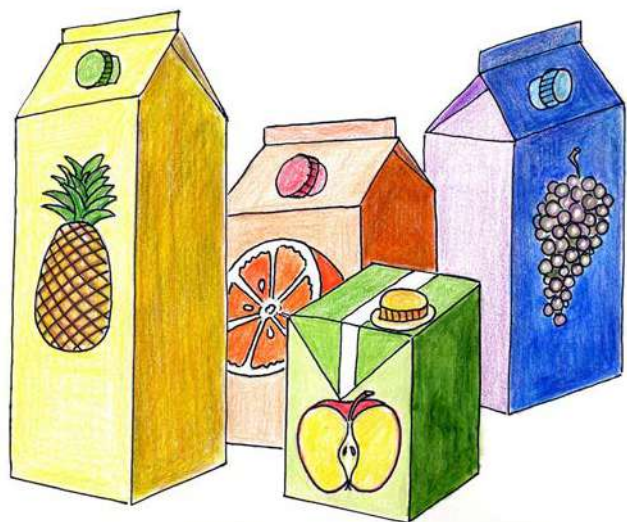
Edición digital: Primera, agosto 2017.

Elaboración:

- Subdirección General de Salud Pública. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid.
- Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Índice

INTRODUCCIÓN	1
LA DONACIÓN RESPONSABLE DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS	3
¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA ESTA GUÍA?	3
¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN DONAR?	3
ENTIDAD DONADORA DE LOS ALIMENTOS	5
¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A DONAR?	6
¿CÓMO TRANSPORTAR ESTOS ALIMENTOS?	7
ENTIDAD RECEPTORA DE LOS ALIMENTOS	8
¿CÓMO PREPARAR LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS?	8
¿CÓMO RECEPCIONAR LOS ALIMENTOS?	9
¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS?	9
¿CÓMO DISTRIBUIR Y USAR LOS ALIMENTOS?	11
¿PUEDEN APROVECHARSE ALIMENTOS CON LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE REBASADA?	12
CÓMO GESTIONAR LA TRAZABILIDAD	13
ESTABLECIMIENTO DONANTE	13
ENTIDAD RECEPTORA	13
ANEXO I. TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS REGULADAS POR LA NORMATIVA	14
ANEXO II. REGISTRO DE ENTREGA DE PRODUCTOS DONADOS	15
ANEXO III. LISTADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE DISTRIBUIR POR LAS ENTIDADES SOCIALES	16



INTRODUCCIÓN

El problema del desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de suministro agroalimentario radica en que la sociedad no es capaz de asegurar la comercialización ni el aprovechamiento de todos los alimentos que produce.

Por otro lado, existe la demanda de facilitar alimentos a sectores de población con situación económica precaria que no tienen garantizado el acceso a suficientes alimentos que les permitan cubrir sus necesidades básicas.

Una gestión sostenible de los sistemas alimentarios en términos económicos, medioambientales y de salud requiere, por tanto, garantizar un acceso seguro a alimentos saludables y nutritivos al conjunto de la población evitando el derroche y fomentando el máximo aprovechamiento posible de los alimentos.

Estos retos, recogidos entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible y apuntados por la Cumbre

Mundial de la Alimentación forman parte medular de otros acuerdos internacionales como el Pacto de Milán, suscrito por más de cien ciudades de todas las latitudes del planeta, entre ellas Madrid.

Ante esta demanda social, las administraciones públicas como el Ayuntamiento de Madrid y la Comunidad de Madrid, sensibles a esta inquietud, quieren facilitar una herramienta para que la donación de alimentos y su aprovechamiento posterior se haga de forma segura.

No existe normativa específica que regule los actos de donación de alimentos, pero sí es necesario que la distribución de éstos cumpla con los requisitos generales en materia de seguridad e higiene alimentaria, conforme a lo dispuesto en el Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria y en el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Por todo lo expuesto, se ha elaborado este documento que sirve de guía para el aprovechamiento seguro de los alimentos.

Dado que las empresas alimentarias tienen la obligación de aplicar sistemas de autocontrol, el incluir esta actividad donadora en el mismo no supondría necesariamente la modificación del documento si citan esta guía como referencia y documentan las entregas de alimentos.



LA DONACIÓN RESPONSABLE DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS

¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA ESTA GUÍA?

Esta guía está dirigida a las entidades interesadas en donar alimentos y a las instituciones encargadas de recibirlos y distribuirlos.

En la donación responsable de excedentes alimentarios están implicados tanto los interesados en entregar éstos excedentes de alimentos, como las organizaciones que los aceptan. En este sentido la cuestión fundamental que se plantea es:

¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN DONAR?

Pueden donarse los alimentos de los que podemos garantizar un consumo seguro, esto es, los que por su naturaleza, procesado, temperatura de conservación y tipo de envasado se consideran más estables o inalterables (por ejemplo productos de bollería, patatas, arroz, pasta, frutos secos), alimentos debidamente envasados (por ejemplo aceites, leche, conservas) o que hayan sufrido tratamientos por calor, desecación etc. durante su procesado que garantice una mayor durabilidad del producto (por ejemplo embutidos y quesos curados).



No se recomienda, por el riesgo que implica, la donación de:

- 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 frescos no pasterizados.
- Pescado y marisco fresco.

Igualmente, si no se pueden mantener las temperaturas recomendadas, no es seguro donar:

- Carne y derivados no envasados, así como despojos.
- Comidas preparadas no envasadas.
- Comidas preparadas elaboradas en caliente.

En cualquier caso, los alimentos que se vayan a donar deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Que el origen sea conocido y provenga de empresas o establecimientos autorizados.
- Que el envase esté íntegro y no esté deteriorado.
- Que estén correctamente identificados y etiquetados.
- Que la fecha de caducidad no esté rebasada.
- Que hayan sido conservados a lo largo de toda su vida útil a la temperatura indicada por el fabricante en la etiqueta. Si no están envasados y son productos refrigerados o congelados, se mantendrán a las temperaturas establecidas por normativa, pudiéndose consultar cuales son éstas en la tabla del Anexo I.



ENTIDAD DONADORA DE LOS ALIMENTOS

La entidad donadora debe saber que el hecho de facilitar los alimentos de forma gratuita, no la exime de respetar las condiciones de manipulación y conservación que aplica al resto de alimentos que comercializa. Igualmente, la empresa deberá mantener la trazabilidad de los alimentos donados, es decir, conocer su origen y su destino.

Conviene que la empresa que quiere donar alimentos contacte previamente con las entidades receptoras para acordar la frecuencia y las condiciones de transporte o recogida de los alimentos, permitiendo así hacer

una planificación adecuada y evitar el deterioro y desperdicio de los alimentos.

Por ejemplo, para decidir el tipo de alimentos a entregar es necesario conocer de qué medios de transporte se dispone, si éstos son refrigerados y, en caso de no serlo, valorar si la duración del desplazamiento al centro receptor supone un riesgo de aumento de las temperaturas. Igualmente, deberá descartarse donar alimentos que requieren conservación en frío si la entidad receptora carece de cámaras de refrigeración o de congelación.



¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS QUE VAMOS A DONAR?

Los alimentos que vamos a donar 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., (contaminaciones cruzadas),
- ✓ Separados de los productos elaborados si éstos son envasados y se encuentran en el mismo almacén, colocando las materias primas 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.



¿CÓMO TRANSPORTAR ESTOS ALIMENTOS?

El encargado del transporte de los alimentos donados (ya sea el donante o el receptor), deberá garantizar que se realiza en adecuadas condiciones higiénicas.

En este sentido se deberán:

- ✓ Mantener a las temperaturas adecuadas de refrigeración o congelación si lo precisan (deberá mantenerse 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 acredite el origen de los productos (albaranes, notas de envío, etc.).

En caso de no disponer de vehículos frigoríficos se pueden usar contenedores o fundas isotérmicas con fuentes de frío (ej.: acumuladores de frío), así como reducir al máximo el tiempo del transporte para que los contenedores mantengan los alimentos a temperatura adecuada.



ENTIDAD RECEPTORA DE LOS ALIMENTOS

¿CÓMO PREPARAR LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS?

1° 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. Tendrá que 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 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.

2° 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.

3° Formar y entrenar adecuadamente a nuestros colaboradores y voluntarios.

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



¿CÓMO RECEPCIONAR LOS ALIMENTOS?

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

- ✓ Los alimentos donados están en buen estado, y en el caso de alimentos envasados que los envases y embalajes están íntegros y sin deterioros.
- ✓ 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.

Se deberá disponer de un espacio suficiente para manipular todos los alimentos recibidos durante la descarga y encontrarse en adecuadas condiciones de higiene. La descarga de los alimentos se realizará en el menor tiempo posible, introduciendo primero los que necesitan frío en las cámaras y, a continuación, los no perecederos en los almacenes. Las manipulaciones durante la recepción serán lo más cuidadosas posibles, con el fin de evitar golpes y/o roturas de los productos, envases o embalajes.

¿CÓMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS?

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 plagas: 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 PEPS (Primero Entra, Primero Sale), de forma que el primer producto que entre en la cámara/almacén será el primero en salir, es decir, utilizando primero aquellos productos que lleven más tiempo almacenados y cuya fecha de consumo preferente/caducidad esté más próxima a su vencimiento. 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/almacenes. La zona destinada al almacenaje de los alimentos estará separada de la utilizada para otros productos (ej.: productos de limpieza).
- ✓ Sería 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 en más de 2°C la temperatura requerida legalmente, el alimento no será apto para su consumo. Si esta diferencia de temperatura no supera los 2°C, se deberá distribuir ese mismo día para su consumo en 24 horas.

- ✓ La colocación en la cámara frigorífica será, de arriba abajo:
 - Alimentos elaborados.
 - Alimentos envasados.
 - Alimentos crudos (carnes, 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.

¿CÓMO DISTRIBUIR Y USAR LOS ALIMENTOS?

Cuando la entidad social prepare los alimentos para repartirlos entre los beneficiarios, lo realizará de manera higiénica procurando que:

- Los alimentos, envases y embalajes no contacten directamente con el suelo y que los espacios reservados para la preparación de los productos que se van a repartir sean suficientes y se mantengan limpios.
- Cuando los productos sean refrigerados o congelados, si es posible, se dispondrá de un espacio/local refrigerado donde preparar los pedidos o, en su defecto, se limitará el tiempo en el que estos estén fuera de la cámara.

En caso de entidades que vayan a cocinar y servir alimentos en sus instalaciones, es importante adoptar las siguientes medidas de higiene en la manipulación:¹

- ✓ **Mantener la limpieza**
 - Lavarse las manos antes de empezar y durante la preparación de la comida, así como después de ir al baño.

- Lavar y desinfectar todas las superficies y los utensilios empleados.
- Proteger los alimentos y las zonas de cocina de insectos, plagas, mascotas y otros animales.

✓ **Separar los alimentos crudos de los cocinados**

- No utilizar, sin haberlos limpiado adecuadamente, los mismos utensilios y superficies, como cuchillos y tablas de cortar, para preparar alimentos crudos y alimentos cocinados.
- Conservar los alimentos en recipientes separados.
- ¡Al descongelar los alimentos en la nevera, evite el goteo de líquidos sobre otros alimentos!

✓ **Cocinar completamente los alimentos**

- En las carnes rojas y el pollo, comprobar que al corte los jugos no son rosados, sino de color pardo.
- Asegurarse de que las sopas y guisos alcancen la ebullición.
- Servir inmediatamente la comida para su consumo.

¹ Consultar en www.madrid.org/seguridadalimentaria las cinco claves para la seguridad alimentaria.

Si las entidades receptoras elaboran comidas de cierta complejidad y de forma habitual será necesario que apliquen las pautas recogidas en la correspondiente “Guía de Prácticas Correctas de Higiene”² para garantizar la seguridad de los alimentos que consuman los beneficiarios.



¿PUEDEN APROVECHARSE ALIMENTOS CON LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE REBASADA?

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 ni consumirse.

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:

- Requieren conservación mediante refrigeración.
- No se han conservado en las condiciones recomendadas por el fabricante o envasador.
- Los envases están deteriorados (rotos, húmedos, etc.).
- Se observa que hay fuga de líquidos, las latas presentan óxido, abombamiento, entre otros.

En el Anexo III hay una tabla orientativa.

² “Manual de aplicación práctica del Sistema de Autocontrol en Comedores de Gestión Municipal (escuelas infantiles, centros municipales de acogida)”
http://www.madridsalud.es/pdf/seguridadalimentaria/APPCC_COMEDORES_MUNICIPALES.pdf

CÓMO GESTIONAR LA TRAZABILIDAD

A continuación se describen las medidas para garantizar el seguimiento de la información relativa al alimento, desde la donación hasta la recepción.

ESTABLECIMIENTO DONANTE

La empresa donante deberá garantizar que cada envío vaya acompañado de un documento en el que conste el establecimiento donador, el tipo y la cantidad de los productos o alimentos donados, la fecha del envío y el destinatario. La empresa se deberá quedar con una copia de dicho documento. En el Anexo II se propone un formato de registro de entrega de productos donados.

Así mismo, la entidad donadora deberá disponer de la información suficiente para poder determinar el origen de los productos, como sucede con el resto de alimentos que comercializa.

ENTIDAD RECEPTORA

Para asegurar la trazabilidad de los productos recibidos, deberán mantenerse los alimentos correctamente identificados en todo momento, así como guardar el documento que acompaña a los mismos desde el establecimiento donador.

De esta manera se podrán gestionar adecuadamente las alertas comunicadas por las autoridades competentes, pudiendo retirar los productos implicados en caso necesario.



ANEXO I

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS REGULADAS POR LA NORMATIVA

<ul style="list-style-type: none">□ -18°C	<ul style="list-style-type: none">□ Alimentos congelados
<ul style="list-style-type: none">□ $< 7^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none">□ Carne refrigerada de vacuno, ovino, caprino, porcino
<ul style="list-style-type: none">□ $< 4^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none">□ Carne de aves, conejo, comidas preparadas en frío
<ul style="list-style-type: none">□ $< 8^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none">□ Comidas refrigeradas con duración inferior a 24 horas
<ul style="list-style-type: none">□ $< 4^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none">□ Comidas refrigeradas con duración superior a 24 horas
<ul style="list-style-type: none">□ Temperatura de fusión del hielo<ul style="list-style-type: none">□ $(0 -1^{\circ}\text{C})$	<ul style="list-style-type: none">□ Pescados refrigerados

ANEXO III

LISTADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE DISTRIBUIR POR LAS ENTIDADES SOCIALES³

□ Producto	□ Signos de posible deterioro	□ Consejos de conservación
<input type="checkbox"/> Sal, azúcar, harina <input type="checkbox"/> Pastas secas (macarrones, espaguetis, cuscús, sémola...)	<input type="checkbox"/> No se deterioran si se conservan en seco, alejadas de fuentes de calor o luz directas.	<input type="checkbox"/> Pueden emplearse hasta un año después de la fecha de consumo preferente, siempre que el producto presente las características propias y que el envase esté intacto.
<input type="checkbox"/> Arroz	<input type="checkbox"/> Sabor a moho tras una conservación muy prolongada.	
<input type="checkbox"/> Café, té	<input type="checkbox"/> Prestar atención al endurecimiento, absorción de humedad, presencia de insectos, polillas, enranciamiento...	
<input type="checkbox"/> Polvos instantáneos con bajo contenido en grasa: café, mezcla de especias, pudding	<input type="checkbox"/> Deterioro del sabor o del color (conocido como pardeamiento enzimático).	
<input type="checkbox"/> Agua, bebidas refrescantes, bebidas con tratamiento UHT (leche, zumos, caldos...)	<input type="checkbox"/> Fermentación (la miel se vuelve más opaca, con olor característico).	
<input type="checkbox"/> Siropes, miel	<input type="checkbox"/> Presencia de óxido en el envase o tapa, abombamientos o formación de gas, color u olor alterados, pérdidas de líquido.	
<input type="checkbox"/> Conservas (latas y botes de vidrio que no requieren conservación en frigorífico): verduras, legumbres, frutas, carne, pescado, leche condensada, mermelada		<input type="checkbox"/> Pueden emplearse hasta un año después de la fecha de consumo preferente, siempre que el producto presente las características propias y que el envase esté intacto. <input type="checkbox"/> Respetar la temperatura de conservación a -18°C o inferior.
<input type="checkbox"/> Golosinas secas		
<input type="checkbox"/> Alimentos congelados	<input type="checkbox"/> Enranciamiento de las grasas, desecación.	

³ 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.

□ Producto	□ Signos de posible deterioro	□ Consejos de conservación
□ 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: machego, Idiazábal, ...		
□ Salsas: mayonesa, ketchup, ...	□ Alteración o pérdida de sabor.	
□ Leche esterilizada en botella y otros productos lácteos		

	□ Producto	□ 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.	<ul style="list-style-type: none"> □ 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 un periodo de 2-3 semanas. □ Para los productos congelados, respetar la temperatura de -18°C o inferior.
	□ Quesos de pasta blanda.		
	□ Tartas, pasteles, bizcochos húmedos.		
	□ Semiconservas (requieren conservación en refrigeración): anchoas, arenque, mejillones...	□ Fermentación	

	□ Producto	□ Signos de posible deterioro	□ Consejos de conservación
□ Productos con vida útil muy corta	□ Carne fresca, pollo, pescado, charcutería	□ Estos alimentos tienen un riesgo elevado de crecimiento bacteriano, que no siempre produce una alteración visible, pero que pueden causar enfermedades (toxiinfecciones alimentarias) tras su consumo.	<ul style="list-style-type: none"> □ NUNCA distribuir o aceptar estos alimentos una vez superada la fecha de caducidad o de consumo preferente. □ Se pueden consumir el día indicado en el etiquetado. □ No distribuir estos productos si tenemos sospecha de que no se ha respetado la cadena de frío.
	□ Productos de pastelería con rellenos, coberturas...		
	□ Comidas refrigeradas, ensaladas		
	□ Zumos de frutas exprimidos frescos		
	□ Yogur y postres lácteos		
	□ Frutas y verduras cortadas frescas		

* Habitualmente llevan “fecha de caducidad” y la indicación de conservar a temperaturas de refrigeración (menores de 7°C) o incluso inferiores (pescado)

Ampliar información en:

www.madridsalud.es



www.madrid.org/seguridadalimentaria

