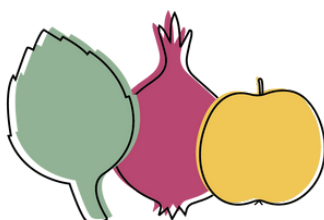




# MANUAL PER A LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA I HIGIENE PER ALS SERVEIS DE DISTRIBUCIÓ GRATUÏTA D'ALIMENTS

Versió 1. Novembre 2024



**LA BOTIGA**

alimenta • cuida • transforma



Ajuntament del  
Prat de Llobregat



Finançat per:



# CONTINGUTS

## 1 Introducció | 4

## 2 Objectius | 5

- 2.1 General | 5
- 2.2 Específics | 5

## 3 Registre d'Entitats, Serveis i Establiments de Serveis Socials (RESES) | 6

## 4 Obligacions i legislació segons tipologia SDA | 7

## 5 Requisits de seguretat alimentària en SDA | 8

- 5.1 Bones pràctiques d'higiene en el transport d'aliments | 9
- 5.2 Bones pràctiques per a la higiene personal i manipulació d'aliments | 10
- 5.3 Local: instal·lacions | 12

## 6 Prevenció Riscos Laborals | 13

## 7 Recursos | 14

# 1. INTRODUCCIÓ

Els serveis de distribució gratuïta, van ser creats per les entitats socials per distribuir aliments de manera temporal i sense cost, a persones i famílies en situació de vulnerabilitat. En aquest servei principalment s'inclouen aliments secs i de llarga durada que procedeixen de donacions, canalitzacions d'excedents o compra.

La Botiga és un projecte d'innovació social que treballa per garantir el dret a una alimentació saludable i sostenible a les llars en situació de vulnerabilitat de la població del Prat de Llobregat. Aquest projecte es fonamenta en els principis d'apoderament comunitari, sobirania alimentària, economia social i sostenibilitat. Les usuàries tenen autonomia i llibertat en l'elecció dins d'una àmplia oferta d'aliments, que inclou des de productes frescos de primera gamma a granel com ous, fruita i verdura, fins a productes envasats de cinquena gamma.

Per aquest motiu, és essencial disposar d'aquest manual, que proporciona les directrius necessàries per a mantenir un nivell òptim de seguretat alimentària i higiene a la Botiga, així com per assegurar la col·laboració de les empreses donants i proveïdores de l'ecosistema.



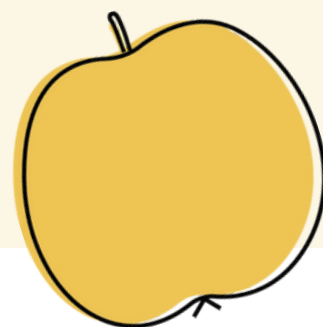
## 2. OBJECTIUS

### GENERAL

Recollir els requisits de seguretat alimentària i d'higiene dels aliments que han de complir les entitats socials que intervenen en la donació dels aliments en les diverses modalitats.

### ESPECÍFICS D'ALIMENTACIÓ

- 1 Assegurar el compliment de les normatives de seguretat alimentària.
- 2 Formar en matèria de seguretat alimentària al personal contractat i voluntari.
- 3 Prevenir la contaminació d'aliments, garantir la qualitat i protegir la salut de les persones consumidores durant tot el diagrama de flux.
- 4 Controlar la data de caducitat i la qualitat dels aliments.
- 5 Promoure la col·laboració amb empreses proveïdores compromeses amb la seguretat alimentària.



### 3. REGISTRE D'ENTITATS, SERVEIS I ESTABLIMENTS DE SERVEIS SOCIALS (RESES)

Per posar en funcionament un establiment que ofereixi serveis socials cal estar autoritzat per l'administració, que l'inscriurà al Registre d'Entitats, Serveis i Establiments Socials (RESES). També s'ha d'autoritzar qualsevol modificació de dades, canvi de titularitat o cessament de l'activitat de l'establiment que presta el servei social.

El Registre d'Entitats, Serveis i Establiments de Serveis Socials (RESES) és un registre adscrit al Servei d'Inspecció i Registre que és regulat pel Decret 205/2015, de 15 de setembre, del règim d'autorització administrativa i de comunicació prèvia dels serveis socials i del Registre d'Entitats, Serveis i Establiments Socials.

A continuació teniu l'enllaç per al Registre d'Entitats, Serveis i Establiments Socials (RESES)

[https://dretssocials.gencat.cat/ca/ambits\\_tematicos/serveis\\_socials/entitats\\_serveis\\_i\\_equipaments\\_socials/RESES/](https://dretssocials.gencat.cat/ca/ambits_tematicos/serveis_socials/entitats_serveis_i_equipaments_socials/RESES/)



## 4. OBLIGACIONS I LEGISLACIÓ SEGONS TIPOLOGIA SDA

Els aliments manipulats a les entitats amb Servei de Distribució d'Aliments (SDA), ja siguin en format envasat, a granel, frescos, o secs, han de complir els mateixos principis en matèria de seguretat alimentària que queden recollits en la legislació vigent. Com que la donació / canalització es considera una forma de comercialització, estan subjecte a les normes generals sobre seguretat i higiene alimentàries. A continuació, s'indiquen els reglaments a tenir en compte:

### REGLAMENT (CE) NÚM. 178/2002

Proporciona la base per assegurar un nivell elevat de protecció de la salut i dels interessos de les persones consumidores en relació amb els aliments, tenint en compte la diversitat del subministrament d'aliments, inclosos els productes tradicionals, al mateix temps que es garanteix el funcionament eficaç del mercat interior. Aquest reglament, s'aplica a totes les etapes de la producció, transformació i la distribució d'aliments i pinsos, però no a la producció primària per a ús privat ni a la preparació, manipulació o emmagatzematge d'aliments per a consum propi.

### REGLAMENT (CE) NÚM. 852/2004

Estableix les normes d'higiene per als aliments, incloses les de venda a granel. Això inclou requisits específics per a la manipulació, l'emmagatzematge i la distribució dels productes basat en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC).

### COMISSIÓ EUROPEA

Ha adoptat 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](#)", un document que té com a objectiu orientar als detallistes per a poder aplicar un "enfocament simplificat" alhora de gestionar la seguretat alimentària. Aquesta comunicació ha tingut en compte els dictaments de l'**EFSA**, en concret, "[Enfoques de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica](#)"

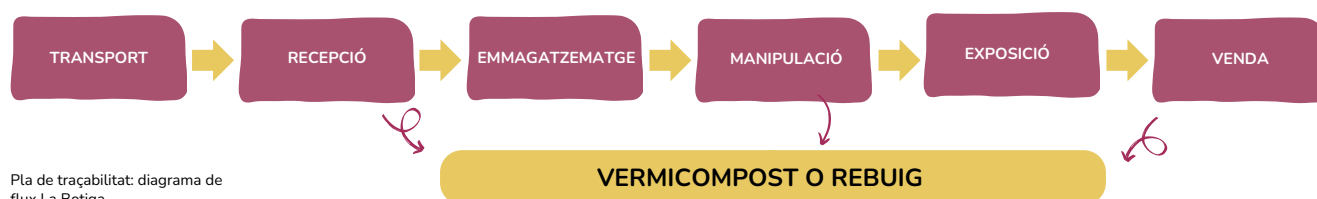
Qualsevol establiment que manipuli, emmagatzemi o distribueixi aliments ha de registrar-se en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris (**RSIPAC**). Aquest registre és gestionat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), i és obligatori per assegurar que els establiments compleixen les normes d'higiene i seguretat alimentària.

És necessària una aportació documental important, on s'inclou el pla d'autocontrol que recull: control de l'aigua, neteja i desinfecció, control de plagues i altres animals indesejables, formació i capacitat del personal en seguretat alimentària, control de proveïdors, traçabilitat, control de temperatures, manteniment d'instal·lacions i equipaments, control dels al·lèrgens i control de subproductes. També caldrà tenir una guia de bones pràctiques en APPCC, a més d'una descripció esquemàtica dels processos detallant els productes alimentosos o alimentaris que es manipulen i el plànol de l'establiment.

Un cop definits els diferents controls que conformen el pla de prerequisits sanitaris de l'establiment alimentari, caldrà fer efectiva la seva implementació portant a terme tots els controls que s'han detallat. Estan disponibles a: [https://www.diba.cat/c/document\\_library/get\\_file?uuid=c0c84dfd-1fcd-4579-8927-9c05d9e431e7&groupId=713456](https://www.diba.cat/c/document_library/get_file?uuid=c0c84dfd-1fcd-4579-8927-9c05d9e431e7&groupId=713456)

## 5. REQUISITS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA EN SDA

Abans d'indicar els requisits de seguretat alimentària de La Botiga s'ha d'establir el pla de traçabilitat, és a dir, el diagrama de flux de l'aliment (figura 1). Aquest, plasma el conjunt d'etapes per les quals passa l'aliment des de la seva recepció fins al consumidor final, incloent-hi el residu generat. Aquest diagrama permet: millorar l'eficiència operativa, garantir la qualitat i seguretat alimentària, i reduir el malbaratament alimentari. Això, facilita la gestió eficient dels aliments i assegura la seguretat i la satisfacció per a la persona botigaire.



Pla de traçabilitat: diagrama de flux La Botiga

## 5.1 Bones pràctiques d'higiene en el transport d'aliments

El **transport** d'aliments és una fase més de la cadena alimentària que s'ha de considerar per incloure dins de l'anàlisi de perills i evitar que es produeixi alguna contaminació dels aliments transportats. La responsabilitat de transportar aliments o productes d'higiene segurs en la fase del transport ha de ser compartida entre l'expedidor, el transportista i el receptor.

La guia de bones pràctiques d'higiene en el **transport** d'aliments és un document breu per orientar els operadors econòmics encarregats del transport d'aliments en tots els aspectes que han de contribuir a garantir la seguretat dels productes transportats. Els factors que cal tenir en compte són:

- Higiene i la manipulació dels aliments
- Temperatures
- Incompatibilitats entre les càrregues
- Traçabilitat
- Condicions de neteja
- Desinfecció del vehicle

El transport dels aliments provinents de canalitzacions ja sigui donació com excedents, es recullen amb el vehicle de La Botiga. Per tant, és necessari que la persona responsable de logística porti un control sobre els factors que poden alterar les condicions higièniques dels aliments i productes transportats.



## 5.2 Bones pràctiques per a la higiene personal i manipulació d'aliments

Les entitats socials implicades en el servei de distribució gratuïta han d'assegurar-se de formar a les persones voluntàries i treballadores, i disposar d'un pla de formació i capacitat del personal. Aquest pla és fonamental per garantir la seguretat alimentària dels aliments rebuts, ja provenguin de donacions, excedents, o compra. L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), proporciona aquesta formació per a persones voluntàries o per a formació de formadors. A continuació, trobeu l'enllaç;

[https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat\\_alimentaria/seguretat\\_alimentaria\\_per\\_temes/donacio\\_i\\_aprofitament\\_aliments/](https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/donacio_i_aprofitament_aliments/)

A continuació, s'indiquen requisits bàsics en les etapes que impliquen manipulació directa del personal de La Botiga:

- Els requisits durant el transport estan indicats el punt 5.1. Bones pràctiques d'higiene en el transport d'aliments.
- Abans d'acceptar cap aliment en la recepció, cal assegurar-se que: (1)

- 1 L'aliment prové d'un operador de la cadena alimentària legalment establert.
- 2 El donador manté els aliments a la temperatura que indica l'etiqueta de l'envàs o a la temperatura reglada en alguns aliments que es poden comercialitzar sense envasar.
- 3 La temperatura dels aliments no supera els valors requerits en el moment que arriba a les instal·lacions.
- 4 Els aliments donats estan en bon estat i, en el cas dels aliments envasats, amb la data de caducitat no superada.
- 5 La Botiga té capacitat de distribuir la quantitat que accepta.
- 6 El donador atorgui un albarà de lliurament, o documentació electrònica, que ha d'acompanyar l'aliment o productes d'higiene fins a les instal·lacions i que servirà per al control de la traçabilitat.
- 7 Es disposa d'un espai apropiat per manipular, conservar i distribuir els aliments rebuts (no acceptar aliments frescos, com ara carn o peix, si no es poden conservar en fred o manipular en condicions higièniques).
- 8 En cas, d'aliments envasats, revisar que l'etiqueta conté la informació mínima necessària.

(1) Indicacions de la guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments (Generalitat de Catalunya. Departament de Salut, 2019).

Cal recalcar aquestes consideracions, ja que es treballa amb aliments donats o excedents que s'han descartat de la seva venda.

La Botiga disposa de magatzem a temperatura ambient, refrigerat i de congelació. Les indicacions d'**emmagatzematge** les trobem al punt 5.3. Local: instal·lacions.

Per a la **manipulació** d'aliments, cal complir la Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició. Regula els aspectes relacionats amb la manipulació dels aliments, obligant als establiments a adoptar bones pràctiques d'higiene per prevenir contaminacions. El personal ha d'estar format en seguretat alimentària i higiene. Aquest son els requisits bàsics que han de complir les persones manipuladores:

- 1 No manipular en cas de malaltia.
- 2 No menjar o fumar.
- 3 No estossegar sobre l'aliment.
- 4 Rentar-se les mans abans i després de manipular aliments, anar al lavabo, de tossir, de tocar brossa...
- 5 Cobrir les ferides a les mans.
- 6 Portar roba neta i mantenir una higiene personal correcta.

La manipulació es realitza en un espai amb unes característiques concretes, aquests requisits els trobem a l'apartat 5.3. Local: instal·lacions.

Per a l'**exposició** dels aliments a la "zona de venda", cal tenir en compte, els mateixos requisits indicats tant a la recepció i la manipulació com els d'instal·lacions del punt 5.3.

Per a la **postvenda**, trobem consells per a les botigaires que es treballen en tallers que es desenvolupen a La Botiga.

## 5.3 Local: instal·lacions

Per produir aliments segurs per al consum humà, és essencial establir unes condicions i pràctiques higièniques sòlides que evitin tant la introducció d'agents peril·losos com l'increment de la càrrega microbiològica, o l'acumulació de residus i altres substàncies químiques o físiques en els aliments, ja sigui de forma directa o indirecta. Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions imprescindibles per a una producció alimentària segura.

En tractar-se d'establiments de venda o subministrament al consumidor final, els plans de control de proveïdors i de traçabilitat es tracten conjuntament.

### PLANS DE CONTROL DE PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT

- El pla de control de l'aigua, ja que pot ser un vehicle de perills que poden passar als aliments, i afectar-ne la seguretat.
- El pla de neteja i desinfecció, és necessari per eliminar i reduir al mínim els microorganismes que poden contaminar els aliments.
- El pla de control de plagues i altres animals indesitjables, poden ser perills o actuar com a vector, afectant la seguretat dels aliments.
- El pla de formació i capacitat del personal, els autocontrols als establiments alimentaris i els prerequisits.
- El pla de control dels proveïdors,
- El pla de traçabilitat, punt 5 d'aquest document.
- El pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments, és el pla de manteniment i calibratge d'instal·lacions, estris i equipaments: els autocontrols als establiments alimentaris; els prerequisits
- El pla de control de temperatures, és necessari la revisió periòdica de les temperatures per al manteniment dels equips frigorífics. Quan cal mantenir la cadena del fred o de calor per garantir la seguretat alimentària són essencials la vigilància de la temperatura.
- El pla d'etiquetatge d'allèrgens, en el cas de venda o distribució a granel.

L'agència de Protecció de la Salut ha preparat una sèrie de fullets informatius sobre els prerequisits, on s'explica de manera pràctica en què consisteixen i com s'han d'implementar als establiments alimentaris. Trobareu aquest fullets al següent enllaç: <https://salutweb.gencat.cat/ca/ambits-actuacio/perfiles/empreses-establiments/ambit-alimentari/autocontrols-establiments-alimentaris-prerequisits/>

## 6. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

La Prevenció de Riscos Laborals té com a objectiu minimitzar els accidents i malalties professionals, promovent un ambient de treball segur i saludable per a tot el personal. Aquest apartat recull les mesures de seguretat i les responsabilitats de cada membre de l'organització per prevenir i gestionar els riscos.

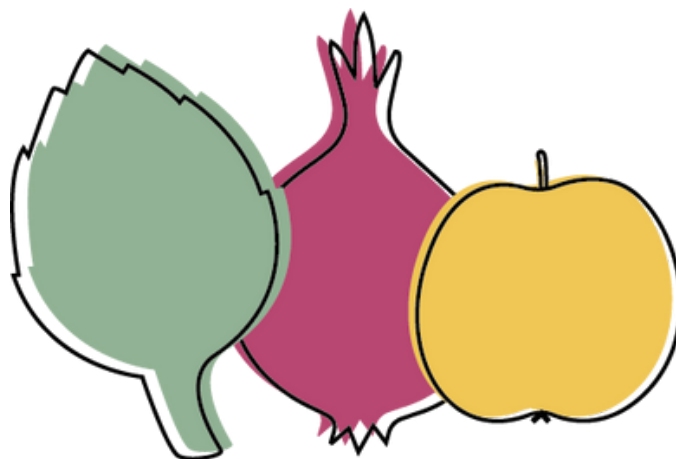
La normativa en Prevenció de Riscos Laborals, que en el cas de la Botiga s'ha de tenir en compte per aplicar mesures preventives:

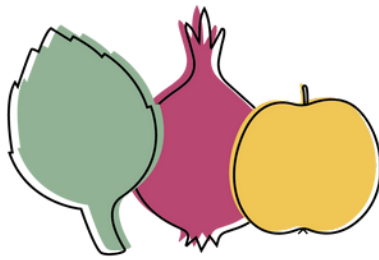
- 1** **Llei 31/0995**, de 8 de novembre, és la Llei de Prevenció de Riscos Laborals a Espanya. Aquesta llei estableix el marc legal per a la seguretat i salut dels treballadors en l'àmbit laboral, amb l'objectiu de prevenir accidents i malalties professionals.
- 2** **Llei 54/2003**, de reforma de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals
- 3** El **Reial decret 485/1997**, de 14 d'abril, regula les disposicions mínimes en matèria de senyalització de seguretat i salut en els llocs de treball a Espanya. Aquest reglament complementa la Llei de Prevenció de Riscos Laborals (Llei 31/1995), establint normes sobre com ha de ser la senyalització per garantir la seguretat i la salut dels treballadors en els llocs de treball.
- 4** El **Reial decret 486/1997**, de 14 d'abril, estableix les disposicions mínimes de seguretat i salut en els llocs de treball a Espanya. Aquest reglament complementa la Llei de Prevenció de Riscos Laborals (Llei 31/1995) i defineix els requisits mínims que han de complir els espais laborals per garantir la seguretat i el benestar dels treballadors.
- 5** El **Reial decret 488/1997**, de 14 d'abril, regula les disposicions mínimes de seguretat i salut en treballs amb equips que inclouen pantalles de visualització de dades a Espanya. Aquest Reial decret sorgeix per adaptar les condicions laborals a l'ús cada vegada més freqüent d'ordinadors i altres dispositius amb pantalles en l'entorn de treball, i té l'objectiu de reduir els riscos per a la salut associats a aquest tipus d'equips.
- 6** El **Reial decret 171/2004**, de 30 de gener, regula la coordinació d'activitats empresarials en matèria de prevenció de riscos laborals a Espanya. Aquest decret desenvolupa l'article 24 de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals (Llei 31/1995), que estableix que, quan en un mateix lloc de treball coincideixen treballadors de diferents empreses, és necessari coordinar les activitats per garantir la seguretat i salut de tot el personal involucrat.

## 7. RECURSOS

- **Reglament (CE) núm. 178/2002**, del Parlament Europeu y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2002-80201>
- **Reglament (CE) n° 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>
- **Ley 17/2011, de 5 de julio**, de seguridad alimentaria y nutrición. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-11604>
- **Reglament (CE) n° 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>
- **REGLAMENTO (UE) No 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) no 1924/2006 y (CE) no 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) no 608/2004 de la Comisión. Enllaç: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1418805859788&from=ES>
- **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. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-2293>
- **Llei 31/0995**, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1995-24292>

- **Llei 54/2003**, de 12 de diciembre, de reforma del marco normativo de la prevención de riesgos laborales. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2003-22861>
- **Reial decret 485/1997**, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1997-8668>
- **Reial decret 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1997-8669>
- **Reial decret 488/1997**, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas al trabajo con equipos que incluyen pantallas de visualización. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1997-8671>
- **Reial decret 171/2004**, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales. Enllaç: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2004-1848>
- **La traçabilitat a Catalunya**. Claus per a la implantació i control. Enllaç: [https://acsa.gencat.cat/web/content/\\_Publicacions/Guies\\_i\\_documents\\_de\\_bones\\_practiques/Tracabilitat/La-tracabilitat-Catalunya.pdf](https://acsa.gencat.cat/web/content/_Publicacions/Guies_i_documents_de_bones_practiques/Tracabilitat/La-tracabilitat-Catalunya.pdf)
- **Guia requisits de seguretat alimentària en la donació d'aliments**. Enllaç: [https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/3282/requisits\\_seguretat\\_alimentaria\\_donacio\\_aliments\\_2017\\_ca.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/3282/requisits_seguretat_alimentaria_donacio_aliments_2017_ca.pdf?sequence=1&isAllowed=y)





**LA BOTIGA**

alimenta • cuida • transforma