

---

# Models de documents per a una donació segura dels aliments

---



© 2023 Agència de Salut Pública de Barcelona

Tots els drets reservats.

<https://www.aspb.cat/>

Edita: Agència de Salut Pública de Barcelona, 10 de maig de 2023

Aquesta publicació està sota una llicència Creative Commons

Reconeixement – No Comercial – No Derivades (BY-NC-ND)

<https://creativecommons.org/>



Models de documents per a una donació segura dels aliments

Responsables de l'Informe

Conxita Malgrat Bregolat

Col·laboradors/es

Maria Teresa Baró Solaní

Lluís Mateos Rusillo

Núria Bertomeu Balagueró

Desirée Cedano Rodríguez

Raquel Arpa Cuadrado (Agència Catalana de Seguretat Alimentària)

Agraïments

Pilar Ramos Vaquero

Anna Fernández Sánchez

Juan Marcos de Miquel Sagnier

## Índex

|   |   |
|---|---|
| Donació i aprofitament d'aliments .....                       | 4 |
| Model de conveni de donació de menjars recuperats.....        | 5 |
| Model de document de lliurament.....                          | 6 |
| Model d'etiqueta .....  | 7 |
| Infografia instrucció de treball per recuperar excedents..... | 8 |

## Donació i aprofitament d'aliments

A l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) volem col·laborar amb les empreses i entitats que participen en projectes de donació i aprofitament d'aliments. Per assegurar la inocuïtat dels aliments que doneu, hem creat una caixa d'eines amb informació i material d'ajuda per als centres de restauració social (escoles, hospitals, residències...) per tal d'aprofitar de manera segura els menjars preparats que no s'han consumit.

En aquest document trobareu alguns models que podeu utilitzar:

- Model de conveni que recull els acords entre el donador i l'entitat receptora del menjar.
- Model de document de lliurament, que acompanyarà cada lliurament per garantir la traçabilitat del menjar.
- Model d'etiqueta per controlar la traçabilitat i seguretat del menjar fins que arriba a la persona destinatària.

També hi trobareu una infografia que remarca tot allò que és important per garantir la recuperació segura dels excedents dels menús sobrants, i que podeu penjar en un lloc visible de la cuina.

## Model de conveni de donació de menjars recuperats

Reunits:

D'una part, XXX, representant legal de XXX

I de l'altra, ZZZ representant legal de ZZZ

XXX i ZZZ subscriuen el present conveni per a l'entrega gratuïta de menjars:

Acorden:

1r - Els menjars seran manipulats, conservats i entregats per XXX seguint tots els requisits establerts en les normes d'higiene alimentària de la UE, garantint que són aptes per al consum humà.

2n - El centre XXX donarà menjars de forma gratuïta a ZZZ, i en el cas que el receptor sigui una entitat social, aquesta es compromet a distribuir-los també de forma gratuïta.

3r - Els menjars es donaran amb el corresponent document d'entrega per conèixer-ne la traçabilitat.

4rt - Un cop entregats els menjars, el receptor (ZZZ) es responsabilitzarà de la seva correcta conservació i ús (d'acord amb l'etiquetatge de l'envàs) i assumirà la responsabilitat legal dels menjars rebuts.

5é - ZZZ no efectuarà reclamacions sobre els menjars rebuts.

La duració del present acord de col·laboració serà d'un any des de la signatura del present document i s'entendrà prorrogat tàcitament per períodes d'un any.

Qualsevol de les parts podrà comunicar per escrit el desig de la finalització del conveni de col·laboració amb un mes d'antelació.

En prova de conformitat, signen el present conveni

XXX (Donador)

YYY (Receptor)

Barcelona, de de 20XX

## Model de document de lliurament

### DATA:

| CENTRE DONADOR             | DESTINATARI                |
|----------------------------|----------------------------|
| Raó social                 | Nom                        |
| Adreça                     | Adreça                     |
| Telèfon/Adreça electrònica | Telèfon/Adreça electrònica |

He rebut de manera gratuïta, la següent quantitat de menjar:

| NOM MENJAR | DATA CONGELACIÓ/<br>ELABORACIÓ | UNITATS (NÚM.<br>ENVASOS) |
|------------|--------------------------------|---------------------------|
|            |                                |                           |
|            |                                |                           |
|            |                                |                           |
|            |                                |                           |
|            |                                |                           |

Em responsabilitzo de la seva correcta conservació i ús (d'acord amb l'etiquetatge de l'envàs).

## Model d'etiqueta

### ETIQUETA MENJAR CUINAT (CONGELAT O REFRIGERAT)

Codi Centre: \_\_\_\_\_

Nom del menjar/ingredients: \_\_\_\_\_

**CONGELAT** (Conservar a  $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$ ) Data de congelació: \_\_ / \_\_ / \_\_  
Consumir preferentment abans de 2 mesos de la data de congelació.  
Es descongelarà en la nevera ( 4-5 °C) i un cop descongelat es recomana el seu consum en menys de 48 hores.

**REFRIGERAT** (Conservar a  $T^{\circ} \leq 4^{\circ}\text{C}$ ). Data d'elaboració: \_\_ / \_\_ / \_\_  
Consumir preferentment abans de 48h. de la data d'elaboració.

*SEMPRE, abans del seu consum, cal escalfar el menjar a una temperatura superior a **74°C** almenys **15 segons** en el centre del producte.*

#### Al·lèrgens

- |                                      |  |                                |
|--------------------------------------|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Api         | <input type="checkbox"/> Gluten          | <input type="checkbox"/> Ous   |
| <input type="checkbox"/> Cacauets    | <input type="checkbox"/> Llet i derivats | <input type="checkbox"/> Peix  |
| <input type="checkbox"/> Crustacis   | <input type="checkbox"/> Mol·luscs       | <input type="checkbox"/> Sèsam |
| <input type="checkbox"/> Fruita seca | <input type="checkbox"/> Mostassa        | <input type="checkbox"/> Soja  |

#### Altres:

- |                                  |
|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Porc    |
| <input type="checkbox"/> Vedella |

**NO COMERCIALITZABLE**



# Instrucció de treball per recuperar excedents

## Refredament

Passeu de 60°C  
a 10°C en menys  
de 2 hores



## Envasat

Useu envasos nets  
(preferiblement  
petits per afavorir  
el refredament)  
ompliu-los el més  
ràpid possible



## Recuperar excedents



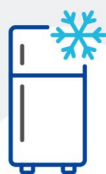
## Etiquetatge

Ompliu bé totes  
les dades



## Lliurament

Doneu el menjar  
amb un document  
de lliurament



## Conservació

En refrigeració ( $T < 4^{\circ}\text{C}$ )  
En congelació ( $T < -18^{\circ}\text{C}$ )

Més informació:  
<https://www.aspb.cat/>

CSB Consorci Sanitari  
de Barcelona

Agència  
de Salut Pública



Seguretat alimentària

**C S B** Consorci Sanitari  
de Barcelona



Seguretat alimentària

Connectem



[www.aspb.cat](http://www.aspb.cat)