



Tipo	Otros documentos
Asunto	Guía para el procedimiento de retirada y destrucción de alimentos deteriorados, en el marco del Programa Operativo sobre ayuda alimentaria para la solicitud de ayuda del Fondo de Ayuda Europea a las personas más desfavorecidas en España (2014-2020).
Unidad	Subdirección General de Regulación de Mercados
Número	
Vigencia	Programa 2018 y sucesivos
Sustituye o modifica	





INDICE

Págs.

1. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS	1
2. PROCEDIMIENTO A SEGUIR CUANDO SE DETECTAN ALIMENTOS DETERIORADOS EN UN CAD	1
2.1 ALIMENTOS QUE LLEGAN DETERIORADOS Y NO HAN SIDO AÚN RECEPCIONADOS POR EL CAD.....	1
2.2 ALIMENTOS DETERIORADOS QUE SON DETECTADOS UNA VEZ RECEPCIONADOS EN EL CAD.....	2
2.2.1 ALIMENTOS DETERIORADOS COMO CONSECUENCIA DE UN DEFECTO O ALTERACIÓN DEL ALIMENTO EN LA FABRICACIÓN.....	2
2.2.2.ALIMENTOS DETERIORADOS COMO CONSECUENCIA DE SU MANIPULACIÓN EN EL CAD.....	3
3. PROCEDIMIENTO A SEGUIR CUANDO SE DETECTAN ALIMENTOS DETERIORADOS EN UNA OAR	5
3.1.ALIMENTOS DETERIORADOS EN LA OAR A CONSECUENCIA DE UN DEFECTO DE FABRICACIÓN	5
3.2.ALIMENTOS DETERIORADOS EN LA OAR COMO CONSECUENCIA DE SU MANIPULACIÓN EN LA OAR.....	7
4. INFORMACIÓN ADICIONAL	8
4.1. SOSPECHA DE RIESGO EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	8
4.2.ALIMENTOS QUE HAN SOBREPASADO LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.....	9
ANEXO 1: MODELO DE INFORME SOBRE ALIMENTO DETERIORADO. PROGRAMA DE AYUDA ALIMENTARIA A LAS PERSONAS MÁS DESFAVORECIDAS 20__PO FEAD (2014-2020).....	10



1. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La Instrucción General sobre actuaciones de gestión y control para el suministro de alimentos, en el marco del Programa Operativo sobre ayuda alimentaria para la solicitud de ayuda del Fondo de Ayuda Europea a las personas más desfavorecidas en España (2014-2020), establece, en el punto 8.2. “Controles a las OAD” y en punto 8.3. “Controles a las OAR”, que, *“en caso de detectarse alimentos deteriorados se deberá actuar conforme a lo establecido en la Guía para el procedimiento de retirada y destrucción de alimentos deteriorados”*.

Se entiende por “alimento deteriorado” aquel cuyas características morfológicas, fisicoquímicas u organolépticas del propio alimento, de su envase o de su embalaje han pasado a peor estado o condición respecto al inicialmente esperado.

El deterioro de alimentos se puede detectar a dos niveles:

- A nivel de centro de almacenamiento y distribución (en adelante CAD)
- A nivel de organización asociada de reparto (en adelante OAR)

Por otro lado, el deterioro de los alimentos podrá atribuirse bien:

- A la empresa suministradora
- Al CAD
- A la OAR

El objeto de la presente guía es facilitar un procedimiento detallado sobre cómo actuar en el caso de detectarse alimentos deteriorados teniendo en cuenta el nivel de la cadena de distribución en que se detecte el deterioro y la causa del mismo.

2. PROCEDIMIENTO A SEGUIR CUANDO SE DETECTAN ALIMENTOS DETERIORADOS EN UN CAD

2.1. Alimentos que llegan deteriorados y no han sido aún recepcionados por el CAD

El responsable del CAD deberá comunicar la incidencia a su OAD y a la Unidad de control, y la OAD a Tragsatec.

Tragsatec comunicará la incidencia al FEGA.

Tragsatec contactará con la empresa suministradora para que retire el alimento deteriorado y lo reponga en el CAD.



La retirada de estos alimentos será realizada por la propia empresa suministradora quien se encargará igualmente de su destrucción.

No es necesaria la presencia de la unidad de control en dicho acto de retirada.

Los gastos de retirada y destrucción serán responsabilidad de la empresa suministradora.

Los alimentos repuestos se considerarán suministrados en esa fase o en la que corresponda y el CAD deberá realizar el correspondiente registro de entrada en REDABAL.

El déficit de alimentos para la distribución, en la fase, se resuelve disminuyendo las cantidades teóricas de distribución de alimentos de todas o de determinadas organizaciones asociadas de reparto (en adelante OAR), a las que se compensará en fases posteriores.

Si la reposición se realiza en la fase siguiente, el exceso se asignará a las OAR que recibieron menos alimentos en la fase anterior.

Las cantidades efectivamente distribuidas a las OAR se reflejarán en el acta de distribución o se emitirán nuevas actas de distribución con las cantidades teóricas recalculadas.

Las cantidades efectivamente distribuidas se registrarán como movimientos de salida en REDABAL.

En el caso de que la incidencia tenga lugar en la última fase del Programa en curso, el FEGA contactará con la empresa para que se repongan los alimentos deteriorados en la misma fase.

2.2. Alimentos deteriorados que son detectados una vez recepcionados en el CAD

2.2.1. Alimentos deteriorados como consecuencia de un defecto o alteración del alimento en la fabricación.

Cuando existan indicios de que el deterioro de un alimento en el CAD se haya producido a consecuencia de un defecto o alteración en la fabricación, el procedimiento para retirar y destruir dicho alimento será el siguiente:

El responsable del CAD, elaborará un breve informe de acuerdo al modelo de anexo 1 en el que se reflejará:

- Tipo de alimento afectado.
- Programa en el que fue suministrado.
- Fase en la que fue suministrado (si se conoce).



- Nombre de la empresa suministradora del alimento.
- Marca comercial del alimento afectado.
- Cantidad de alimento deteriorado.
- Identificación del lote deteriorado.
- Fecha de consumo preferente del lote deteriorado.
- Descripción del deterioro y de sus posibles causas.
- Fotos que muestren el deterioro del alimento.

El responsable del CAD, a la mayor brevedad posible, comunicará la incidencia y enviará el informe según anexo 1 a su OAD y a la Unidad de control; la OAD remitirá la incidencia y el anexo 1 a Tragsatec.

En la comunicación a Tragsatec incluirá persona de contacto en el CAD, teléfono de contacto y correo electrónico operativo.

En estos casos, no se considera necesaria la presencia de la unidad de control en el acto de retirada del alimento deteriorado. No obstante, siempre que la unidad de control lo considere oportuno, podrá estar presente en el acto de retirada para lo cual deberá ponerlo previamente en conocimiento de Tragsatec.

Tragsatec comunicará la incidencia a la empresa y al FEGA y concretará la fecha y hora con la empresa, la OAD y la unidad de control en su caso, para que se proceda a la retirada y posterior destrucción del alimento deteriorado conforme a los procedimientos legalmente establecidos por parte de la empresa.

En caso de que la unidad de control esté presente en el acto de retirada, levantará el correspondiente “acta de retirada” (Anexo n.º 4 de la Instrucción General en vigor), que grabará en Redabal en el menor plazo posible.

Los alimentos deteriorados deberán ser repuestos por la empresa. Los gastos de retirada y destrucción (transporte y destrucción) correrán a cargo de la empresa.

2.2.2. Alimentos deteriorados como consecuencia de su manipulación en el CAD.

Cuando existan indicios de que el deterioro de un alimento se haya producido a consecuencia de su manipulación en el CAD el procedimiento a seguir para retirar y destruir dicho alimento deteriorado será el siguiente:

El responsable del CAD, tras detectar el deterioro, elaborará un breve informe de acuerdo al modelo de anexo 1 incluyendo la misma información que la indicada en el punto 2.2.1.



El responsable del CAD, a la mayor brevedad posible, comunicará la incidencia y enviará el informe según anexo 1 a su OAD y a la Unidad de control, la OAD remitirá la incidencia y el anexo 1 a Tragsatec.

La unidad de control, por su parte, valorará si considera necesaria o no su presencia en el acto de retirada del alimento para lo cual tendrá en cuenta:

1. La información proporcionada por la OAD y reflejada en el anexo 1
2. La información relativa a la gestión y funcionamiento de la OAD en base tanto a visitas y controles realizados previamente como a la propia actuación de la OAD en relación con la detección y comunicación de la incidencia (el hecho de que se tenga conocimiento del deterioro de los alimentos a través de una OAD puede poner de manifiesto que esta actúa con diligencia y cumpliendo sus obligaciones en relación con el Programa y que la causa de deterioro puede ser ajena a su voluntad. Por el contrario el que se detecte el deterioro tras una visita de control puede poner de manifiesto una mala gestión por parte de la OAD).
3. Cualquier otra información que la unidad de control considere relevante como pueda ser, por ejemplo la relación coste del desplazamiento a la OAD/valor del alimento afectado).

En caso de que la unidad de control tenga dificultades para valorar si debe o no presentarse en el acto de retirada del alimento deteriorado podrá realizar la consulta al FEGA quien determinará finalmente si es necesaria o no su presencia en dicho acto.

La unidad de control comunicará a Tragsatec y al FEGA su intención de estar o no presente en el acto de retirada. En caso de que no vaya a personarse, remitirá junto a la comunicación justificación del motivo por el cual no considera necesario estar presente en el acto de retirada.

Para conocer la manera en la que se debe proceder para destruir el alimento deteriorado, el CAD deberá contactar con la Unidad de residuos de la Dirección General de Calidad Ambiental de su Comunidad Autónoma quien le informará del procedimiento a seguir según el tipo de deterioro y las cantidades afectadas. El CAD informará a la OAD del procedimiento indicado por la autoridad autonómica competente y esta informará a Tragsatec.

En caso de que sea necesario contratar un gestor autorizado, una vez que el CAD lo tenga contratado, informará a Tragsatec y Tragsatec informará a la Unidad de control, en su caso, de la fecha y hora a realizar la retirada del alimento deteriorado del CAD y su transporte hasta una planta de transformación autorizada.

En cualquier caso, siempre que sea necesario que un gestor autorizado retire el producto deteriorado y en el caso de que el CAD tenga dificultades para localizar



a uno podrá solicitar a Tragsatec que le facilite un contacto de un gestor autorizado.

En caso de que la unidad de control esté presente en el acto de retirada, deberá levantar el correspondiente “acta de retirada” (Anexo n º4 de la Instrucción General en vigor) que grabará en Redabal en el menor plazo posible.

En caso de que la unidad de control no esté presente en el acto de retirada, recabará los documentos justificativos de la retirada y destrucción del alimento deteriorado y los remitirá al FEGA en el menor plazo posible.

Los gastos de retirada y destrucción (transporte y tasas de destrucción) correrán a cargo del CAD responsable

3. PROCEDIMIENTO A SEGUIR CUANDO SE DETECTAN ALIMENTOS DETERIORADOS EN UNA OAR

3.1. Alimentos deteriorados en la OAR a consecuencia de un defecto de fabricación.

Cuando existan indicios de que el deterioro del alimento en la OAR haya sido provocado como consecuencia de un defecto de fabricación, el procedimiento para retirar y destruir dicho alimento será el siguiente:

La OAR, tras detectar el deterioro, deberá enviar al CAD que le proporcione los alimentos, un breve informe de acuerdo al modelo de anexo 1 en el que se reflejará:

- Tipo de alimento afectado.
- Programa en el que fue suministrado.
- Fase en la que fue suministrado (si se conoce).
- Nombre de la empresa suministradora del alimento.
- Marca comercial del alimento afectado.
- Cantidad de alimento deteriorado.
- Identificación del lote deteriorado.
- Fecha de consumo preferente del lote deteriorado.
- Descripción del deterioro y de sus posibles causas.
- Fotos que muestren el deterioro del alimento.

El responsable del CAD, a la mayor brevedad posible, enviará el informe según anexo 1 que le remita la OAR y comunicará la incidencia a la Unidad de control y a su OAD, y ésta a TRAGSATEC.

En la comunicación a TRAGSATEC incluirá persona de contacto en la OAR, teléfono de contacto y correo electrónico operativo.



La unidad de control, por su parte, valorará si considera necesaria o no su presencia en el acto de retirada del alimento para lo cual tendrá en cuenta:

1. La información proporcionada por la OAR y reflejada en el anexo 1
2. La información relativa a la gestión y funcionamiento de la OAR en base tanto a visitas y controles realizados previamente como a la propia actuación de la OAR en relación con la detección y comunicación de la incidencia (el hecho de que se tenga conocimiento del deterioro de los alimentos a través de una OAR puede poner de manifiesto que esta actúa con diligencia y cumpliendo sus obligaciones en relación con el Programa y que la causa de deterioro puede ser ajena a su voluntad. Por el contrario el que se detecte el deterioro tras una visita de control puede poner de manifiesto una mala gestión por parte de la OAR).
3. Cualquier otra información que la unidad de control considere relevante como pueda ser, por ejemplo la relación coste del desplazamiento a la OAR/valor del alimento afectado).

En caso de que la unidad de control tenga dificultades para valorar si debe o no presentarse en el acto de retirada del alimento deteriorado podrá realizar la consulta al FEGA quien determinará finalmente si es necesaria o no su presencia en dicho acto.

La unidad de control comunicará a Tragsatec y al FEGA su intención de estar o no presente en el acto de retirada. En caso de que no vaya a personarse, remitirá junto a la comunicación justificación del motivo por el cual no considera necesario estar presente en el acto de retirada.

Tragsatec comunicará la incidencia a la empresa y al FEGA

Tragsatec concretará la fecha y hora con la empresa y la OAR y la unidad de control, en su caso, para que se proceda a la retirada y posterior destrucción del alimento deteriorado, conforme a los procedimientos legalmente establecidos por parte de la empresa.

Cuando la unidad de control esté presente en el momento de la retirada levantará el acta correspondiente (Anexo n^o 4 de la Instrucción General en vigor), que grabará en Redabal en el menor plazo posible.

En caso de que la unidad de control no esté presente en el acto de retirada, recabará los documentos justificativos de la retirada y destrucción del alimento deteriorado y los remitirá al FEGA en el menor plazo posible

El FEGA comunicará a la empresa las cantidades de alimento que deberán ser repuestas. No obstante, los gastos de retirada y destrucción (transporte y destrucción) serán a cargo de la empresa.



3.2. Alimentos deteriorados en la OAR como consecuencia de su manipulación en la OAR

Cuando existan indicios de que el deterioro de un alimento se haya producido a consecuencia de su manipulación en la OAR, el procedimiento para retirar y destruir dicho alimento será el siguiente:

La OAR, tras detectar el deterioro, deberá enviar al CAD que le proporcione los alimentos, un breve informe de acuerdo al modelo de anexo 1 incluyendo la misma información que la indicada en el punto 3.1.

El responsable del CAD, a la mayor brevedad posible, enviará el informe según anexo 1 que le remita la OAR y comunicará la incidencia a la Unidad de control y a su OAD, y ésta a Tragsatec.

En la comunicación a Tragsatec incluirá persona de contacto en la OAR, teléfono de contacto y correo electrónico operativo.

La unidad de control, por su parte, valorará si considera necesaria o no su presencia en el acto de retirada del alimento para lo cual tendrá en cuenta:

1. La información proporcionada por la OAR y reflejada en el anexo 1
2. La información relativa a la gestión y funcionamiento de la OAR en base tanto a visitas y controles realizados previamente como a la propia actuación de la OAR en relación con la detección y comunicación de la incidencia (el hecho de que se tenga conocimiento del deterioro de los alimentos a través de una OAR puede poner de manifiesto que esta actúa con diligencia y cumpliendo sus obligaciones en relación con el Programa y que la causa de deterioro puede ser ajena a su voluntad. Por el contrario el que se detecte el deterioro tras una visita de control puede poner de manifiesto una mala gestión por parte de la OAR).
3. Cualquier otra información que la unidad de control considere relevante como pueda ser, por ejemplo la relación coste del desplazamiento a la OAR/valor del alimento afectado).

En caso de que la unidad de control tenga dificultades para valorar si debe o no presentarse en el acto de retirada del alimento deteriorado podrá realizar la consulta al FEGA quien determinará finalmente si es necesaria o no su presencia en dicho acto.

La unidad de control comunicará a Tragsatec y al FEGA su intención de estar o no presente en el acto de retirada. En caso de que no vaya a personarse, remitirá junto a la comunicación justificación del motivo por el cual no considera necesario estar presente en el acto de retirada.

Para conocer la manera en la que se debe proceder para destruir el alimento deteriorado, la OAR deberá contactar con la Unidad de residuos de la Dirección



General de Calidad Ambiental de su Comunidad Autónoma quien le informará del procedimiento a seguir según el tipo de deterioro y las cantidades afectadas. La OAR informará a Tragsatec del procedimiento indicado por la autoridad autonómica competente y Tragsatec informará la unidad de control en caso necesario.

En caso de que sea necesario contratar un gestor autorizado, una vez que la OAR lo tenga contratado, informará a Tragsatec y Tragsatec informará a la Unidad de control, en su caso, de la fecha y hora a realizar la retirada del alimento deteriorado del CAD y su transporte hasta una planta de transformación autorizada.

En cualquier caso, siempre que sea necesario que un gestor autorizado retire el producto deteriorado y en el caso de que la OAR tenga dificultades para localizar uno podrá solicitar a Tragsatec que le facilite un contacto de un gestor autorizado.

Cuando la unidad de control esté presente en el momento de la retirada deberá levantar el acta correspondiente (Anexo nº4 de la Instrucción General en vigor), que grabará en Redabal en el menor plazo posible.

En caso de que la unidad de control no esté presente en el acto de retirada, recabará los documentos justificativos de la retirada y destrucción del alimento deteriorado y los remitirá al FEGA en el menor plazo posible

Los gastos de retirada y destrucción (transporte y tasas de destrucción) correrán a cargo de la OAR responsable.

4. INFORMACIÓN ADICIONAL

4.1. Sospecha de riesgo en materia de seguridad alimentaria.

Cuando se informe del deterioro de un alimento y se sospeche del riesgo en materia de seguridad alimentaria por alguna de las partes implicadas (OAD, CAD, OAR, unidad de control o FEGA), independientemente de su posible causa, se deberá contactar con los servicios de salud pública competentes para su posible actuación. Para ello, la unidad de control realizará la comunicación correspondiente a dichos servicios.

De las actuaciones realizadas por dichos servicios, la unidad de control solicitará una copia de la que dará traslado al FEGA. A su vez, el FEGA informará a la OAD correspondiente.



4.2. Alimentos que han sobrepasado la fecha de consumo preferente

La fecha de «consumo preferente» indica el momento hasta el cual el alimento conserva la calidad prevista. A partir de esa fecha su consumo no es perjudicial para la salud pero se pueden observar cambios en sus aspectos sensoriales como en el sabor, el olor o la textura.

Los alimentos se deben distribuir con una antelación suficiente que permita que sean consumidos dentro de la fecha de consumo preferente indicada en su envase. No obstante, los alimentos que, por causas excepcionales, hayan sobrepasado la fecha de consumo preferente, podrán ser distribuidos y posteriormente consumidos por las personas desfavorecidas siempre que:

- Se compruebe antes de ser consumido que su envase esté intacto y no esté dañado.
- Se compruebe antes de ser consumidos que los alimentos tienen buen aspecto, que huelen y saben bien.
- Se respeten las instrucciones de conservación.
- Una vez abierto un envase de alimentos con fecha de «consumo preferente», se sigan las instrucciones que figuran en el etiquetado en caso de haberlas, por ejemplo «una vez abierto el envase, consumir en tres días».

En caso de no cumplirse alguno de estos requisitos, se debe proceder a su destrucción de acuerdo a lo establecido en esta guía.

LA SUBDIRECTORA GENERAL
DE REGULACION DE MERCADOS
Firmado electrónicamente por
Elena Busutil Fernández

DESTINO:

Subdelegaciones y Delegaciones del Gobierno (Áreas Funcionales de Agricultura o Agricultura y Pesca, Dependencias de Áreas Funcionales de Agricultura o Agricultura y Pesca, y Unidades de Agricultura).

Organizaciones Asociadas de distribución (OAD)

Organizaciones Asociadas de reparto (OAR)



ANEXO 1: MODELO DE INFORME SOBRE ALIMENTO DETERIORADO. PROGRAMA DE AYUDA ALIMENTARIA A LAS PERSONAS MÁS DESFAVORECIDAS 20___-PO FEAD (2014-2020)

D. _____, con DNI _____, como responsable del CAD/OAR (márquese según corresponda) situado/a en (indicar la dirección completa) _____

informo que se han detectado en estas instalaciones los siguientes alimentos deteriorados correspondientes al Programa de ayuda a las personas más desfavorecidas (PO FEAD 2014-2020).

(Incluir en el informe la siguiente información acerca del/los alimento/s deteriorado/s)

1. Tipo de alimento afectado.
2. Programa en el que fue suministrado.
3. Fase en la que fue suministrado (si se conoce).
4. Nombre de la empresa suministradora del alimento.
5. Marca comercial del alimento afectado.
6. Cantidad de alimento deteriorado.
7. Identificación del lote deteriorado.
8. Fecha de consumo preferente del lote deteriorado.
9. Descripción del deterioro y de sus posibles causas.

Se adjuntan fotos que muestran el deterioro de los alimentos indicados en el presente informe.

Fecha:

Firma:



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN
FONDO ESPAÑOL DE GARANTÍA AGRARIA O.A.



www.fega.es



C/ Beneficencia, 8 - 28004 - Madrid



Tel: 91 347 65 00

