



GUIA DE MANEIG DELS ALIMENTS



Com “Les espigadores”, el Banc dels Aliments recull aquells productes de qualitat, que no són comercialitzables per distribuir-los entre entitats benèfiques

Per la lluita contra la fam i el malbaratament

Fundació Banc dels Aliments de Barcelona

www.bancdelsaliments.org

Seu Central:

Carrer Motors, 122 08040 Barcelona

Tel. 933 464 404 - Fax 933 466 903 info@bancdelsaliments.org

Mercabarna:

Longitudinal 2 - Transversal 14080

PRESENTACIÓ

La finalitat principal dels Bancs dels Aliments d'acord amb la nostra "Carta fundacional", és la lluita contra el malbaratament. Una de les fonts principals de subministra d'aliments són els productes no comercialitzables, que en la nostra societat opulenta es destinaven a la destrucció i representava un elevat cost econòmic i mediambiental, sinó a més suposa un escàndol social, especialment quan en el nostre entorn social prop d'un 20% de persones no superen el llindar de pobresa. Pels pobres el rebre aliments és un estalvi en el "cistell de la compra" que els hi pot suposar una millora en les altres despeses de casa.

L'objecte d'aquesta guia és la de disposar d'un mínim de normes per tal de mantenir els aliments en un bon nivell de qualitat. Per això, cal gestionar-los de forma adequada al llarg de tota la cadena alimentària, tant en les mateixes entitats benèfiques, com a casa del consumidor final. En tots els casos les entitats benèfiques han de disposar d'un local en condicions adequades, que permetin el bon maneig i control dels aliments i evitin l'aparició d'elements nocius, com poden ser les humitats, els rosegadors o els insectes. En el cas de maneig de productes frescos, es necessari disposar de les instal·lacions de fred suficients.

ÍNDEX

PRESENTACIÓ	2
PRODUCTES SECS	3
PRODUCTES EN CONSERVA	4
LACTIS I OVOPRODUCTES	5
PRODUCTES ULTRACONGELATS	6
LA FRUITA I VERDURA	7
DATES DE CONSUM: PREFERENT O CADUCITAT	8

PRODUCTES SECS

1.- Definició

Els productes secs inclouen una ampla gamma d'aliments. Les seves característiques comunes és que tenen una quantitat molt baixa d'aigua. Aquesta circumstància constitueix per a si mateixa un mitjà de conservació. En efecte, l'aigua és un element fonamental per a la vida i sense no es possible el desenvolupament dels microorganismes.

2.- Els productes.

Aquest grup d'aliments és bàsic en l'alimentació humana i a ell pertanyen els cereals i els seus derivats (pa, pastes...) i són molt energètics i les llegums, riques en grasses i proteïnes, també contenen una gran quantitat de vitamines, i es per això que se situen a la base de l'alimentació humana en totes les cultures. Aquest grup inclou l'arròs, les llegums, les pastes, les galetes, el sucre, els cereals, el cafè, la llet en pols, la farina, la sèmola i d'altres. També inclouem els productes deshidratats.

Aquestes qualitats junt a la seva fàcil conservació determinen un mercat molt estable amb poques variacions de preus, que fa que difícilment hi hagi excedents en la cadena comercial.



Una de les raons que obliguen al Banc dels aliments a buscar altres fonts de subministrament com poden ser les operacions quilo de recollida en centres comercials o escoles o les trameses per les campanyes de la Unió Europea.

3.- Conservació.

Aquests productes tenen l'avantatge de conservar-se molt fàcilment en el magatzem ja que no necessiten un equipament específic. La seva conservació a temperatura ambient solament precisa controlar l'embalatge i evitar els llocs humits, ja que el seu contacte amb l'aigua produirà hidratacions del producte que perdrà el seu sistema de protecció. També cal evitar els rosegadors i els insectes que poden deteriorar dels envasos.

Els Aliments secs de durada superior als divuit mesos han de disposar de data òptima de consum, mitjançant la descripció de "Consumir preferentment abans de" seguida de la data especificada pel fabricant del producte. Es tracta d'una data exclusivament de caràcter comercial, ja que aquests productes en condicions adequades tenen un període de conservació molt més llarg.

4.- Eliminació dels envasos.

Els aliments van degudament envasats i a més pel seu maneig, s'agrupen dins d'envasos de major cabuda, que cal eliminar de forma adequada. Normalment són de cartró o de plàstics, que cal reciclar degudament. Els envasos de cartró s'han de plegar degudament i deixar prop dels contenidors de reciclatge a ser possible lligats, pel seu millor maneig pels recicladors, tot evitant la seva dispersió al carrer.

PRODUCTES EN CONSERVA

1.- Definició.

Els productes en conserva estan fabricats a partir d'aliments peribles, de consum immediat ja sigui d'origen vegetal o animal i la seva conservació està assegurada a partir de dues tècniques bàsiques.

a). Condicionament en un envàs hermèticament tancat

b). Tractament tèrmic a temperatura superior a 100° C que assegura la destrucció dels microorganismes.

L'objecte d'aquestes operacions es la d'assegurar la seva estabilitat biològica. En efecte, l'evolució del producte s'ha aturat fins a l'obertura del envàs, a partir del que el seu consum s'ha de realitzar ràpidament.

2.- Envasat.

Tradicionalment aquest tipus de fabricació ha utilitzat la llauna metàl·lica. No obstant això actualment s'utilitzen altres materials per envasar aquests productes, com el vidre, el tetrabrik o el plàstic

3.- Magatzematge

En general, si es mantenen en un lloc fresc i sec, protegits del sol i dels canvis sobtats de temperatura, els productes en conserva tenen un període de conservació molt llarg.

4.- Període de conservació

Com ja s'ha dit els fabricants venen obligats a fixar la "data de consum preferent pels seus productes. Es tracta doncs d'una data de caràcter comercial i de control per tal de determinar la responsabilitat del fabricant davant dels destinataris dels productes. A partir d'aquesta data el producte no presenta perill per a la salut. Si el termini de temps és molt llarg es possible que el producte presenti pèrdues de color, precipitat dels components..etc. Una vegada obert l'envàs el seu consum ha de ser immediat; el producte en conserva no es manté millor que el fresc i és per això que un cop obert s'ha de conservar en el frigorífic per un període màxim de 24/48 hores aproximadament.

5.- Anomalies a controlar.

Les principals anomalies que poden presentar els envasos de llauna són les següents:

a). La llauna està inflada. Una o les dos tapes estan inflades i no retornen a la posició inicial, encara que es pressionin fortament amb la mà

b). La llauna està "fofa", es a dir presenta un bombament en una o en les dos tapes que desapareixen quan es fa pressió amb la mà però reapareixen quan acaba la pressió

En ambdós casos hi ha una alteració dels productes i no pot ser consumit. S'ha de d'eliminar.

c). La llauna està oxidada o abonyegada. Es comprovarà que el interior del envàs no estigui oxidat. Actualment tots els envasos estan fabricats amb un tractament especial aïllant del metall i anticorrosiu. En termes generals, el producte es consumible.

6.- Recomanacions.

Els actuals processos de fabricació, han incorporat importants millores tècniques i controls de qualitat a que són obligatòriament sotmesos els productes en les diferents



fases de la seva fabricació que permeten confiar en la bona qualitat dels productes donats per les empreses. Aquestes són les primeres interessades a disposar de productes de qualitat permanent. No obstant això per problemes de logística hi ha productes que han depassat la data de consum preferent. En aquests casos el Banc dels Aliments ha seguit el següent procés

a).- Confirmar amb el control de qualitat del fabricant la data de fabricació i les característiques que permeten assegurar la validesa de la qualitat del producte

b).- Examinar els factors organolèptics que corresponen a la bona qualitat del producte (aspecte sabor , color ...)

c).- I si fos necessari es realitzen els anàlisi i dictàmens necessaris.

Així es pot garantir a les entitats benèfiques col·laboradores del Banc dels Aliments la bona qualitat dels productes rebuts

LACTIS I OVOPRODUCTES

1.- Definició

Els productes derivats de la llet i dels ous tenen en comú el seu elevat poder nutritiu. Aquesta mateixa riquesa en elements nutritius els fa molt inestables en la seva conservació durant un llarg període de temps. La seva conservació requereix un tractament físic important (esterilització o pasteurització).

2.- Productes lactis

La principal llet comercialitzada directament és la de vaca, i les d'ovella i cabra solament es consumeixen una vegada transformades en formatge. La llet és molt rica en ferments que són la principal causa de la seva inestabilitat. Per això s'aplica un tractament per calor que elimina la major part dels microorganismes. Actualment aquest tractament és necessari i obligatori per qualsevol Procés posterior. Aquesta riquesa en ferments, és la que ha permès l'elaboració d'una elevada gamma de iogurts i postres, base de la potent indústria actual. Aquests productes una vegada l'envàs és obert, estan exposats a qualsevol contaminació exterior, per lo que és necessari conservar-los en fred durant poc temps.



3.- Els ovoproductes

En la nostra cultura europea, els ous poques vegades es consumeixen en estat natural, excepte en salses i receptes caseres. Actualment, les autoritats sanitàries han prohibit l'ús dels ous en la indústria, sense que hagin estat sotmesos a pasteurització. No obstant això és un aliment molt nutritiu i per tant molt fàcil de rebre contaminacions del exterior

4.- Conservació

Les característiques d'aquests productes fan molt difícil la seva conservació en llargs períodes de temps, sense que perdin les seves qualitats originals. Per altre part, conjugar el manteniment del alt poder nutritiu d'aquests aliments amb els tractaments que afavoreixin la seva conservació (UHT, evaporació..etc) obliga a exhaustius controls de qualitat. El consum en òptimes condicions queda garantit amb la indicació de la "data de caducitat" (llet pasteuritzada, iogurt i derivats) o de la "data òptima de consum o consum preferent" (llet UHT, en pols, condensada...)

PRODUCTES ULTRACONGELATS

1.- Principi físic

El fred transforma en gel l'aigua continguda en els productes alimentaris, formant-se cristalls de gel en les seves cèl·lules.

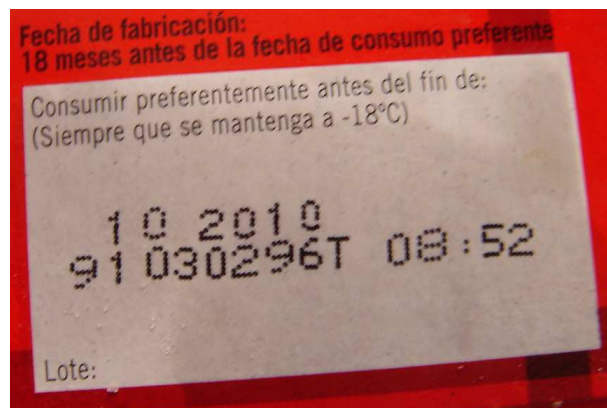
Amb un refredament molt ràpid (ultracongelació), la formació de cristalls és simultània en tota la cèl·lula i no provoca la ruptura de les parets cel·lulars. Al descongelar de forma progressiva, el producte recobra el seu aspecte inicial i totes les propietats alimentàries.

Si el refredament és lent (congelació), els cristalls són de major dimensió i es poden trencar les parets cel·lulars; és per això que aquest procediment no és el més adequat pels productes d'alt contingut en aigua, com la fruita i les verdures.

2.- Procediments tècnics

La **congelació** és un procés utilitzat pels aliments elaborats en trossos de gran dimensió i per a la conservació domèstica. És un mètode lent i precisa temperatures compreses entre -5°C i -20°C .

La **ultracongelació** és un procés aplicat a productes de petita dimensió i alt contingut en aigua. És un mètode ràpid i precisa d'instal·lacions industrials més complexes amb aplicacions de temperatures de -30°C



3.- Conservació dels productes.

Per sota dels -18°C els microorganismes no es desenvolupen, es troben en estat d'alertament. Quan en el procés de descongelació puja la temperatura, els microorganismes recobren la seva activitat i comencen el seu desenvolupament.

Aquesta és la principal raó per **no trencar mai** la cadena del fred. És imprescindible respectar les temperatures de conservació en les cambres frigorífiques entre -18 i 20°C , per tal de poder conservar aquests productes un llarg període de temps.

La cadena del fred comprèn la successió de fases seguides pels productes des de la ultracongelació o congelació fins la seva utilització pel consumidor final. Si es respecta la temperatura de conservació en totes les fases, es garanteix la qualitat final del producte congelat o ultracongelat.

4.- Transport

El transport dels productes ultracongelats ha de realitzar-se en un vehicle frigorífic que mantingui la temperatura estable, tolerant-ne una pujada de fins a 3°C , que equival a una temperatura màxima de -15°C , a condició de que finalitzat el transport estiguin emmagatzemats a -18°C .

No obstant això s'autoritza el transport sense necessitat d'utilitzar vehicle frigorífic si es protegeixen amb envasos adequats, disponibles en el mercat, de forma que la temperatura dels aliments no s'elevi més dels 3°C i la quantitat de producte no superi els 200 quilos

5.- Conservació en destí.

El període de magatzematge en el destí final (domicili) està conduït pel frigorífic domèstic. En aquest cas els consells de temps de conservació són els següents:

- 24 hores en el refrigerador (+5°C)
- 3 dies en el compartiment de gel del refrigerador (0°C)
- Diversos mesos en un congelador (-18°C).

6.- Descongelador

La descongelació d'aquestes productes no s'ha de fer mai a temperatura ambient. S'ha de col·locar en el refrigerador el dia anterior a la seva utilització o pot ser descongelat en un forn a microones.

Una vegada descongelat no pot ser congelat de nou, ja que aquest procés equival a una cocció perllongada, seguida d'un refredament molt ràpid, que provoca la pèrdua de les propietats dels aliments.

LA FRUITA I VERDURA

1.- Definició.

La fruita i verdura són aliments peribles de curta conservació, que cal distribuir ràpidament, per tal de que mantinguin les seves qualitats, sabor i aroma. Són imprescindibles en la dieta, especialment pel seu alt contingut en fibra i vitamines. Actualment el Banc dels aliments disposa de quantitats importants de fruita i verdura, a partir de les campanyes de retirada de fruita, promoguda per l'Administració de la que n'és entitat col·laboradora i per les seves accions a Mercabarna.

2.- Envasat.

Els envasos són molt variats, d'acord amb les característiques de cada tipus de fruita o verdura i fins i tot per la destinació prevista; venda a la menuda o envasat.

3.- Magatzematge i conservació.

La fruita i verdura han de ser distribuïts ràpidament i en cas de magatzematge es precisa disposar de cambres de fred positiu, entre +4°C i +8°C, segons tipus de producte) que la mantinguin amb condicions adequades. Les cambres frigorífiques han de ser netejades regularment.

4.- Maneig.

La fruita i verdura ha de ser manipulada amb cura evitant cops, que la malmetin. La fruita i verdura precisa d'un control constant, ja que suposa la necessitat d'eliminar el rebuig. En tots els casos s'ha de retirar la fruita o verdura podrida que pot ver malbé la resta. En les zones de maneig i en els medis de transport s'han d'evitar les temperatures altes, que afavoreixen una maduració ràpida i el inici de processos de fermentació.



5.- Distribució.

De preferència la distribució s'ha de realitzar en envasos rígids que permeten un millor maneig fins al consum final. La durabilitat del producte dependrà també de la conservació en el domicili, on es millor que es guardi en el frigorífic.

6.- Eliminació del rebuig.

El maneig de la fruita i verdura suposa la necessitat de vigilància constant. Els productes peribles tenen una quantitat important de rebuig que apareix al llarg del seu maneig. Fruita macada, fruita i verdura marcida, peces amb inicis de floritura.. El rebuig serà ràpidament eliminat, per evitar la contaminació amb la resta de producte i es dipositarà als contenidors de matèria orgànica

DATES DE CONSUM: PREFERENT O CADUCITAT

La legislació bàsica (Ley para la “Defensa de los Consumidores y Usuarios” y la “Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados”), les “Reglamentaciones técnico-sanitarias” y las “Normas de Calidad” de los productos alimenticios indiquen l'obligació de consignar una determinada informació al consumidor; entre d'altres la referent al període recomanat de consum i que es defineix amb alguna d'aquestes indicacions.

-Data de consum preferent (fecha de consumo preferente)

-Data de caducitat (Fecha de caducidad)

-Lot de fabricació

**Els aliments no comercialitzables
són recursos solidaris**

La **data de consum preferent o de duració mínima** és la data fins la qual el fabricant garanteix que l'aliment manté les seves qualitats específiques en condicions de conservació adequades. A partir d'aquesta data el producte pot mantenir les seves qualitats de forma satisfactòria.



És per això que s'indica “consumir de preferència abans de...” precisant una data de dia, o mes, o any, segons els aliments tinguin una durada inferior a tres mesos (dia, més i any), de 18 mesos (mes i any) i més de 18 mesos (any), encara que sovint, per facilitar la lectura, generalment es posa sempre el dia, més i any.

La data de consum preferent està determinada pel fabricant, que la fixa amb criteris de qualitat, de producció i de comercialització, com a termini en el que l'empresa garanteix que el producte manté les propietats òptimes de qualitat. Passada aquesta data hi ha un marge ampli de tolerància, ja que les característiques del producte es van modificant lentament al llarg de mesos o anys (color, textura sabor, ...), lo que no vol dir que el producte comporti danys a la salut del consumidor.

La data de caducitat, és la data a partir de la que el producte no és adequat pel consum humà i s'indica amb la menció “consumir fins el” (seguida del dia i més). Aquesta menció va acompanyada sovint de les condicions de temperatura de conservació que correspon als productes peribles, des d'un punt de vista bàsicament microbiològic, que fa que s'alterin per la natura dels seus components, o pel seu sistema d'elaboració, com poden ser els lactis, la xarcuteria cuïta, les carns fresques, els pastissos, els gelats, els postres. És una data determinada per la reglamentació sanitària.

El **lot de fabricació**, és una altra dada que ha de indicar clarament el fabricant en els envasos de tots els productes i que ha de ser registrat en els seus documents, amb la data exacta de la seva elaboració i tots els elements utilitzats i permet la traçabilitat del producte.

El Banc dels aliments rep i distribueix una gran varietat productes de diferents empreses i procedències. Tots els aliments distribuïts a les entitats benèfiques, segueixen les normes de traçabilitat, han estat degudament comprovats i són perfectament consumibles,