



DECLARACIÓN INSTITUCIONAL PARA PONER EN MARCHA EN EL AYUNTAMIENTO DE RIVAS UN PROYECTO BASADO EN LA DONACIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS PARA EVITAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.

El concejal Bernardo González Ramos da lectura a la siguiente Declaración Institucional:

En el mundo desperdiciamos más de 1.300 millones de toneladas anuales de alimentos que aún son perfectamente consumibles y en España superamos los 7,7 millones de toneladas al año. El despilfarro alimentario se da en todas las etapas de la producción (descartes, lotes caducados, exceso en las compras, cocinas profesionales...) y en todas las áreas (hogar, supermercados, restauración colectiva, comercial, hostelería, etc.).

Existe un compromiso, firmado en septiembre de 2015 en el marco de la Asamblea de las Naciones Unidas, en el que se acordaron 17 objetivos para el año 2030, la llamada Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Entre otros, como la igualdad de género o la universalización de la sanidad y la educación, se encuentra el objetivo número doce: 'Modalidades de consumo y producción sostenibles' y el número dos: 'Hambre cero'. En 2021, seis años después, sigue siendo una utopía, una frase hecha, un deseo, todo menos una realidad al alcance: hoy ya hay 821 millones de personas en el mundo subalimentadas. Los bancos de alimentos desempeñan un papel fundamental en la lucha contra el hambre, pero tienen una carencia de alimentos frescos y comidas elaboradas a la hora de distribuir alimentos a las familias. Ya que la mayoría de los alimentos con los que cuentan son alimentos secos y poco variados.

Un objetivo que tendríamos que ponernos en esta Corporación para la ciudad de Rivas Vaciamadrid sería prevenir el desperdicio alimentario y al mismo tiempo hacer frente a las necesidades alimentarias de las familias y personas en situación de vulnerabilidad. Aprovechando y recuperando los excedentes alimentarios cocinados en los diferentes centros de producción de la ciudad y distribuyéndolos posteriormente a través de entidades sociales o de los servicios del propio Ayuntamiento.

La donación de alimentos elaborados cuenta con un vacío legal en España ya que no contamos con una legislación específica a nivel nacional. Pudiendo generar ciertas dudas respecto a la donación. De ahí, que sea importante que desde la administración local se lidere un proyecto basado en la donación de alimentos elaborados para evitar el desperdicio alimentario. La idea es crear un proyecto que englobe a toda la sociedad ripense, empezando en un primer lugar con los comedores de los centros educativos del municipio e ir creciendo, involucrando a los restaurantes y otros agentes del sector de la restauración poco a poco. Con la puesta en marcha de este proyecto llegarían a las familias alimentos cocinados. Alimentos que son aptos para el consumo humano que no han sido servidos y que están en buen estado. En ningún caso se



distribuirían alimentos que hayan sido servidos y posteriormente devueltos a cocina.

A la hora de elaborar este proyecto es importante tener en cuenta que no todos los alimentos se pueden congelar y también que hay alimentos que son muy perecederos microbiológicamente. Estos alimentos se descartarían y no se recomendaría su aprovechamiento (platos que contengan salsas elaboradas con huevo o con base de huevo fresco, productos de pastelería, verdura u hortalizas crudas como ensaladas, fruta cruda, etc.).

Por eso es importante que desde la concejalía de salud se elabore una guía, basándose en el Real Decreto 3484/2000 sobre las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de las comidas preparadas que establece las temperaturas de almacenamiento, conservación y transporte.

En el proyecto debería recogerse también la logística, que no es compleja, pero requiere que cada agente realice correctamente su labor. Este debe contar con un plan de trazabilidad donde se detallan todos los pasos que hay que seguir.

En el caso de los centros escolares es recomendable que, una vez terminado el servicio diario de comedor, los centros deberán retirar la comida disponible que no haya sido servida y que es apta para el consumo, y al envasarla en barquetas compostables que se etiquetan con el nombre del alimento, referencia del centro de producción y fecha de congelación. Y seguidamente, los alimentos se deberán congelar a -18°C . Estas son responsabilidades del personal de cocina de cada centro.

Posteriormente, la entidad social correspondiente debería recoger en los centros de producción esos envases congelados en unas cajas isotérmicas y las transporta hasta el centro de distribución.

La entidad se debería responsabilizar del transporte y de hacerlo bajo las medidas higiénicas recogidas en la guía.

Finalmente, se recomienda que los envases se deberán distribuir a las familias beneficiarias coincidiendo, normalmente, con el día de entrega de otros alimentos que hacen las entidades sociales o desde las propias dependencias municipales. Con la entrega se deberá informar a las familias de los métodos de descongelación de la comida, de las caducidades (dos meses máximos desde que se congela) y de otros aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.

El plan de trazabilidad del proyecto debía tener los mecanismos que permita detectar el recorrido de los alimentos y prevenir peligros. El protocolo debe incluir unos albaranes que se cumplimenten y se firmen cada vez que los alimentos se mueven de sitio (albarán de transporte cuando se entrega a la entidad y el albarán de entrega al domicilio, que es el documento firmado entre la entidad y la persona beneficiaria). Estos albaranes, junto con la etiqueta de



los envases, darán información precisa del recorrido de los alimentos congelados, el centro de producción, la fecha de recogida, las unidades, etc.

Todas estas recomendaciones serán estudiadas y valoradas técnicamente para su inclusión en la guía orientativa.

Es importante que una vez realizado el protocolo que se realice una reunión formativa dirigida a todas las entidades y centros educativos que se adhieran al proyecto, para explicar detalladamente todo el protocolo y las tareas concretas en cada una de las fases.

Este proyecto solo se podrá llevar a cabo gracias a la implicación, esfuerzo y dedicación de muchas personas: personal de cocina, voluntariado, entidades, transportistas, profesionales, etc. Y permitirá a muchas familias vulnerables acceder a alimentos cocinados saludables y a mantener una dieta más equilibrada.

Por todo ello, elevamos al Pleno para su debate y aprobación los siguientes;

ACUERDOS:

PRIMERO.- Instar al Ayuntamiento de Rivas Vaciamadrid a impulsar un proyecto basado en la donación segura de alimentos elaborados, para evitar el desperdicio alimentario en colaboración con los organismos donantes (comedores escolares, restaurantes, etc.) y las organizaciones receptoras (entidades sociales solidarias) estableciendo los requisitos que deberán cumplir en garantía de la seguridad de los alimentos redistribuidos. Si fuera preciso, se valorará la posibilidad de establecer una colaboración con las entidades sociales solidarias participantes para su financiación y puesta en marcha.

SEGUNDO.- Instar al Congreso de los Diputados y a la Comunidad de Madrid a elaborar una legislación nacional y autonómica específica para la donación de alimentos elaborados.

TERCERO.- Trasladar a todos los partidos políticos del Congreso de los Diputados y de la Asamblea de Madrid la aprobación de esta declaración