

2025

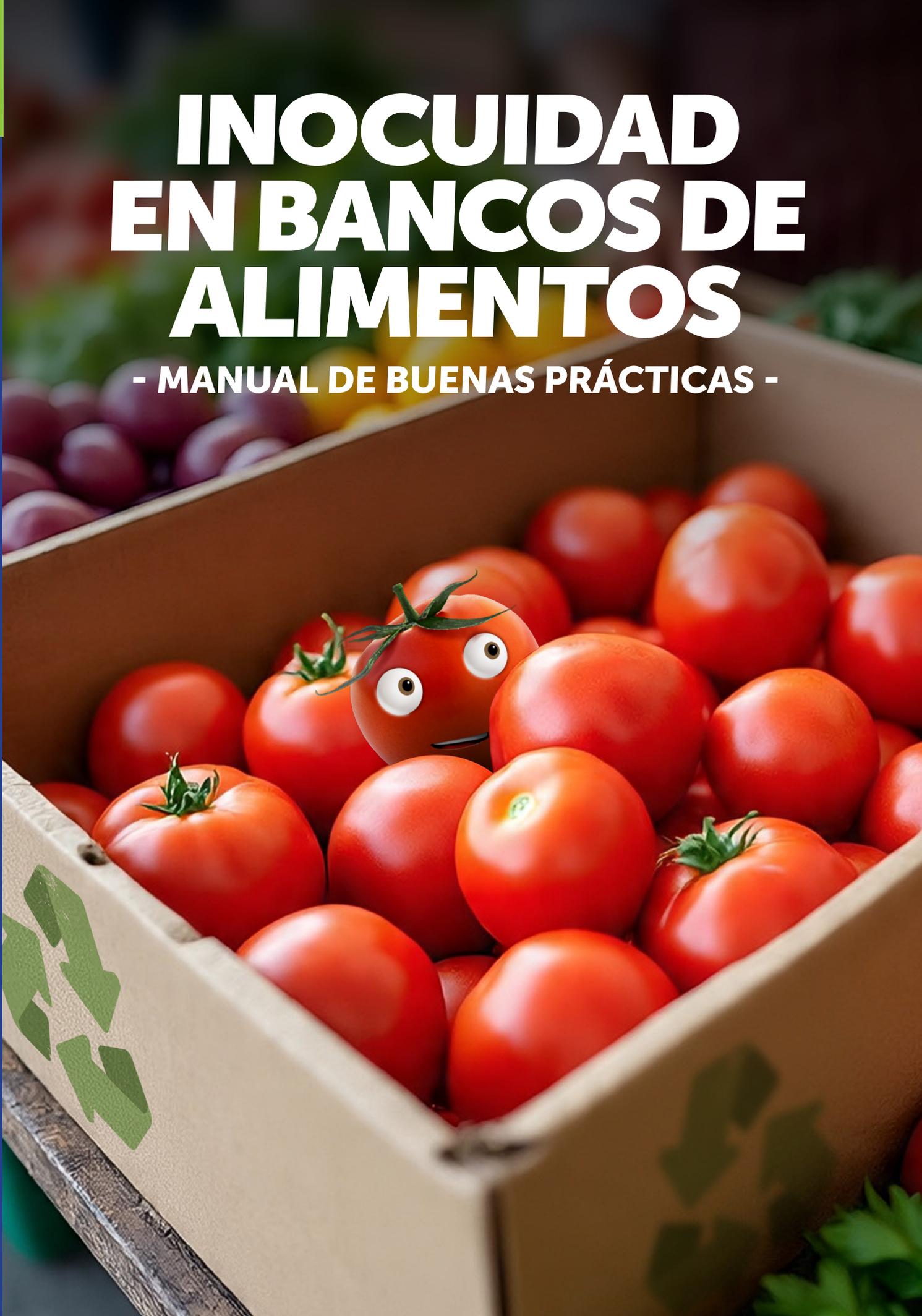
INOCUIDAD EN BANCOS DE ALIMENTOS

- MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS -

ACHIPIA AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

ACHIPIA

UNIVERSIDAD
BERNARDO
O'HIGGINS





INOCUIDAD EN BANCOS DE ALIMENTOS

- MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS -

AUTORES MANUAL

Universidad Bernardo O'Higgins (UBO)

- **Lisette Nicole Lapierre Acevedo**
Asesora de la Escuela de Nutrición y Dietética
- **Ximena Javiera Rodríguez Palleres**
Directora de la Escuela de Nutrición y Dietética
- **Fancy Marion Rojas González**
Directora de Innovación y Transferencia

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA)

- **Karen Baracatt**
Área de Vinculación con el Sistema de Fomento Productivo e I+D
- **Manuel Miranda**
Coordinador del Área de Vinculación con el Sistema de Fomento Productivo e I+D
- **Víctor Rivera**
Coordinador del Área de Asuntos Internacionales y Regulatorios
- **Lorena Galarce**
Área de Asuntos Internacionales y Regulatorios

COLABORACIÓN

Lo Valledor, Mercado Mayorista

- **Banco de Alimentos de Lo Valledor**

Universidad de Chile

- **Stefanía Castillo Meza**
Licenciada de Nutrición y Dietética,

EDICIÓN

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA)

- **Tomás Vío**
Área de Comunicación de Riesgos Alimentarios
- **Eduardo Espinosa**
Coordinador del Área de Comunicación de Riesgos Alimentarios

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA):

- **Nilsson Carvallo E.**
Área de Comunicación de Riesgos Alimentarios

IMÁGENES

- **www.freepik.es**
- **Inteligencia Artificial**
- **Banco de imágenes de ACHIPIA**



Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA)
Calle Nueva York 17, piso 4, Santiago, Chile. (56) 2 27979900

PRESENTACIONES





DIONISIO FAULBAUM

Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria de Chile

En un país donde conviven el desperdicio de alimentos y la inseguridad alimentaria, los bancos de alimentos se han consolidado como una respuesta solidaria, necesaria y estratégica.

Desde la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), reconocemos el valor de estas iniciativas y el compromiso de quienes las hacen realidad. Por ello, nos honra presentar este Manual de Buenas Prácticas en Inocuidad Alimentaria para Manipuladores en Bancos de Alimentos, elaborado en conjunto por la Universidad Bernardo O'Higgins y ACHIPIA, en colaboración con el Banco de Alimentos de Lo Valledor.

Este documento busca ser una herramienta clara y práctica para quienes participan en la recuperación, almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos en los bancos de alimentos. Su objetivo es doble: proteger la salud de las personas beneficiarias y generar confianza en los procesos que aseguran que cada alimento llegue en condiciones seguras a quienes más lo necesitan. También nos recuerda que recuperar alimentos con inocuidad es una forma de actuar contra el hambre, el daño al medio ambiente y la inequidad.

Invitamos a todas las organizaciones, personas voluntarias y profesionales del sector a utilizar este material como una guía, una fuente de inspiración y un reflejo de su compromiso. Porque cuidar los alimentos es, en esencia, cuidar la vida.



JORGE ARIAS

**Vicerrector Académico de
la Universidad Bernardo O'Higgins**

La educación superior tiene la responsabilidad de generar conocimiento que trascienda las aulas. Este conocimiento debe transformarse en herramientas concretas para enfrentar los desafíos sociales más apremiantes de nuestro tiempo. Desde la Universidad Bernardo O'Higgins, y particularmente desde nuestra Escuela de Nutrición y Dietética, asumimos el compromiso de contribuir a la construcción de un Chile más justo y sostenible.

Gracias al financiamiento del Programa Innovación en Educación Superior (INES-49) de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo, canalizamos el conocimiento científico hacia una aplicación práctica. Esta colaboración entre la Escuela de Nutrición y Dietética y la Dirección de Innovación y Transferencia impacta directamente en la vida de las personas más vulnerables de nuestra sociedad.

La elaboración de este Manual de Buenas Prácticas en Inocuidad Alimentaria para Manipuladores en Bancos de Alimentos es fruto del trabajo conjunto entre la Universidad Bernardo O'Higgins, ACHIPIA y el Banco de Alimentos de Lo Valledor. Esta alianza demuestra que, a través de la cocreación, es posible generar soluciones innovadoras para problemas complejos como la inseguridad alimentaria y el desperdicio de alimentos.

Este manual contribuye de manera concreta a prevenir enfermedades de transmisión alimentaria en poblaciones vulnerables, mejorar la calidad de vida de los beneficiarios mediante el acceso a alimentos inocuos, y fortalecer la gestión operacional de los bancos de alimentos a través de protocolos técnicos validados.

Esta publicación también materializa nuestra visión educativa. Nuestras y nuestros estudiantes desarrollan la capacidad de comprender el contexto social y generar un impacto positivo en la comunidad. Este manual es un ejemplo de la calidad de los profesionales que formamos: comprometidos, técnicamente competentes y socialmente responsables.

Invitamos a todos los manipuladores, coordinadores y voluntarios de bancos de alimentos a implementar activamente las recomendaciones de este manual. Cada protocolo aplicado es una garantía de que los alimentos lleguen seguros a quienes más los necesitan, transformando cada donación en una oportunidad real de alimentación digna.

INTRODUCCIÓN

Son muy importantes los esfuerzos para reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA), ya que al trabajar en ello conlleva a combatir el hambre, aumentar los ingresos y mejorar la seguridad alimentaria en los países más pobres del mundo. De acuerdo con el último informe sobre “Panorama Social de América Latina 2020”, publicado por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), en Latinoamérica, 1 de cada 3 personas estarían en condición de pobreza y 1 de cada 10 en pobreza extrema. Entre 2019 y 2020, aumentaron 22 millones de personas en pobreza, de 187 a 209 millones de personas (30,5% a 33,7%) y hay 8 millones de personas más en pobreza extrema, de 70 a 78 millones de personas (11,3% a 12,5%). Las causas exactas de las pérdidas y desperdicios de alimentos varían en las diferentes partes del mundo y dependen sobre todo de las condiciones específicas y situación local de cada país.

A nivel nacional, esta temática también es una preocupación tanto a nivel gubernamental, como de la industria, consumidores, academia y de la sociedad civil. Es por esto que existen iniciativas para avanzar en la prevención y reducción de las PDA en línea con compromisos internacionales, tales como los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), particularmente respecto al ODS 12 de “Producción y Consumo Responsable”, el compromiso de cumplir la meta 12.3 que propone al 2030 reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor, y a nivel de los consumidores. Junto con reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

Bajo este contexto es que la Universidad Bernardo O’Higgins, a través de la carrera de Nutrición y Dietética, en conjunto con la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, con el apoyo de Dirección de Transferencia Emprendiendo e Innovación y el proyecto INES-49, ha visto la necesidad de elaborar el “Manual de Buenas Prácticas en Inocuidad Alimentaria para productos agrícolas frescos en bancos de alimentos”. A través de este Manual se entregan herramientas y directrices a diferentes actores en la cadena de distribución de alimentos, enfocado en el trabajo de los Bancos y Micro Banco de alimentos. A través de los Bancos y Micro Bancos de Alimentos es que se tiene como objetivo el disminuir los desperdicios alimentarios y realizar la donación de alimentos a fundaciones y organizaciones sin fines de lucro, las cuales han identificado poblaciones vulnerables para la óptima entrega de los alimentos.

Se ha reconocido la necesidad de contar con un documento de referencia para ayudar a los Bancos y Micro Banco de Alimentos a través de sus diferentes operaciones. Los Bancos de Alimentos dependen principalmente de las donaciones; esto conlleva diferentes factores que influyen en la forma, manipulación y entrega de los alimentos. En los últimos años, los Bancos de Alimentos se han encargado de cubrir una necesidad muy importante: proporcionar cantidades adecuadas de alimentos nutritivos e inocuos a las personas que no tienen suficientes medios para comprar ellos mismos.

Este Manual está diseñado para ser utilizado como recurso de capacitación para todos los involucrados y así no comprometer la inocuidad y nutrición de los alimentos entregados.

GLOSARIO

ALIMENTOS RECUPERADOS

Alimentos en buen estado que el comerciante, agricultor o feriante no va a vender o que presentan un grado de deterioro o fecha de caducidad que permite su consumo, pero no la venta.

AUTORIZACIÓN SANITARIA

Autorización por la cual la Secretaría Ministerial de Salud (SEREMI de Salud) o Autoridad Sanitaria se pronuncia respecto al cumplimiento de requisitos sanitarios establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), para el funcionamiento de todas las instalaciones que producen, elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen y/o expenden alimentos o aditivos alimentarios.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Son procedimientos que se aplican en la elaboración de alimentos para garantizar que estos sean inocuos. Comprenden prácticas de higiene, orientadas a asegurar las condiciones básicas necesarias para la producción de alimentos inocuos y que están en conformidad con las regulaciones de producción, elaboración, manipulación, etiquetado, almacenamiento y venta de ellos.

BANCO DE ALIMENTOS

Organización sin fines de lucro que se encarga de recuperar los excedentes de alimentos que se producen en distintos sectores de la sociedad para donarlos a las personas que más lo necesitan, evitando así su desperdicio, velando que los productos puedan usarse y consumirse sin riesgo. Se basan en el trabajo voluntario de colaboradores, y por lo general, no entregan los alimentos directamente a las personas necesitadas, sino que lo hacen a instituciones de ayuda social que están en contacto con organizaciones sociales.

MICROBANCOS DE ALIMENTOS

Son una instancia de recuperación de alimentos saludables y en buen estado que por distintas razones no se han podido comercializar en ferias libres y/o mercados locales, los cuales luego

son entregados de forma gratuita a distintas organizaciones sociales que colaboran en la seguridad alimentaria de la población más vulnerable.

COMEDOR COMUNITARIO

Una organización sin fines de lucro que:

a) Opera con la intención exclusiva de alimentar a las personas o grupos de personas vulnerables, con necesidades alimenticias.

b) Recibe, guarda y procesa alimentos para ser consumidos en las instalaciones destinada para ello.

DESINFECCIÓN

Es la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes biológicos, químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la idoneidad del alimento.

DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Es la disminución de la cantidad o calidad de los alimentos aptos para el consumo humano que ocurre al final de la cadena alimentaria, como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, los servicios alimentarios y los consumidores.

DIAGRAMA DE FLUJO

Representación sistemática de la secuencia de fases llevadas a cabo en la producción o elaboración de alimentos.

ENVASE

Cualquier recipiente que contenga alimentos, que los cubra total o parcialmente.

RÓTULO

Marbete, etiqueta, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o hueco grabado o adherido al envase de un alimento.

ROTULACIÓN

Conjunto de inscripciones, leyendas o ilustraciones contenidas en el rótulo que informan acerca de las características de un producto alimenticio.

ETIQUETADO O ROTULACIÓN NUTRICIONAL

Toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento. Comprende la declaración de nutrientes (tabla nutricional) y la información nutricional complementaria.

FECHA DE VENCIMIENTO O PLAZO DE DURACIÓN

Fecha o plazo en que el fabricante establece que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, termina el período en que el alimento conserva los atributos de calidad esperados. Después de esa fecha o cumplido este plazo el producto no puede ser comercializado.

FECHA O PLAZO DE DURACIÓN MÍNIMO

Fecha o plazo en que expira el período en que el fabricante garantiza que el alimento, conservado bajo determinadas condiciones de almacenamiento, si las hubiera, mantiene todas las cualidades significativas que se le atribuyen, tácita o explícitamente, sin que esto signifique que el producto no puede ser comercializado más allá de esta fecha o plazo. Esta fecha es optativa en Chile. Generalmente se utiliza mediante la expresión "consumir preferentemente antes de" u otras equivalentes.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la salubridad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

HIPERSENSIBILIDAD ALIMENTARIA

Reacciones adversas a los alimentos de origen no tóxico. Se dividen en Alergia alimentaria e Hipersensibilidad no alérgica a los alimentos.

INGREDIENTE

Cualquier sustancia, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque sea en forma modificada.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Corresponde a toda persona que trabaje aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.

LIMPIEZA

Es la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias ajenas a la producción.

LOTE

Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

Merma de alimentos en cualquier parte de la cadena de suministro, ya sea en la etapa de producción, postcosecha, almacenamiento o procesamiento de alimentos, es decir, antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista.

PROCESO

Preparar alimentos listos para comer e incluye cocinar, recalentar y reprocessar alimentos previamente procesados.

TRAZABILIDAD

La capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución.

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS

Los Bancos de Alimentos nacen como una iniciativa para satisfacer la necesidad de proporcionar cantidades adecuadas de alimentos nutritivos a las personas que no tienen suficientes medios para acceder a ellos. Independientemente del tipo de alimentos que reciban y/o manejen, existen una serie de recomendaciones de principios y prácticas generales que deben seguir para asegurar que sean seguros de consumir.



CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES FÍSICAS

- Los pisos, paredes y techos deben ser de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos; no tendrán grietas y deben mantenerse en buen estado de limpieza todo el tiempo y de material fácil de limpiar y que no favorezca la acumulación de suciedad o restos de alimentos.
- La iluminación natural o artificial debe ser adecuada, según lo exigido por el artículo 34 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Dto. 977 del Ministerio de Salud), es decir, la iluminación no deberá alterar los colores y debe permitir la apropiada manipulación y control de los alimentos. Además, debe permitir la visibilidad de suciedad en las áreas de lavado de manos, baños y en áreas donde se examinan, clasifican o almacenan alimentos o ingredientes alimentarios y se limpian los utensilios que se usarán en el manejo de los alimentos, para esto el citado artículo reglamenta que su iluminancia o intensidad lumínica no debe ser menor a 540 lux en todos los puntos de inspección, 220 lux en las salas de trabajo, 110 lux en otras zonas. Considere usar luces que se encuentren con protección que evite que vidrios rotos puedan caer en los alimentos.
- Los bancos de alimentos deben contar con mecanismos de ventilación adecuados en las zonas de almacenamiento de alimentos, que garanticen un correcto intercambio de aire que no favorezca la contaminación de los alimentos producto de la formación de condensación o la entrada de plagas o vectores de contaminación.
- Las aberturas de ventilación deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.
- Los mesones de trabajo deben ser de materiales de fácil limpieza, sin roturas o grietas.
- Las cañerías deben encontrarse debidamente selladas y no estar localizadas en zonas de contacto con alimentos.
- Las repisas o superficies de almacenamiento de alimentos deben estar por sobre el suelo para evitar el contacto con el mismo.

INFRAESTRUCTURA DE INSTALACIONES

- Deben construirse y mantenerse de tal forma que no deterioren ni generen ningún tipo de riesgo para los alimentos que almacenan y redistribuyen.
- Para ello, se debe contar con infraestructura mínima para el correcto proceso de los alimentos a donar, como mínimo se requiere demarcar correctamente las áreas sucias y limpias del sector, como también deben estar demarcadas de manera visible y correctamente las áreas de basura o desechos.
- Se debe tener el espacio para asegurar la correcta y segura manipulación de los alimentos donados.
- Espacios cerrados deben ventilarse adecuada y suficientemente bien para que no se forme condensación que puedan gotear sobre alimentos.
- No almacenar alimentos debajo de tuberías de plomería u otro tipo de tuberías que los puedan dañar previo a la donación.
- Las instalaciones destinadas al almacenamiento y distribución de frutas y verduras deben contar con autorización sanitaria y estar equipadas con cámaras de frío, ya que estos productos presentan una maduración acelerada; por ello, es fundamental mantener condiciones adecuadas de refrigeración, especialmente cuando no se garantiza una rápida rotación desde el punto de distribución.
- El almacenamiento de frutas y verduras debe realizarse sobre un pallet evitando contacto directo con el piso, en la figura N° 1 se muestra el correcto almacenamiento sobre el pallet.



FIGURA 1: Almacenamiento de productos en cámara de frío con uso de un pallet para evitar contacto con el suelo.

EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS

- El equipamiento y los utensilios mínimos necesarios para el correcto funcionamiento de un banco de alimento, dependerá de la complejidad de los procesos que realice, sin embargo, algunos utensilios recomendados son contenedores con tapa, balanzas de acero inoxidable, pallets para acopio en altura, materiales de limpieza como escobas, palas, entre otros.
- Una zona de lavado de manos con agua, jabón y toalla de papel para el secado de manos u otro equipo que cumpla la misma función disponible en todo momento es imprescindible y obligatorio según nuestra regulación. Esta debe contar con agua fría y caliente para que no cohiba a trabajadores de lavarse las manos.
- Los equipos y utensilios utilizados para manipular y almacenar alimentos, y todas las superficies que tienen contacto con los alimentos deben ser de materiales no tóxicos, no corrosivos, fáciles de limpiar y estar ubicados en secuencia lógica del proceso.
- El equipo debe ser instalado y conservado de forma que facilite la limpieza.
- Los equipos y utensilios deben mantenerse en buen estado.
- Los equipos y utensilios deben ser tratados de una manera que los proteja de la contaminación.
- Cuando se realice el lavado manual de los utensilios, los lavaplatos deben ser de material liso como, por ejemplo, acero inoxidable y tener suficiente espacio de modo que no exista contaminación cruzada entre utensilios sucios y limpios.
- Cuando sea necesaria la sanitización de los utensilios posterior a su limpieza, se podrán usar soluciones desinfectantes, siguiendo siempre las instrucciones establecidas en la etiqueta para preparación del producto.
- Se debe tener un programa de higiene y desinfección de las áreas de trabajo.
- Se recomienda tener registros para los procedimientos de higiene, ya sea diario o semanal. En anexos 1, podrás encontrar un ejemplo de Check-list diario de monitoreo del programa de aseo (limpieza y desinfección).
- Se debe tener un procedimiento escrito para lavado y desinfección de equipos y utensilios, el cual responda las preguntas: Quién, Cuándo, Dónde, Qué, Cómo. Adicional a eso, debe estar especificado el tipo de producto utilizado, productos químicos y materiales utilizados, así como utensilios y medidas de prevención y el lavado de los implementos utilizados en el procedimiento (escobillas, paños, esponjas, etc).

El Hipoclorito de sodio se puede utilizar como agente desinfectante. A continuación, se muestra una tabla con las concentraciones y diluciones recomendadas por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) para superficies, pisos y utensilios de limpieza.

TABLA 1. Fórmulas para la dilución de solución desinfectante a base de hipoclorito de sodio para desinfección de superficies y pisos.

Concentración de hipoclorito de sodio	Concentración de solución desinfectante (0,1%)	
PARA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, PISOS Y UTENSILIOS DE LIMPIEZA		
	HIPOCLORITO DE SODIO	CANTIDAD DE AGUA
1 %	100 ml	900 ml
3 %	30 ml	970 ml
4 %	25 ml	975 ml
5 %	20 ml	980 ml
10 %	10 ml	990 ml

Según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), en el caso de vajilla, cubiertos y cristalería, después de lavados con agua corriente y jabón u otro detergente, deben ser tratados con agua caliente y/o vapor de agua por dos minutos y sumergidos por veinte segundos, por lo menos, en una solución que contenga sesenta partes por millón de cloro libre, con posterior enjuague con agua corriente. Donde no se desinfecten los vasos, copas y tazas, será obligatorio el empleo de utensilios de único uso y de material autorizado. No se permite el uso de vajilla, platos, vasos, copas y tazas que presenten trizaduras o bordes rotos.

A continuación, se visualiza una tabla con las concentraciones de cloro posibles de encontrar y el agua necesaria para tener una concentración de hipoclorito a 60 ppm en 1 litro de solución.

TABLA 2. Fórmulas para la dilución de solución desinfectante a base de hipoclorito de sodio para desinfección de utensilios.

Concentración de hipoclorito de sodio	Concentración de solución desinfectante (0,006%)		
PARA DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS			
	HIPOCLORITO DE SODIO	CANTIDAD DE AGUA	GOTAS DE HIPOCLORITO DE SODIO
1 %	6 ml	994 ml	120 gotas
3 %	2 ml	998 ml	40 gotas
4 %	1,5 ml	998,5 ml	30 gotas
5 %	1,2 ml	998,8 ml	24 gotas
10 %	0,6 ml	999,4 ml	12 gotas

*Cálculo de gotas aproximado: 1 ml = 20 gotas.

Los productos como detergentes y desinfectantes deben estar registrados en el Instituto de Salud Pública de Chile. En este link: <https://registrosanitario.ispch.gob.cl/> podrás consultar el producto.

Adicional a eso, el personal debe conocer el uso correcto de los productos de limpieza. En anexo 2, puedes encontrar un instructivo del uso correcto de hipoclorito.

En el caso de limpieza y desinfección de frutas y verduras, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) recomienda utilizar de 100-200 ppm de hipoclorito sódico. Es importante que se cumpla esto independiente de las concentraciones existentes en el mercado. A continuación, se adjunta una tabla ejemplo de ml de hipoclorito en cantidad de agua, a 100 ppm y a diferentes concentraciones que se pueden encontrar en el mercado.

TABLA 3. Fórmulas para la dilución de solución desinfectante a base de hipoclorito de sodio para desinfección de frutas y verduras

Concentración de hipoclorito de sodio	Concentración de solución desinfectante (0,01 %) Para hacer 1 litro de solución		
PARA DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS			
	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	GOTAS DE HIPOCLORITO DE SODIO
2,62 %	3,82 ml	996,18 ml	76 gotas
3 %	3,33 ml	996,67 ml	67 gotas
4,9 %	2,04 ml	997,96 ml	41 gotas
10 %	1 ml	999 ml	20 gotas

*Manual Para la Preparación y Venta de Frutas y Hortalizas, 2003. Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. <https://www.fao.org/4/y4893s/y4893s07.htm>

HIGIENE DEL PERSONAL Y VOLUNTARIOS

TODOS LOS EMPLEADOS O VOLUNTARIOS QUE TRABAJAN EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS DEBEN:

- Estar limpios, tanto en sus manos y resto del cuerpo, como en su ropa.
- Usar delantales, uniforme o cubre-ropas limpios y cofia para el cabello y barbijo para barba.
- No debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos, como anillos, relojes y pulseras; se deberán mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz. Tampoco usar aros, collares ni maquillaje (incluyendo pestañas postizas).
- Deberán mantener sus manos lavadas constantemente, especialmente lavarse las manos antes de empezar a trabajar, y cuantas veces sea necesario, especialmente después de fumar, comer, manipular carne cruda o verduras no lavadas, usar el baño, etc.
- Si se utilizan guantes para manipular alimentos, éstos deben estar siempre limpios y sin roturas o agujeros para evitar fugas. Son preferibles los de un solo uso.
- El uso de guantes no elimina el lavado de manos regularmente.
- Las personas que trabajan en el banco de alimentos deberán mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos que manipule.

La administración del Banco de alimentos debe tomar las medidas necesarias para evitar que el personal que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones

cutáneas, llagas o diarrea, trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que haya probabilidad que pueda contaminar directa o indirectamente a éstos con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a su supervisor su estado de salud.

- Proteger cuidadosamente los cortes o heridas de las manos con apósitos impermeables y guantes para evitar que entren en contacto con los alimentos.
- No ingerir alimentos ni bebidas en las áreas donde se almacenen y procesen los alimentos o donde estén expuestos, o en áreas utilizadas para el lavado de equipos y/o utensilios.

Para hacer más fácil el cumplimiento de este ítem se puede utilizar un check-list de registro diario.

REVISAR ANEXO 3 Ejemplo de check-list de ingreso.



FIGURA 2: Ejemplo de basurero

MANEJOS, CONTROL DE PLAGAS Y BASURA

- Se deben tomar medidas efectivas para evitar que plagas como roedores, insectos o mascotas y otros animales ingresen al recinto. Para esto, evite acopiar en el exterior del recinto materiales que puedan servir de guarida para plagas o favorezcan su propagación.
- Mantenga los lugares de recepción de alimentos limpios y libres de desechos que puedan favorecer la llegada de plagas u otros animales.
- Se debe disponer de:
 - Mallas en las ventanas.
 - Conductos y aberturas para ventilación.
 - Rejillas en desagües, sifones y conductos que comuniquen con el exterior.
 - Tejado con protección o sellamientos.
 - Puertas que se sellen o eviten la entrada de plagas.
- Se debe establecer un programa preventivo de control de plagas. Calendarice revisiones e inspecciones periódicas para asegurarse que no hay plagas presentes y aplique medidas de erradicación en caso de presentarse plagas.
- Toda la basura debe almacenarse en recipientes a prueba de fugas, no absorbentes y con tapas que cierren herméticamente, como la figura 2., preferiblemente por color según tipo de residuo como se muestra en la figura 3.
- En el interior del recipiente se pondrá una bolsa de plástico de un solo uso y se deberán limpiar y desinfectar como mínimo una vez al día.
- La habitación o el área de almacenamiento de la basura o desechos debe limpiarse cada vez que se vacíe o retire la basura.
- La basura y desechos deben ser retirados con la frecuencia necesaria para mantener las instalaciones de manera higiénica y no favorecer la presencia de contaminación y plagas.

TIPOS DE TACHOS DE RECICLAJE



DESECHOS EN GENERAL

Material biodegradable

PAPEL

Todo tipo de papeles y cartones, periódicos, revistas, papeles de envolver.

VIDRIO

Botellas, vidrios rotos, **IMPORTANTE**, no utilizar para cerámicas o cristal.

PLÁSTICOS Y ENVASES METÁLICOS

Latas o envases de alimentos y bebidas, bolsas

DESECHOS PELIGROSOS

Baterías, pilas, insecticidas, aceites, aerosoles o productos tecnológicos.

ORGÁNICO

Huesos, restos de alimentos etc. Si no tiene este contenedor se utiliza el gris

FIGURA 3: Ejemplo de tipos de contenedores de Basura

RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

CUANDO EL TRANSPORTE LLEGA A LAS INSTALACIONES:

- Comprobar que la temperatura de los alimentos no supera los valores requeridos, según el tipo de alimento y se debe registrar la temperatura a la cual se reciben los alimentos, en el registro para estos fines.
- Los alimentos donados deben estar en buen estado y, en el caso de alimentos envasados, con la fecha de caducidad no superada.
- La empresa donante debe adjuntar un acta de entrega, que ha de acompañar al alimento hasta las instalaciones y que servirá para el control de trazabilidad.

LA INSPECCIÓN INICIAL DE LOS PRODUCTOS DEBE CONTEMPLAR:

- Que las frutas y verduras estarán limpias, libres de parásitos y sin zonas visibles de podredumbre o enmohecimiento.

ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS

TODOS LOS EMPLEADOS O VOLUNTARIOS QUE TRABAJAN EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS DEBEN:

- Se debe contar con contenedores o mallas reforzadas para la recolección de los alimentos.
- Los alimentos deben protegerse de la contaminación física, química y microbiológica en todo momento y las instalaciones para su almacenamiento y mantención deben resguardar su integridad, sobre todo en aquellos que corren un mayor riesgo de deterioro y contaminación si no se almacenan correctamente.
- No colocar los alimentos en el suelo o en contacto directo con las paredes, para ello es fundamental hacer uso de estanterías para el almacenamiento de los alimentos. Las estanterías de materias primas o productos deben estar alejadas del suelo como mínimo 50 cm, separadas de las paredes y claramente identificadas. En la figura n° 4 se muestra un ejemplo de almacenamiento incorrecto de alimentos.



FIGURA 4: Ejemplo de incorrecto almacenamiento: Parte del alimento entra en contacto con el suelo.

- La temperatura de almacenamiento y mantención es un factor muy importante para el control de la inocuidad de los alimentos. Se recomienda que los productos que deben permanecer refrigerados lo hagan a temperaturas iguales o inferiores a 4°C y aquellos que deben permanecer congelados, lo hagan a temperaturas inferiores a -18°C.
- Cuando los alimentos no necesitan refrigeración o congelación, deben almacenarse en lugares limpios, que no se encuentren expuestos al ambiente o temperaturas extremas y libres de humedad.
- Los alimentos nunca deben almacenarse o mantenerse en contacto directo con el suelo, siempre deben estar a una altura mínima de 15 cm por sobre el suelo o más si es necesario.
- Asimismo, todos los productos deben estar bien identificados (origen, fecha de vencimiento, nombre, etc.).
- Los alimentos con más rotación deben colocarse en lugares de fácil acceso.
- Hay que mantener una buena rotación de las existencias para garantizar que el alimento que entra antes sea el que primero sale.
- Los productos más pesados o difíciles de manipular deben situarse en la parte baja de los estantes.
- Los alimentos refrigerados y congelados deben guardarse rápidamente en las cámaras de refrigeración para mantener el frío. Entre las filas de productos hay que dejar un espacio para que el frío circule ente los estantes o pilas de productos.
- Ordenar los alimentos por tipos, especialmente en el caso de los congelados.

Debe comprobarse diariamente la temperatura de los lugares de refrigeración y congelación donde se almacenan los alimentos, según el tipo de alimento y se debe registrar la temperatura de los alimentos, en el registro correspondiente para estos fines.



TRANSPORTE

- Los vehículos utilizados para transportar alimentos deben mantenerse en condiciones limpias e higiénicas para proteger los alimentos de la contaminación.
- Durante el transporte y dentro de lo posible, mantenga todos los alimentos cubiertos y realice el transporte de los alimentos en contenedores y /o embalajes limpios (p. ej., cajas, pallets, etc).
- La temperatura durante el transporte debe ser la adecuada para cada tipo de alimento, evitando temperaturas extremas que favorezcan su descomposición o proliferación de microorganismos. Se deben seguir las recomendaciones de las etiquetas para mantener congelados aquellos alimentos que lo necesiten, en camiones bien acondicionados, que no superen los -18°C y que cuenten con Resolución sanitaria en caso de congelados. Cuando se transportan alimentos que deben ser refrigerados no se debe superar los 4°C y para alimentos que se almacenan a temperatura ambiente no se superen los 25°C .
- Asegurarse de que se mantienen las temperaturas apropiadas, la cadena del frío no se rompa nunca.
- La carga y descarga se realizará rápidamente y cerca del establecimiento de destino.
 - El transporte debe efectuarse en condiciones que los alimentos no sean susceptibles a daño durante su traslado.
 - El transporte de alimentos perecibles que requieren frío debe hacerse en vehículos cerrados, equipados con sistemas que mantengan la temperatura adecuada según el producto, con termómetros visibles desde el exterior, y siempre en condiciones óptimas de higiene.



FIGURA 5: Condiciones que deben cumplirse durante el transporte de alimentos

ETIQUETADO

SEGÚN LA REGULACIÓN NACIONAL, LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN ENVASADOS DEBEN CONTAR CON UNA ETIQUETA QUE CONTIENE UNA SERIE DE INFORMACIÓN DESTINADA A INFORMAR AL CONSUMIDOR SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO Y DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE

Los alimentos que se venden a granel, como en el caso de las frutas y verduras sin procesamiento, no necesitan llevar esta etiqueta.

En Chile, el RSA establece la información obligatoria que debe entregarse al consumidor por medio de la etiqueta y el formato de esta. Esta información (etiquetado) se puede clasificar en Etiquetado general y Etiquetado nutricional.

• ETIQUETADO GENERAL

información relacionada con la identificación del productor (nombre, dirección, etc.), las condiciones productivas (número de lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, etc.), y la información propia del alimento (nombre, contenido neto, lista de ingredientes, alérgenos, modo de uso, modo de almacenamiento, etc.).

• ETIQUETADO NUTRICIONAL

Información sobre las características nutricionales del alimento. Comprende la declaración de nutrientes (tabla nutricional) y la información nutricional complementaria.

Como se puede observar, mucha de la información del etiquetado puede repercutir directamente en la inocuidad de los alimentos y en la salud de las personas que los consumen. Debido a lo anterior, bajo el contexto de un Banco de Alimentos, es altamente recomendable almacenar los alimentos en sus envases originales. Sin embargo, en caso de ser necesario reenvasar alimentos, ya sea por daño del envase original, para donarlos porcionados

u otro motivo, es muy importante que esta información sea mantenida en el nuevo envase. Dentro de la información que debe mantenerse en caso de reenvasar alimentos, pueden mencionarse la fecha de vencimiento, el listado de ingredientes, la declaración de alérgenos alimentarios, el modo de uso y modo de almacenamiento

Para más información sobre el etiquetado ingresa al link y revisa el manual de etiquetado nutricional 3era edición: <https://www.dinta.cl/wp-content/uploads/2022/10/MANUAL-DE-ETIQUETADO-ALIMENTOS-3%2b0Ed.-2022.pdf>



FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento del alimento es la data o plazo establecido por el fabricante en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, el alimento deja de conservar la calidad esperada. Esta información es obligatoria y después de la fecha indicada, el alimento no puede ser comercializado o donado.



FIGURA 6 y 7: Ejemplos de formato de fecha de vencimiento y fecha o plazo de duración mínima (consumo preferente)

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O CONSUMO PREFERENTE

La fecha de duración mínima o consumo preferente es el período en que el fabricante garantiza que el producto, conservado bajo determinadas condiciones de almacenamiento, mantiene todas sus cualidades significativas que se le atribuyen, tácita o explícitamente. Esta fecha o plazo de duración mínima no es de carácter obligatorio y puede indicarse por medio de la expresión “consumir preferentemente antes de otras formas equivalentes”.

Si bien ambos conceptos pueden superficialmente parecer similares, tienen diferencias que son importantes considerar a la hora de gestionar un banco de alimentos, por lo que es de suma importancia no confundirlos.

Como ya se mencionó, la fecha de vencimiento es obligatoria para todos los alimentos envasados y, una vez cumplido el plazo establecido, el alimento no puede comercializarse o donarse. Por su parte, la fecha de duración mínima es voluntaria y el alimento se puede consumir y comercializar una vez finalizado el plazo indicado, en las figuras 6 y 7 se muestran ejemplos de rotulación de fecha de vencimiento o plazo de duración mínima.



LISTADO DE INGREDIENTES Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En Chile, los alimentos que se venden envasados deben etiquetar obligatoriamente una lista de todos los ingredientes y aditivos que componen al alimento, con sus nombres específicos, en orden decreciente de proporciones.

Nuestra regulación establece que cuando un alimento contenga algún ingrediente causante de hipersensibilidad alimentaria (reconocidos por del Ministerio de Salud), estos se deben declarar en la lista de ingredientes, o bajo el título "Contiene..." u otro similar.

Si el alimento tiene riesgo de contaminarse en cualquier etapa de su producción o comercialización con alguno de estos ingredientes, se debe incluir debajo de la lista de ingredientes, alguna de estas frases: "Puede contener...", "Contiene pequeñas cantidades de ...", "Contiene trazas de ..." o "Elaborado en líneas que también procesan..."; indicando el alérgeno de que se trate.

Los Ingredientes reconocidos por el Ministerio de Salud como causantes de hipersensibilidad son los siguientes:

1. Cereales que contienen gluten: Trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.
2. Crustáceos y sus productos.
3. Huevos y sus productos.
4. Pescados y productos pesqueros.
5. Maní, soya y sus productos.
6. Leche y productos lácteos (incluida lactosa).
7. Nueces y productos derivados.
8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.



Debido a que mucha gente tiene alergias alimentarias o sensibilidades, es muy importante mantener la información de ingredientes y alérgenos cuando se porcionan o reenvasan alimentos para donación. Sin embargo, la mayoría de los bancos de alimentos nacionales trabajan con alimentos a granel, es decir no envasados, por lo que no cuentan con una etiqueta en donde encontrar la información de alérgenos. A pesar de esto, es recomendable que igualmente se conozcan y consideren los alérgenos reconocidos por el Ministerio de Salud, almacenándolos de forma separada de alimentos no considerados alérgicos, en recipientes tapados, y al momento de donar, entregarlos en envases individuales, con el fin de minimizar el contacto cruzado y posibles efectos en la salud de las personas. En la figura N° 8 se ejemplifica la rotulación para el listado de ingredientes y declaración de alérgenos en el alimento.



FIGURA 8: Ejemplo de etiquetado de lista de ingredientes y declaración de alérgenos

INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

La regulación nacional indica que se deben poner en la etiqueta las instrucciones necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar la correcta utilización del alimento. Además, se deben indicar las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, en caso de que de esto dependa la validez de la fecha de duración mínima. Además, en caso de que, una vez abierto el envase, el producto necesite refrigeración u otro ambiente especial, se debe también señalar en la rotulación.

Para evitar potenciales efectos a la salud y el desperdicio de alimentos derivados del posible deterioro y mal uso de los alimentos, ya sea a nivel del consumidor final o a nivel del almacenamiento en el banco de alimentos, es importante que esta información se traspase a los nuevos envases en el caso de que se necesite reenvasar. En la figura N° 9 se muestra un ejemplo para el rotulado del almacenamiento y uso del alimento.



FIGURA 9: Ejemplo de instrucciones de almacenamiento y uso.

ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL Y VOLUNTARIOS

Se recomienda que cada banco o microbanco de alimentos cuente con personal idóneo, preferentemente con formación en áreas afines, encargado de la gestión operativa y capacitado para impartir las formaciones necesarias al equipo de trabajo y voluntariado.



ALCANCE DEL ENTRENAMIENTO

Para minimizar los riesgos de inocuidad en la recepción, almacenaje, manipulación y distribución de alimentos, es fundamental que todas las personas empleadas del banco de alimentos estén capacitadas y capacitadas en los conceptos de inocuidad conforme a su puesto de trabajo, desde la gerencia, pasando por la supervisión, personal que manipula los alimentos, voluntariado y personal de limpieza, para cumplir los objetivos establecidos en las políticas de inocuidad y los protocolos de higiene.

La responsabilidad de implementar un programa de entrenamiento adecuado y continuo es de la dirección o gerencia del banco de alimentos, (Reglamento Sanitario de los Alimentos, artículo 52).

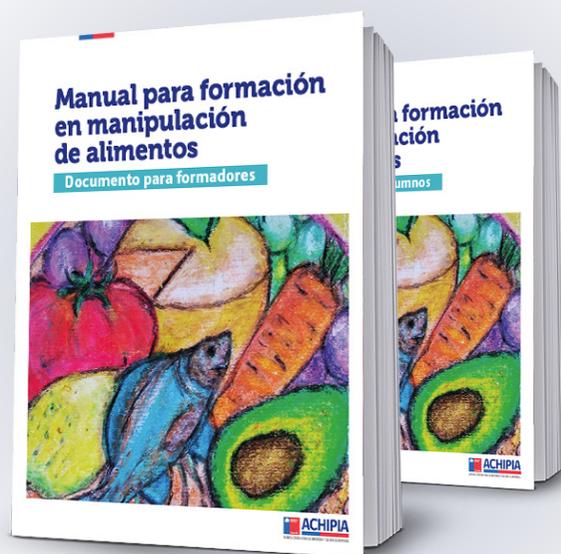
Se debe implementar un entrenamiento de inocuidad e higiene específico como mínimo en el ámbito de manipulación de alimentos para los empleados y voluntarios que manipulan directamente los productos alimenticios por ser una actividad crítica. Esta capacitación debe incluir la toma de decisiones sobre la selección de alimentos que son recibidos y reconocer las condiciones en que llegan estos alimentos, así como la toma de decisiones sobre qué alimentos son aptos o no para ser distribuidos o re-empaquetados. Para ello, el banco debe contar con protocolos adecuados y criterios claros que les permita hacer una buena selección, por ejemplo, para determinar la seguridad o aptitud de productos con defectos como latas abolladas, con orificios, paquetes que vienen rotos, alimentos con colores u olores anormales, etc.

CAPACITADORES

Las personas que entreguen este entrenamiento deben contar con las competencias necesarias, sobre todo cuando hablamos de inocuidad alimentaria, por lo que deberían acreditar sus competencias. Esto debe ser solicitado por aquellos encargados de generar los programas de capacitación y aprobados por la dirección.

Puede ser necesario que los capacitadores cuenten con experiencia específica en bancos de alimentos, ya que pueden variar los procesos de producción, comercialización o distribución a otros tipos de establecimientos de alimentos.

También es importante que tengan conocimientos sobre la normativa aplicable a bancos de alimentos, Código Sanitario, Reglamento Sanitario de los Alimentos y otros reglamentos asociados como, por ejemplo; la ley Ley N° 21.440 que regula las donaciones de alimentos en Chile.



CONTENIDOS DE LOS ENTRENAMIENTOS

El responsable de los entrenamientos (designado por la dirección del banco) debe identificar las necesidades de conocimiento, habilidades y competencias, para lo cual puede utilizar distintos instrumentos (encuestas de conocimiento, evaluaciones al personal, monitoreo de las actividades in-situ, entre otros) para establecer un programa de capacitación adecuado a las necesidades del banco.

Debe considerar los distintos roles desempeñados en el banco y el nivel de profundidad que requieren las capacitaciones, por ejemplo, no es lo mismo la capacitación que debería recibir una persona a cargo de la supervisión que una que manipula alimentos o la encargada del programa de limpieza y desinfección.

Las personas que lleven a cabo las actividades de aseo (ya sean empleadas o voluntarias), deben estar capacitadas en técnicas de limpieza y desinfección, según corresponda a los procedimientos aplicados en la instalación (Art. 41 RSA), como el uso adecuado de productos químicos de limpieza u otras sustancias químicas potencialmente peligrosas para evitar la contaminación de los alimentos y resguardar su seguridad personal. Los temas que hay que considerar para los programas de capacitación podrían incluir los siguientes aspectos, según corresponda a las funciones de la persona:

- Los principios de higiene de los alimentos aplicables empresa establecimientos de alimentos.
- Las medidas pertinentes que se utilizan para evitar la presencia de contaminación en los alimentos.
- Higiene personal, incluido el lavado adecuado de manos y el uso de ropa adecuada.
- Las buenas prácticas de higiene específicas aplicables al banco de alimentos.

- Las medidas apropiadas que deben tomarse cuando se observan problemas de higiene de los alimentos (acciones correctivas).
- Otras calificaciones necesarias para el puesto de trabajo (como criterios para seleccionar o descartar alimentos recuperados).

Además, si existen servicios de alimentación y venta al por menor y las personas interactúan directamente con los clientes, puede ser necesario transmitir a los clientes determinada información sobre los productos (por ejemplo, sobre alérgenos).

Los entrenamientos deben tener una aplicación práctica y ajustada a la realidad del establecimiento y sus procesos, ya que para las personas es más fácil aprender y recordar a través del ejemplo.

Una referencia relevante para la capacitación de personas que manipulan alimentos se puede encontrar en el manual desarrollado por la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria - ACHIPIA, publicado en su sitio web: https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2025/05/MANUAL_MANIPULADORES_ALUMNOS_DIGITALOK-2.pdf

En la figura N° 10 se muestra al personal de trabajo utilizando el equipamiento y elementos de protección personal adecuados de acuerdo a las funciones que realizan.



FIGURA 10: Personal de trabajo usando equipamiento adecuado a sus funciones.

TIPOS DE CAPACITACIÓN

Al identificar las necesidades de capacitación, el encargado del entrenamiento puede definir el tipo de capacitación:

- **ENTRENAMIENTO INTERNO**

Realizado por el personal del establecimiento con los conocimientos necesarios en higiene de los alimentos o la experiencia suficiente en el área a capacitar.

- **ENTRENAMIENTO EXTERNO**

Se realizará cuando el conocimiento no es de dominio de ningún empleado al interior de la instalación de alimentos, por lo que se debe buscar competencias externas.

- **INDUCCIÓN**

Como regla general, cada vez que ingresa un nuevo empleado debería recibir una capacitación de inducción que debe incluir una parte general o básica sobre higiene y Buenas Prácticas de Fabricación e inocuidad alimentaria y una parte más especializada o específica, centrada en los procesos específicos del banco de alimentos, política de higiene y protocolos de inocuidad.

- **CONTINUA**

Esta capacitación se debe repetir periódicamente a todos los empleados y voluntarios del banco de alimentos para reforzar los conocimientos ya adquiridos o enseñar nuevos conocimientos necesarios para la función del banco de alimentos en materias de inocuidad, por ejemplo, cada vez que se empieza a trabajar con un producto nuevo o se cambia un proceso, será necesario un nuevo entrenamiento.

PROGRAMA DE ENTRENAMIENTO Y REGISTROS

Las capacitaciones deben contar con un objetivo de aprendizaje claramente definido, y su duración debe ser suficiente para asegurar el logro de dicho objetivo. Se recomienda que tengan una duración mínima de 10 horas, y que cada participante sea evaluado de forma individual para verificar el cumplimiento del aprendizaje. El personal manipulador de alimentos debe recibir capacitación al menos una vez al año y cada vez que sea necesario. Además, se debe capacitar a todo nuevo integrante al momento de su ingreso, complementando con sesiones breves de reforzamiento mensual para mantener y actualizar los conocimientos adquiridos. El programa de capacitación debería detallar las actividades de capacitación que se van a desarrollar durante el año. Debería incluir al menos:

- Tipo de capacitación
- Temas de las capacitaciones.
- Destinatarios de la capacitación.
- Frecuencia.

Se deben mantener registros de las capacitaciones realizadas, su calendarización, programas, listas de asistencia y evaluaciones, si corresponde (Art 52. RSA). Deberán incluir también el nombre del capacitador y duración de la capacitación.

También puede ser necesario establecer monitoreo y seguimiento continuo de la aplicación de los contenidos de capacitación para evaluar la eficacia del entrenamiento y si estos programas se deben ajustar o variar la forma en que se entrega la capacitación.

CATEGORIZACIÓN DE TIPOS DE ALIMENTOS RESCATADOS O RECIBIDOS EN DONACIÓN Y PRECAUCIONES GENERALES

Las medidas de Buenas Prácticas de Inocuidad Alimentaria deben ser aplicadas en todo momento, sin embargo, según las características y tipo de alimento, estas deberán ser intensificadas en algunos casos. Para ayudar a los operadores a determinar qué alimentos presentan un mayor riesgo en cuanto a las precauciones que deben tomarse para asegurar que no causen daño ni enfermedad en el consumidor, se establecen 4 categorías de alimentos, en las cuales se considera que los alimentos de la categoría 1 tienen el riesgo más bajo y las categorías 2, 3, y 4 tienen riesgos relativos progresivamente más altos asociados con ellas.



CATEGORÍA 1:

ALIMENTOS NO PERECIBLES

Esta categoría incluye alimentos no perecibles, es decir, aquellos que no requieren refrigeración; por ejemplo: alimentos enlatados o embotellados y productos secos como harina, azúcar, pastas, arroz, etc.

PRECAUCIONES GENERALES:

En la recepción de estos alimentos se deben clasificar e identificar latas o frascos que pueden no ser seguros para el consumo porque presenten pérdidas de integridad en el envase como abombamientos o abollamientos.

Cuando se recepcionen cantidades a granel que requieran dividirse en cantidades más pequeñas o reenvasar, deben ser acompañadas con el etiquetado adecuado como se indica en la Sección de Etiquetado de este manual antes de su distribución.

CATEGORÍA 2:

ALIMENTOS PERECIBLES DE BAJO RIESGO

Los alimentos de esta categoría (frutas y verduras frescas) pueden o no requerir refrigeración, la que está directamente relacionada con su durabilidad en el tiempo, pero no constituyen un riesgo importante para la presencia de peligros para la salud humana.

PRECAUCIONES GENERALES:

Si los alimentos de esta categoría van a ser almacenados en el Banco de Alimentos antes de su distribución por un tiempo prolongado o expuestos a temperaturas de calor, es importante contar con instalaciones de refrigeración adecuadas para los alimentos perecederos de mayor susceptibilidad a la descomposición de esta categoría (por ej. frutas frescas).



CATEGORÍA 3:

ALIMENTOS DE RIESGO MEDIO

Los alimentos de esta categoría se consideran potencialmente peligrosos, por ej., productos lácteos, huevos y productos de huevo, tofu, carne y productos cárnicos que provengan de un procesador comercial, distribuidor mayorista o minorista o un servicio de restauración establecido y con autorización sanitaria.

PRECAUCIONES GENERALES:

Los alimentos de riesgo medio deben mantenerse como regla general siempre refrigerados a temperaturas iguales o inferiores a 5 °C.

La leche fluida y productos lácteos recepcionados deben ser pasteurizados o haber sido sometidos a una tecnología de eliminación de microorganismos similar y mantenidos refrigerados o congelados según las características del producto (menos de 4°C o congelado -18°C), y distribuidos en su envase original sin abrir.

La carne y los productos cárnicos de todo tipo de animales deben mantenerse a menos de 4 °C (40 °F) o congelarse a -18 °C y también, en lo posible ser distribuidos en sus paquetes originales sin abrir. Sin embargo, si los trozos de carne donados son muy grandes o corresponden a un ave entera y es necesario un envasado adicional, debido al corte en porciones más pequeñas, se debe realizar por trabajadores entrenados en manipulación de alimentos. Este reenvasado de alimentos se debe realizar en un área separada y destinada para esto en el Banco de alimentos, de manera de evitar la contaminación cruzada de productos alimenticios terminados y listos para el consumo o la contaminación del mismo alimento.

Sólo se pueden recibir donaciones de carne y productos cárnicos cuando estas vienen de una fuente segura y que cuenta con autorización sanitaria, debidamente empaquetados y que hayan sido almacenados y transportados sin haber sido expuestos a temperaturas de abuso y mantenidos siempre a temperatura de refrigeración.

Para el reenvasado de estos productos se deben utilizar materiales de calidad alimentaria para envasar el producto terminado.

En el caso de los huevos, así como también los productos que contengan huevo crudo, deben mantenerse a temperatura de refrigeración (igual o inferior a 4°C), o en caso de que no sea posible, se podrán conservar en un lugar fresco, acorde a los tiempos de conservación y categorías de producto establecidos en el título XIV del RSA (Dto. 977 del Ministerio de Salud). Los huevos visiblemente agrietados o rotos en su cáscara o con signos de putrefacción deben desecharse. Al igual que en el caso de las carnes, sólo se deben recibir huevos en los que se puede identificar su origen, y que esta corresponda a una granja o planta de elaboración reconocida por las autoridades competentes.

Como regla de seguridad, los alimentos de riesgo medio o de categorías superiores, que excedan su fecha de caducidad/ consumir preferentemente antes de, deben no ser recepcionados ni distribuidos.

CATEGORÍA 4:

ALIMENTOS DE RIESGO ALTO

En esta categoría se incluyen todos los alimentos que han sido procesados en el ambiente del hogar y los alimentos parcialmente consumidos de cualquier fuente, **los cuales en ninguna circunstancia son aceptables para ser recepcionados**. Estos alimentos se consideran de mayor riesgo puesto que no se puede saber en qué medida el alimento ha sido contaminado, o, en qué condiciones los alimentos fueron originalmente procesados y almacenados.

En esta categoría además se incluyen leches o productos lácteos no pasteurizados, conservas artesanales como mermeladas o jaleas, carnes de animales silvestres o de animales domésticos en donde no se puede identificar su origen o condiciones de faenamiento, etc.



TRAZABILIDAD

La trazabilidad permite a autoridades y establecimientos de alimentos “seguir la pista”, “conocer la historia” o “localizar los productos de la instalación de alimentos” de forma ágil, rápida, eficaz, a través de todas las etapas de producción, elaboración, transformación, almacenamiento y distribución de un alimento.

Para lograr esto, el banco de alimentos tiene un gran desafío ya que probablemente este reciba alimentos de una fuente variada de proveedores y entregará a diversos receptores de alimentos. Teniendo en cuenta que estos alimentos podrían ir a poblaciones sensibles, mayor relevancia reviste contar con procedimientos para seguir las partidas de alimentos de forma eficiente.



LOTES

Una herramienta útil para realizar trazabilidad es poder armar lotes de productos similares, esto permite seguir grupos de alimentos y retirar una partida completa que fue distribuida si se evidencian problemas.

Para armar lotes se deben definir los criterios por los cuales se crearán estos lotes, por ejemplo, por día, mes, año, turno, algún número correlativo, etc. Dependiendo de cuán fácil sea asignar una identificación única a este lote y registrarlo antes de su distribución. Es importante que cada lote cuente con un identificador único que permita diferenciarlo de otro.



SISTEMA DE REGISTROS

La única forma de realizar trazabilidad es implementando un sistema de registros que permita seguir la historia para cada una de las etapas del proceso. Se debe implementar hojas de registros de:

1 RECEPCIÓN DE PRODUCTOS A DONAR, INSUMOS Y MATERIALES DE EMPAQUE (“LO QUE SE RECIBE”), LO QUE SE LLAMA TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS.

Ejemplo Registro de productos recibidos que contenga información de: Nombre de persona u organización de la que se reciben los alimentos, tipo de alimento recibido, número de lote (si corresponde), cantidades recibidas, fecha de recepción. El mismo registro se puede implementar para otros insumos y materiales de empaque para contar con una trazabilidad más completa. Podrás encontrar un ejemplo de registro de productos recibidos, en anexo 4.

2 LOTES ARMADOS PARA DISTRIBUCIÓN, SI CORRESPONDE, POR EJEMPLO, CON DONACIONES DE CANTIDADES ESTANDARIZADAS (QUE SE HACE CON LO QUE SE RECIBE):

Ejemplo Registro de almacenaje que contenga información de: tipo de producto, cantidad de producto o cajas, numero de lote, fecha de organización de lotes. Podrás encontrar un ejemplo de registro de productos almacenados en anexo 5.

3 DATOS DE LA DISTRIBUCIÓN (DÓNDE IRÁN A PARAR LOS LOTES), LO QUE SE DENOMINA TRAZABILIDAD HACIA ADELANTE.

Ejemplo Registro de distribución que contenga información de: las organizaciones beneficiadas, gramaje y/o cantidad del producto, tipo de producto y fecha de entrega. Podrás encontrar un ejemplo de registro de distribución en anexo 6.



FIGURA 11: Acopio de frutas y hortalizas en patio o lugar de recepción con uso de pallet para evitar contacto directo con el suelo.

En la figura N° 11 se muestra un ejemplo de correcto almacenamiento de frutas y hortalizas para evitar su contaminación en esta etapa.

CALENDARIO ORGANIZACIONES SEMANAL N° 1 y 2						
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
8:00						
9:00	Asociación de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...				
9:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
10:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
10:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
11:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
11:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
12:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
12:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
13:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
13:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
14:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
14:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
15:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
15:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
16:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
16:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
17:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
17:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
18:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
18:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
19:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
19:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
20:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
20:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
21:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
21:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
22:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
22:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
23:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
23:30	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...
24:00	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...	Comunidad de la Ciudad de...

FIGURA 12: Ejemplo de planificación de recepción y retiro de alimentos por día de semana

Es necesario definir la información útil para la trazabilidad y el formato en la cual será registrada, además, que esto sea fácil de registrar y no una complicación para los empleados.

Un diagrama de flujos me puede ayudar a identificar qué partes del proceso requieren que registre para no perder la trazabilidad de los productos.

Respecto a los registros de trazabilidad, deben conservarse, como mínimo, durante 90 días posteriores a la fecha de vencimiento o plazo de duración del producto, para los alimentos de duración indefinida deberán mantenerse el registro, al menos, durante tres años (art. 66 RSA)

EJERCICIO DE TRAZABILIDAD

Para verificar que el sistema de trazabilidad es efectivo, es importante que el procedimiento establezca al menos una vez al año un ejercicio de trazabilidad.

- Para realizar el ejercicio de trazabilidad hacia atrás se debe elegir al azar un lote de distribución y a partir de esa información recopilar toda la información relacionada con ese producto por ej., cantidad embalada, día de armado de lotes, lugar de almacenamiento, material de empaque, proveedores, etc.

- Para realizar un ejercicio de trazabilidad hacia adelante se debe seleccionar un tipo de producto recibido y a partir de esa información rastrear los productos empacados o donados e información relacionada, por ejemplo, al proceso de recepción, almacenamiento y distribución, si ya el producto o los productos no se encuentra en el establecimiento. Es importante registrar los datos de las entidades receptoras de los productos.

Si no podemos acceder a la información o nos toma un gran tiempo llegar a esta información, se debe volver a revisar el proceso.

RECUPERACION DE ALIMENTOS - BANCO DE ALIMENTOS

FECHA: 13/05/19

Fundación, Corporación: Cilla Castro Manuel Weber

SE HACE ENTREGA DE LO SIGUIENTE:

Producto: (Ej. Manzana, Lechuga)	Manzana	Lechuga
Cantidad: (Ej. Bins, Cajas, Kg.)	38	75,5
Producto: (Ej. Manzana, Lechuga)	Ado	Aceite
Cantidad: (Ej. Bins, Cajas, Kg.)	29,5	2
Producto: (Ej. Manzana, Lechuga)		
Cantidad: (Ej. Bins, Cajas, Kg.)		

Declaro que eximo de responsabilidades al emisor y reconozco la entrega de todo lo detallado en este documento, que se encuentra apto para consumo humano. ENTREGA GRATUITA

Nombre y Firma Emisor: Lo Valledor

Nombre y Firma Receptor: Fundación/Corporación

FIGURA 13: Ejemplo de Guía de recepción de alimentos (trazabilidad).

AUTORIZACIÓN SANITARIA Y CUMPLIMIENTO DE LA REGULACIÓN NACIONAL

Según la regulación nacional, en Chile está prohibida la fabricación, tenencia, distribución, comercialización o transferencia de alimentos elaborados o envasados en el país que provengan de establecimientos que no hayan sido autorizados por la autoridad de salud competente. Lo anterior supone que esta prohibición no aplica sólo cuando los alimentos estén involucrados en un proceso comercial, con intercambio de dinero, sino que también aplica a los establecimientos dedicados a la donación, como es el caso de los bancos de alimentos, por lo que igualmente necesitan de esta autorización.



La Autorización sanitaria, comúnmente conocida como Resolución sanitaria, es un permiso otorgado por la autoridad sanitaria o Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud regional, que indica que el establecimiento de alimentos cumple los requisitos reglamentarios establecidos en el RSA. Esta autorización será válida por un plazo de tres años contados desde su otorgamiento y se entenderá automáticamente prorrogada por períodos iguales y sucesivos a menos que el propietario o representante legal comunique su voluntad de no continuar sus actividades antes del vencimiento del término original o de sus prórrogas.

El trámite de obtención de la autorización sanitaria se puede realizar en línea, a través de la página

<https://seremienlinea.minsal.cl/asdigital/index.php>

o en las oficinas de la SEREMI de Salud de la región en donde se emplace el establecimiento de alimento. El trámite tiene un costo de arancel base según tipo de instalación, **desde \$12.100** con un máximo actualizado a la fecha de **\$899.700**, más 0,5% de declaración de Capital Inicial declarado presentado ante el Servicio de Impuestos Internos (SII).

Las SEREMIS han subdividido este trámite según el tipo de instalación de alimento en:

CARROS MÓVILES

- **Local de almacenamiento tipo bodega**
- **Local de distribución de alimentos**
- **Local de elaboración de alimentos**
- **Local de elaboración de alimentos con consumo**
- **Local de elaboración de alimentos con consumo al paso**
- **Local de elaboración tipo envasadora**
- **Local de elaboración tipo procesadora**
- **Local de expendio de alimentos**
- **Local de expendio de alimentos con consumo**
- **Local de expendio de alimentos con consumo al paso**
- **Local de expendio de alimentos y elaboración**
- **Mataderos**
- **Puestos, casetas y carros**
- **Vehículo de transporte de alimentos**
- **Vendedor ambulante**

Dependiendo de las actividades o fines que realice el banco de alimentos, se deberá solicitar una autorización dentro de una o más de estas categorías. En Chile, la mayoría de los bancos de alimentos entrarían en las categorías de: Local de almacenamiento tipo bodega, Local de distribución de alimentos, Local de elaboración tipo envasadora y Local de expendio de alimentos.

INDEPENDIENTE DE LA CATEGORÍA, PARA COMENZAR CON ESTE TRÁMITE, SE DEBE CONTAR CON UNA SERIE DE ANTECEDENTES QUE SERÁN EVALUADOS POR LAS SEREMIS:

- **Autorización Municipal de acuerdo con el Plano regulador (Zonificación):** La municipalidad correspondiente a la ubicación del banco de alimentos, debe indicar si se permite la actividad en el lugar establecido.

- **Plano o croquis de planta e instalaciones sanitarias a escala de la misma (1:50 a 1:100):** Debe contener la ubicación de los muebles y las instalaciones sanitarias, como baños, cocina, hornos, refrigeradores, máquinas, vitrinas, entre otras cosas.

- **Croquis de los sistemas de eliminación de calor, olor o vapor y sistema de frío:** Además de lo anterior, se debe indicar en el plano, los lugares de mantenimiento o bodegaje de alimentos y materias primas.

- **Descripción general de los procesos de elaboración (diagrama de flujo):** Documento que describe los procesos de cada producto con su respectivo diagrama.

- **Listado de materias primas que se emplean:** Documento que liste las materias primas que se utilizan para elaborar los alimentos.

- **Rubros a los que destinará su producción:** En el formulario de solicitud para la autorización sanitaria se deben poner los giros de la empresa o negocio de alimentos. Debe haber una relación entre el fin y el giro municipal.

Ejemplo **Tipo de instalación:** Local de almacenamiento tipo bodega y de distribución de alimentos. Fines: Almacenar y distribuir alimentos en banco de alimentos.

- **Sistemas de control de calidad sanitaria con que contará la instalación:** Documento en el que se describen las buenas prácticas de manufacturas y el control de calidad sanitaria durante el proceso

Ejemplo Limpieza de equipos y de la sala de elaboración; sistema de control de calidad sanitaria del producto terminado.

Ejemplo Control de temperatura de alimentos preparados).

Además, debe incluir las medidas de prevención y control en:

A) RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS

B) ALMACENAMIENTO

C) CONSERVACIÓN (TEMPERATURA, CONTROL DE EXPOSICIÓN AL CALOR, ETC.).

El calendario de limpieza y desinfección debe incluir:

- Frecuencias (diaria, semanal, mensual), y productos que se utilizarán, sus dosis y forma de uso.
- Boletas de servicios de agua potable y alcantarillado otorgadas por la empresa sanitaria correspondiente o autorización sanitaria del servicio particular de agua potable y alcantarillado.
- Tipos de alimentos que elaborará: Documento que liste los alimentos que se elaborarán.
- Sistema de eliminación de desechos: Documento que describa las formas de almacenamiento, recolección, eliminación y protección de los desechos contra plagas. Se debe tener en cuenta que los desechos deben mantenerse aislados, en botes de basura con tapa y en una bodega específica para tal efecto, por tanto, debe detallarse en el croquis o plano de la planta.

La obtención de la autorización sanitaria se completa con la visita de un fiscalizador de la autoridad sanitaria. Sin embargo, en los establecimientos que el Ministerio de Salud determine, para alimentos de bajo riesgo, se podrá emitir la autorización sin practicar una inspección previa. En caso de necesitar inspección, el fiscalizador realizará la primera visita en 10 días hábiles posteriores al ingreso y pago de la solicitud. En 30 días hábiles de presentada la documentación, se emitirá la Resolución Sanitaria.

Aunque se haya finalizado el proceso y obtenida la autorización, se deben cumplir constantemente con los requisitos establecidos en el RSA, particularmente con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en infraestructura e instalaciones, limpieza y desinfección, control de plagas, higiene personal, capacitación, control de materias primas y en los procesos y productos terminados.

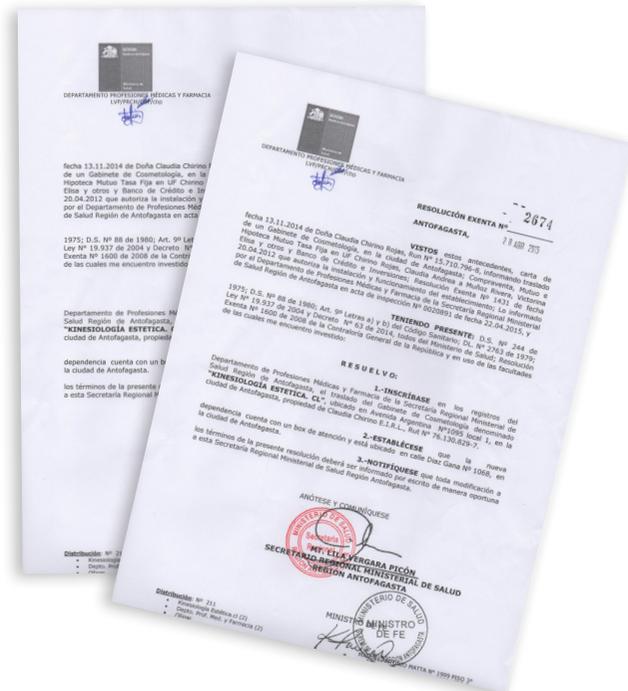


FIGURA 14: Plataforma digital de SEREMI en línea.

DIRECTRIZ PARA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS RESCATADOS O RECIBIDOS EN DONACIÓN

La donación de frutas y hortalizas por parte de locatarios de ferias libres o mercados de abastecimiento ayuda a promover y potenciar la recuperación alimentaria, disminuyendo así la pérdida y desperdicio de los alimentos.



La implementación de las Buenas Prácticas en este punto de la cadena de distribución es fundamental con el objeto de mantener y distribuir productos inocuos por parte de los Bancos y Micro Banco de Alimentos, para lo cual es necesario cumplir con un mínimo de requisitos para la entrega a fundaciones y entidades benéficas.

Se requiere del cumplimiento de algunas medidas básicas de manipulación y distribución:

INSPECCIÓN VISUAL:

- Se realiza la primera clasificación del alimento el cual puede ser destinado para:

- ALIMENTACIÓN HUMANA
- ALIMENTACIÓN ANIMAL
- COMPOSTAJE
- BASURA

En la figura N° 15 se presenta un flujograma de ejemplo para definir la selección de alimentos donados y su destino de acuerdo al resultado de la inspección.

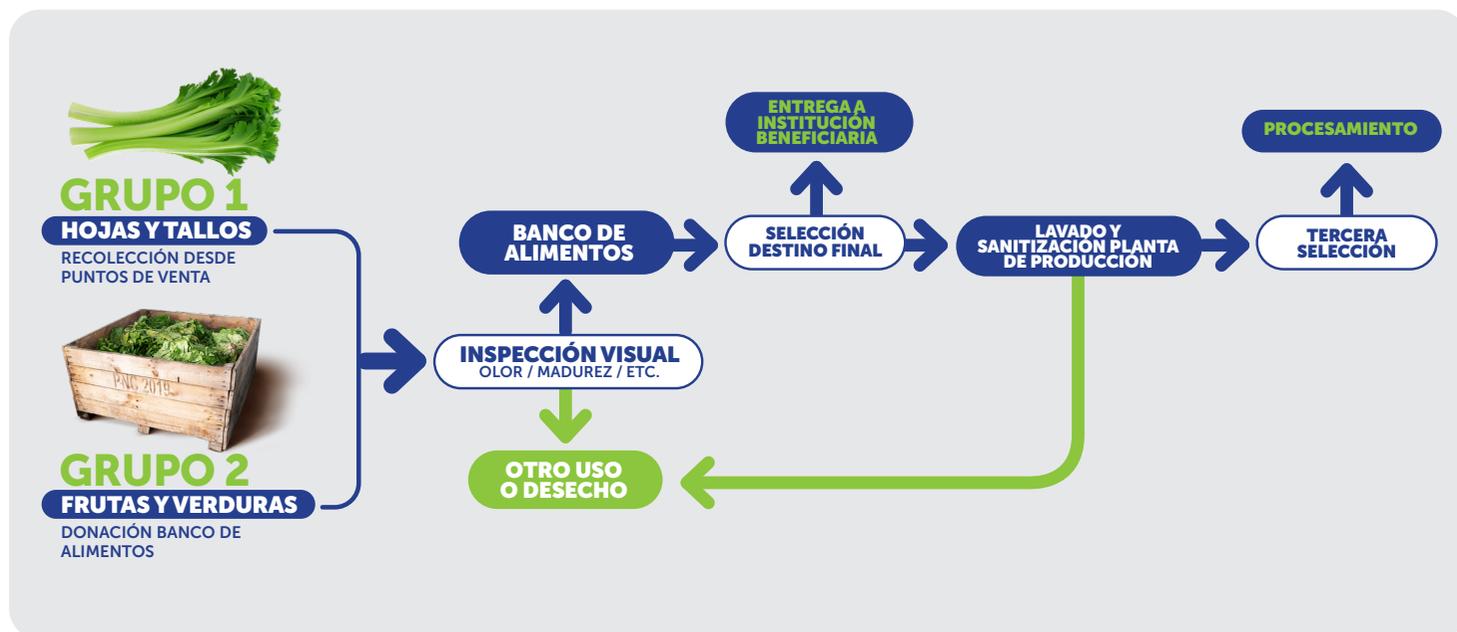


FIGURA 15: Flujograma de ejemplo

ALIMENTOS PARA ALIMENTACIÓN HUMANA

- Se debe analizar textura, color y olor del producto donado para ser recibidos.
- Al ser recibidos por el Banco de Alimentos, se debe realizar la primera selección de los productos e identificar los productos que están con un mayor deterioro de los que no y realizar su clasificación y separación.
- Los productos con un mayor deterioro se deben redirigir para su uso final.
- Identificados los productos, la segunda selección será de acuerdo con:
 - Alimentos que requieren refrigeración.
 - Alimentos que no requieren refrigeración.
- Para ambas categorías se realiza una segunda inspección visual y clasificación para entrega de productos a fundaciones. Los productos deben estar limpios, enteros y visualmente sanos, sin alteraciones fisicoquímicas tales como podredumbres (sin hongos).
- Consumo procesado:
 - De acuerdo con la calidad del producto donado a las diferentes fundaciones se recomendará que este sea consumido en un período no superior a 3 días.
 - Se recomienda el consumo del producto procesado (en formato compota/salsa o cocido). Consideraciones:
 - Los embalajes o sacos muy pesados de productos deben almacenarse sobre tarimas o bases separadas del suelo, cajones vacíos o estructuras similares. Los alimentos nunca deben entrar en contacto directo con el suelo.



FIGURA 16: Acopio o almacenamiento de alimentos en pallet en zona de recepción

ANEXOS



ANEXO 1

EJEMPLO DE CHECK-LIST DIARIO DEL PROGRAMA DE ASEO (LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN)

CHECK-LIST DIARIO - PROGRAMA DE ASEO

Banco de alimentos: _____ Año: _____ Responsable: _____

Cocina	Frecuencia	Responsable	Insumos y materiales	Firma	Observaciones
Pisos, Paredes	Diario, Dos veces al día.	Personal de turno	Escoba, recipiente, detergente, cloro, trapeadores, recipientes y guantes.		
Puertas	Una vez a la semana	Personal de turno de a la tarde	Escoba, recipiente, detergente, cloro, paño absorbente y guantes.		
Ventanas	Una vez a la semana	Personal de turno	Escoba, recipiente, paño absorbente, detergente y guantes.		
Mesones	Cada vez que sea necesario. Dos veces al día, al finalizar el turno.	Personal de turno	Detergente, agua, cloro, paños, absorbentes, recipientes destinados para actividad y guantes.		
Repisas	Dos veces por semana	Personal de turno	Detergente, agua, cloro, paños, absorbentes, recipientes destinados para actividad, guantes y desengrasante.		
Campana	Una vez a la semana	Personal de turno	Esponja abrasiva, detergente, agua, desengrasante, cloro, paños absorbentes, recipiente destinado a la actividad y guantes.		
Lavaplatos	Cada vez que sea necesario. Mínimo dos veces al día.	Personal de turno	Detergente, agua, cloro, paños absorbentes, recipientes y guantes.		
Utensilios (cuchillos, bowls, sartenes, coladores, bandejas, licuadora, ollas)	Finalizando cada actividad. Las veces que sea necesario	Personal de turno	Detergente, agua, cloro, paños absorbentes, recipientes y guantes.		
Cocina, plancha	Finalizando cada jornada. Las veces que sea necesario.	Personal de turno	Detergente, agua, desengrasante, cloro, paños absorbentes, recipientes y guantes.		
Horno	Finalizando la actividad cuya preparación requirió el horno.	Personal de turno	Detergente, agua, desengrasante, cloro, paños absorbentes, recipientes y guantes.		
Tablas de picar	Finalizando cada actividad. Las veces que sea necesario.	Personal de turno	Detergente, agua, cloro, paños absorbentes, recipientes y guantes.		
Refrigeradores	Una vez a la semana	Personal de turno	Detergente, agua, cloro, paños absorbentes, recipientes y guantes.		
Congeladores	Una vez a la semana	Personal de turno	Detergente, agua, cloro, paños absorbentes, recipientes y guantes.		

ANEXO 2 USO CORRECTO DEL HIPOCLORITO

ES RECOMENDABLE, PARA REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CON HIPOCLORITO, SEGUIR LOS SIGUIENTES PASOS:

- 1.** Limpieza a seco para barrer partículas de alimentos y suciedades en la superficie.
- 2.** Enjuague previo (rápido) para remover y retirar partículas que no fueron eliminadas durante la limpieza en seco.
- 3.** Aplicación de detergente (con movimientos mecánicos) para ayudar a soltar la suciedad y las películas bacterianas.
- 4.** Enjuague posterior para retirar el producto de limpieza y soltar la suciedad de las superficies de contacto.
- 5. Aplicación de desinfectante:** Diluir con agua fría dependiendo del % de concentración de hipoclorito). Dejar actuar unos segundos.
- 6. Enjuague final:** para retirar residuos del desinfectante.

PRECAUCIONES: EL HIPOCLORITO DE SODIO ES UN OXIDANTE FUERTE. UTILIZAR GANTES IMPERMEABLES Y GAFAS DE SEGURIDAD.

- No utilizar ni mezclarse con otros productos de limpieza, ácidos, amoníaco o productos químicos generales.
- Usar en áreas bien ventiladas.
- No utilizar en superficies o maderas pintadas.
- Mantener lejos de alimentos y bebidas.
- En caso de contacto con la piel, lavarse inmediata y abundantemente con agua y acudir a un médico.
- En caso de accidente o malestar, acudir inmediatamente al médico (si es posible muéstrela la etiqueta).

RECOMENDACIÓN DE DILUCIÓN

TABLA 2. Fórmulas para la dilución de solución desinfectante a base de hipoclorito de sodio para desinfección de utensilios.

Concentración de hipoclorito de sodio	Concentración de solución desinfectante (0,1%)	
PARA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y PISOS Y UTENSILIOS DE LIMPIEZA Y MORTUORIOS		
	HIPOCLORITO DE SODIO	CANTIDAD DE AGUA
1 %	100 ml	900 ml
3 %	30 ml	970 ml
4 %	25 ml	975 ml
5 %	20 ml	980 ml
10 %	10 ml	990 ml

Concentración de hipoclorito de sodio	Concentración de solución desinfectante (0,06%)		
PARA DESINFECCIÓN DE VAJILLA, CUBIERTOS Y CRISTALERÍA			
	HIPOCLORITO DE SODIO	CANTIDAD DE AGUA	GOTAS DE HIPOCLORITO DE SODIO
1 %	6 ml	994 ml	120 gotas
3 %	2 ml	998 ml	40 gotas
4 %	1,5 ml	998,5 ml	30 gotas
5 %	1,2 ml	998,8 ml	24 gotas
10 %	0,6 ml	999,4 ml	12 gotas

Los productos desinfectantes como hipoclorito deben contar con una etiqueta que tenga instrucciones de uso. Puede que la dilución sea diferente o similar a la recomendada en este instructivo; cualquiera de las dos es válida, siempre y cuando especifique que la dilución es para utensilios, superficies y pisos. En el caso de frutas y verduras, solo utilizar cloro líquido concentrado y no cloro gel o cloro para ropa, revisando siempre la concentración de cloro activo para diluir.

ANEXO 3

EJEMPLO DE CHECK-LIST DE MONITOREO DIARIO DE INGRESO PARA EL PERSONAL DEL BANCO DE ALIMENTOS

CHECK-LIST DE MONITOREO DIARIO DE INGRESO PARA EL PERSONAL DEL BANCO DE ALIMENTOS

Banco de alimentos: _____ Año: _____ Responsable: _____

Higiene y presentación del personal							
	Nombres	Uniforme limpio y en bien estado, adecuado uso de EPP (cofia, barbijo, zapatos adecuados).	Personal afeitado, uñas cortas y limpias, sin esmalte, sin maquillaje, sin uñas y pestañas postizas.	Uso correcto de mascarilla.	Personal sin heridas en su piel.	Hábitos inadecuados (ingerir alimentos en el área de producción, uso frecuente de equipos móviles).	Observaciones
Mañana							
Hora:							
Tarde							
Hora:							

CHECK-LIST DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS

2= Cumple
1= Cumple parcialmente

0= No cumple
N/A= No aplica

1- CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES FÍSICAS

Descripción	Puntaje	Observaciones
Pisos, paredes y techos en buen estado, limpios, impermeables, lavables, antideslizantes y atóxicos.		
Iluminación natural o artificial adecuada en todas las áreas del banco de alimentos (incluyendo baños y lavamanos).		
Las luces cuentan con protección.		
Existen mecanismos de ventilación adecuados en las zonas de almacenamiento de alimentos.		
Existen mecanismos de ventilación adecuados en las zonas de manipulación de alimentos.		
Aberturas de ventilación cuentan con rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, fácilmente retirables ante su limpieza.		
Mesones de trabajo limpios y fácil de limpiar (material), sin roturas o grietas.		
Cañerías selladas y lejos del contacto con alimentos.		
Todas las áreas están demarcadas visiblemente incluyendo las áreas de basura o desechos.		
Espacio suficiente para la manipulación de alimentos de manera segura y sin accidentes.		
Instalación cuenta con la autorización sanitaria.		
Cuentan con cámaras de frío para el almacenamiento de frutas y verduras.		
Total	/24 pts.	

2- EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS

Descripción	Puntaje	Observaciones
Cuenta con utensilios mínimos necesarios para el correcto funcionamiento.		
Cuenta con zona de lavado de manos, la cual tiene a disposición agua fría y caliente, jabón y toalla de papel.		
El equipo que está instalado esta conservado y es fácil de limpiar.		
El lavaplatos es de material liso y tiene el espacio suficiente para evitar la contaminación cruzada entre utensilios sucios y limpios.		
Se utilizan soluciones desinfectantes en concentraciones adecuadas.		
Existen un programa de higiene y desinfección de las áreas de trabajo.		
Existen registros para los procedimientos de higiene.		
Se cuenta con un procedimiento escrito para lavado de manos y desinfección de equipos y utensilios.		
El personal conoce el uso correcto de los productos de limpieza.		
Total	/18 pts.	

3- HIGIENE DEL PERSONAL Y VOLUNTARIOS

Descripción	Puntaje	Observaciones
Todo el personal y voluntarios están limpios tanto en las manos como el resto del cuerpo.		
La ropa del personal y voluntarios junto con el uniforme/delantal está limpia.		
Todo el personal usa de manera adecuada y en todo momento el uniforme, cofia y/o barbijo.		
Todo el personal y voluntarios está libre de adornos y joyería.		
Todo el personal y voluntarios está libre de maquillaje (incluyendo pestañas postizas), además las uñas están cortas, limpias y sin barniz.		
Todo el personal y voluntarios lava sus manos de manera frecuente al cambiar de actividades y en especial antes del turno.		
Los guantes están limpios y sin roturas.		
Los cortes o heridas de las manos se protegen con apósitos y guantes.		
Alimentos y bebidas no son consumidos en las áreas de almacenamiento, lavado de equipos y/o utensilios y de manipulación de alimentos.		
Total	/18 pts.	

4- MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS Y BASURA

Descripción	Puntaje	Observaciones
El exterior del recinto está limpio y libre de materiales que podrían servir de guarida para plagas.		
Los lugares de recepción de alimentos están limpio y libre de desechos.		
Se cuenta con mallas en ventanas, rejillas en desagües y conductos, tejado con protección, puertas que se sellen y trampas para plagas en el recinto.		
Hay un programa preventivo de control de plagas.		
La basura es almacenada en recipientes a prueba de fuga, no absorbentes y con tapas que cierren herméticamente. Preferiblemente por color según tipo de residuo.		
Utilizan bolsa de plástico de un solo uso.		
Se limpia y desinfectan los basureros una vez al día.		
La habitación o área de almacenamiento de la basura o desecho se limpia cada vez que se vacía o se retire la basura.		
Total	/16 pts.	

5- TRANSPORTE

Descripción	Puntaje	Observaciones
Vehículos de transporte se encuentran limpios.		
En el transporte los alimentos están cubiertos y en contenedores con embalajes limpios.		
La temperatura es adecuada (inferior o igual a -18°C para congelados, inferior o igual a 4°C para refrigerados, y 25°C para alimentos que se almacenen a T° ambiente).		
La carga y descarga se realiza rápidamente y cerca del establecimiento destino.		
Total	/8 pts.	

6- RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Descripción	Puntaje	Observaciones
En la recepción se comprueba que los alimentos no superen los valores requeridos.		
Se realiza una inspección inicial.		
Total	/4 pts.	

7. ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS

Descripción	Puntaje	Observaciones
Se cuenta con contenedores o mallas reforzadas para la recolección de los alimentos.		
Las estanterías de almacenamiento están alejadas del suelo mínimo 50 cm, separadas de las paredes y claramente identificadas.		
La temperatura es adecuada (inferior o igual a -18°C para congelados, inferior o igual a 4°C para refrigerados, y 25°C para alimentos que se almacenen a T° ambiente).		
Alimentos almacenados están en lugares limpios y a una altura mínima de 15 cm por sobre el suelo.		

8. ETIQUETADO

Descripción	Puntaje	Observaciones
Los alimentos envasados cuentan con su etiquetado.		
Los alimentos reenvasados mantienen el etiquetado o información del etiquetado anterior.		
Los alimentos envasados tienen la fecha de vencimiento.		
Los alimentos reenvasados mantiene la información de ingredientes y declaración de alérgenos.		
Los alimentos a granel son almacenados de forma separada de los alérgenos.		
Total	/10 pts.	

9. ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL Y VOLUNTARIOS

Descripción	Puntaje	Observaciones
Todos los empleados y voluntarios están capacitados en conceptos de inocuidad e higiene.		
Se cuenta con protocolos adecuados y criterios claros en la manipulación de alimentos.		
Los capacitadores tienen conocimientos sobre la normativa aplicable a bancos de alimentos, Código Sanitario, Reglamento Sanitario de los Alimentos y otros reglamentos asociados como, por ejemplo; la Ley de Donaciones.		
Personal que lleva a cabo actividades de aseo está capacitado en técnicas de limpieza y desinfección.		
Existe un programa de entrenamiento y registros acorde a lo recomendado por el manual.		
Total	/10 pts.	

10. TRAZABILIDAD

Descripción	Puntaje	Observaciones
Existe un sistema de registro en la recepción, almacenamiento y distribución.		
La información es registrada y conservada como mínimo, 90 días.		
Se hace al menos una vez al año un ejercicio de trazabilidad.		
Total	/6 pts.	

Puntaje total: _____ /130

Medidas correctivas:

BIBLIOGRAFÍA

- Principios generales de higiene de los alimentos. Codex Alimentarius. CXC 1-1969. Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto 977/1996, Ministerio de Salud de Chile.
- Norma técnica servicios de alimentación y nutrición. 2005. <https://acrobat.adobe.com/id/urn:aaid:sc:VA6C2:07699a1b-fd4d-4c01-94d7-04626105d027>
- Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos. Codex Alimentarius. CAC/GL 60-2006
- Food Safety Guidelines for Food Banks. 2011. Halton Región.
- Manual de usuario externo: Autorización de alimentos. 2017. Ministerio de Salud https://seremienlinea.minsal.cl/asdigital/manuales/Manual_usuario_externo_Autorizacion_alimentos.pdf
- Manual de etiquetado nutricional de alimentos. 2017. Ministerio de Salud <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2018/01/Manual-Etiquetado-Nutricional-Ed.-Minsal-2017v2.pdf>
- Manual para manipuladores de alimentos. Basado en el modelo de currículum estandarizado. 2021. Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad de los Alimentos https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2021/10/MANUAL_MANIPULADORES_FORMADORES.pdf
- Resolución 427 exenta de 2017 define lista de alérgenos alimentarios que deben rotularse conforme al artículo 107 letra h del reglamento sanitario de los alimentos. Ministerio de Salud <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1014985>
- Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/2f80cc5d-38fe-4ab2-9f3c-3525b75a65c5/content>
- Food loss and waste facts. Food and Agriculture Organization, 2015. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/82e4fdce-6cbb-4837-a615-e249e876acc1/content>
- Guía de Seguridad Alimentaria para Bancos de Alimentos. Comités de Seguridad Alimentaria, Redistribución y Prevención del Desperdicio Alimentario de AECOC. en línea: https://consumoresponsable.org/desperdicioalimentario/documentos/Guia_Bancos%20de_alimentos.pdf
- Los Bancos de Alimentos y su rol para reducir el desperdicio de alimentos, ODEPA, 2021. <https://bibliotecadigital.odepa.gob.cl/bitstream/handle/20.500.12650/70829/ArtPDA062021.pdf>
- Consideraciones importantes en el uso de desinfectantes. 2015. Instituto de Salud Pública de Chile.
- Elige vivir sano. Microbancos de alimentos. En línea <https://eligevivirsano.gob.cl/microbancos-de-alimentos/> (fecha consulta 05-08-2025).
- Principios generales de higiene de los alimentos. Codex Alimentarius. CXC 1-1969. Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011.
- Recomendaciones para la preparación de soluciones desinfectantes en establecimientos de salud. 2020. Organización Panamericana de la Salud. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/52371>
- Manual Para la Preparación y Venta de Frutas y Hortalizas, 2003. Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. <https://www.fao.org/4/y4893s/y4893s07.htm>
- Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Codex Alimentarius CXS 1-1985 Adoptada en 1985. Enmendada en 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010. Revisada en 2018.
- Guía para el diseño, desarrollo y aplicación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados POE - SOP. 2018. Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

- Manual de usuario externo: Autorización de alimentos. 2017. Ministerio de Salud https://seremienlinea.minsal.cl/asdigital/manuales/Manual_usuario_externo_Autorizacion_alimentos.pdf
- Manual de etiquetado nutricional de alimentos. 2017. Ministerio de Salud <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2018/01/Manual-Etiquetado-Nutricional-Ed.-Minsal-2017v2.pdf>
- Manual para manipuladores de alimentos. Basado en el modelo de currículum estandarizado. 2021. Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad de los Alimentos https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2025/05/MANUAL_MANIPULADORES_FORMADORES_DIGITAL-OK-1.pdf
- Resolución 427 exenta de 2017 define lista de alérgenos alimentarios que deben rotularse conforme al artículo 107 letra h del reglamento sanitario de los alimentos. Ministerio de Salud <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1014985>
- Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/2f80cc5d-38fe-4ab2-9f3c-3525b75a65c5/content>
- Los Bancos de Alimentos y su rol para reducir el desperdicio de alimentos, ODEPA, 2021. <https://bibliotecadigital.odepa.gob.cl/bitstream/handle/20.500.12650/70829/ArtPDA062021.pdf>
- Consideraciones importantes en el uso de desinfectantes. 2015. Instituto de Salud Pública de Chile.
- Elige vivir sano. Microbancos de alimentos. En línea <https://elgevivirsano.gob.cl/microbancos-de-alimentos/> (fecha consulta 05-08-2025)

INOCUIDAD EN BANCOS DE ALIMENTOS

- MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS -