



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

# Excedents d'aliments, donacions i seguretat alimentària

Dels horts municipals a la taula:

la seguretat alimentària i la prevenció del malbaratament d'aliments als  
horts municipals i socials

Diputació de Barcelona

20 de novembre de 2014



# El marc legal de les donacions

---

1. La donació és una forma de comercialització i, per tant, està subjecta a les normes d'higiene dels productes alimentosos
2. Les empreses donadores i les associacions benèfiques han de tenir un sistema de traçabilitat i d'autocontrol que garanteixi la seguretat dels aliments



# El marc legal dels horts urbans

---

- ❑ El Reglament (CE) núm. 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentosos deixa fora del seu àmbit als productors que subministrin petites quantitats de producte al consumidor final.
- ❑ A Espanya o a Catalunya no s'ha fixat què és una petita quantitat de producte hortícola, i per això, totes les explotacions agràries haurien de complir la normativa (especialment l'annex I del dit Reglament).
- ❑ En la pràctica no s'exigeix a la producció que no ha rebut cap ajut .



# Els perills dels productes hortícoles

---

- ❑ Biològics: salmonel·la, norovirus, hepatitis A, ECVT,
- ❑ Químics: metalls (alumini, arsènic, cadmi i plom), productes biocides (insecticides, rodenticides, herbicides, fungicides, mol·lusquicides)



# Els perills biològics

---

## ❑ Control de l'aigua de reg:

- Aigua de xarxa: cap problema, és exempta de microorganismes patògens perquè està desinfectada
- Aigua de pou o font: s'ha d'analitzar i assegurar-se que és neta
- Aigua de riu: demanar a l'ACA si es pot utilitzar per al reg

## ❑ Tipus de reg:

- Gota a gota/rec subterrani: cap perill per a les plantes de fulla
- Manta: cap perill per a les plantes de fulla amb una determinada mida
- Aspersió: perill per a plantes i per a la fruita si la mulla



# Perills biològics

---

## ❑ Adobs:

- Orgànics: risc de contaminació si es llença en el moment que hi ha plantes
- Inorgànics: no hi ha risc per perills biològics

## ❑ Maquinària:

- Rentar els estris un cop utilitzats és suficient per assegurar que no vehicularà patògens en un nombre suficient per produir malaltia a través dels productes hortícoles
- Utilitzar envasos nets per transportar les collites

## ❑ Persones:

- Rentar-se les mans abans de collir els productes



## Perills químics: metalls

---

- ❑ **Control del pH del sòl:** les plantes no absorbeixen els metalls quan el pH del sòl és neutre o bàsic
- ❑ Neteja dels vegetals i fruita collits per eliminar restes de sol i de brutícia adherida (el plom i el mercuri poden venir de l'aire i precipitar sobre les fulles i fruites; també redueix el risc biològic)
- ❑ Control de l'aigua: **pH, si és àcid pot acidificar el sòl**

**Les plantes creixen millor en sòls neutres**



# Perills químics: biocides

---

## ❑ Registre d'ús:

Data d'aplicació	Producte	Dosi	Període de supressió	Data de collita

- ❑ Registre d'etiquetes dels biocides: llegiu les etiquetes, ja que hi ha productes la toxicitat dels quals dura molt i s'ha de vigilar en quin moment s'apliquen





# Traçabilitat (Donant)

---

- ❑ Permet saber l'origen dels productes en cas de problemes
- ❑ Registre de donacions:

Data	Producte	Quantitat	Entitat social	Persona que recull



# Entitat social: mesures d'higiene

---

- ❑ Abans d'acceptar la mercaderia ha de verificar l'estat del producte
- ❑ Traçabilitat: ha de registrar data de recollida, tipus i quantitat de producte, lloc i nom de l'entitat que gestiona l'hort
- ❑ En la seu de l'entitat: magatzem net, sec i fosc
- ❑ Rentatge dels vegetals en el moment de l'ús, a fi d'evitar contaminacions encreuades amb les superfícies de treball o altres aliments i a fi de reduir el nombre de microorganismes si s'utilitzen crus



## Entitats socials: el valor nutritiu de les donacions

---

- ❑ Les entitats han de procurar donar lots d'aliments que continguin aliments variats i equilibrats nutritivament
- ❑ **En general es necessiten aliments frescos d'origen vegetal** i animal que complementin els aliments més donats, com la pasta, l'arròs, els llegums, el pa i la llet
- ❑ Hi ha projectes de recollida de fruita i hortalisses de rebuig (músties) en botigues i magatzems de majoristes; en general la verdura no es pot aprofitar

**El valor dels horts urbans és subministrar vegetals frescos regularment, especialment de verdures**





Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

# Gràcies

[acsa@gencat.cat](mailto:acsa@gencat.cat)

[www.gencat.cat/salut/acsa](http://www.gencat.cat/salut/acsa)

Emilio Vicente Tascón

Tècnic veterinari