

Anexo IV

Plan de Prevención contra el desperdicio alimentario



Sector comercializador de productos pesqueros

Sistema de Autocontrol

Documento realizado en el Marco del Convenio de colaboración, firmado con fecha 17 de marzo de 2023, entre la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid y ADEPESCA para la asistencia técnica en materia de ordenación promoción y fomento de la actividad comercial

Índice

Introducción

Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario en Pescadería

1. Identificación de pérdidas de alimentos
 - Autodiagnóstico de Pérdidas de Alimentos en una Pescadería
2. Jerarquía de prioridades
3. Buenas prácticas
4. Planificación estratégica a nivel sectorial
 - Plan Estratégico de Prevención de Pérdidas y Desperdicio en una Pescadería
5. Promoción de la responsabilidad social
6. Medición y Seguimiento
7. Innovación y mejora continua



El 7 de junio del 2022 se aprobó en el Consejo de Ministros una ley pionera contra el desperdicio alimentario para su tramitación parlamentaria, si bien no llegó a aprobarse en las Cortes por la convocatoria adelantada de elecciones generales. Aún así, y dado que ya existe un plan europeo y nacional para luchar contra el desperdicio alimentario por lo que la norma verá la luz en el futuro, Adepesca desarrolla, en el marco del convenio de colaboración con la Comunidad de Madrid, un plan para que las empresas asociadas puedan mejorar la prevención de desperdicio alimentario en el punto de venta.

Según este Proyecto de Ley, las empresas de la cadena alimentaria deberían contar con un plan de prevención para que, a partir de un autodiagnóstico, se adopten medidas para minimizar las pérdidas conforme a una jerarquía de usos en la que tendrá prioridad el consumo humano, con el objetivo de reducir el desecho a la basura de alimentos sin consumir y favorecer un mejor aprovechamiento de éstos.

En este documento se detallan los pasos y medidas que se deben seguir y adoptar para establecer un Plan de Prevención contra el Desperdicio Alimentario en el sector comercializador de productos pesqueros.

Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario en Pescadería



Objetivo Principal

Reducir el desperdicio de alimentos y promover un mejor aprovechamiento de los mismos, siguiendo la jerarquía de prioridades de uso establecida por el Proyecto de la ley de Desperdicio Alimentario, con énfasis en el consumo humano.

1 Identificación de Pérdidas de Alimentos

- Realizar un autodiagnóstico de los procesos productivos, relacionados con la adecuada conservación y tratamiento de los productos, para identificar las áreas donde se pueden producir las pérdidas de alimentos.
- Registrar y documentar las pérdidas de alimentos en cada etapa, incluyendo productos no vendidos y sus razones.

Autodiagnóstico de Pérdidas de Alimentos en una Pescadería

Marcar la casilla si corresponde

Recepción de Productos

- ¿Se inspeccionan los productos para detectar posibles problemas de calidad?
- ¿Se registran los productos recibidos y su fecha de entrada?
- ¿Se separan los productos en función de su estado de frescura y calidad?

Almacenamiento

- ¿Se almacenan los productos de manera adecuada para preservar su frescura y calidad?
- ¿Se utilizan sistemas de rotación de inventario para garantizar que los productos más antiguos se utilicen primero?
- ¿Se controla y registra la temperatura de almacenamiento de productos refrigerados y congelados regularmente?

Exposición en la tienda

- ¿Se exhiben los productos de manera que los clientes puedan verlos fácilmente?
- ¿Se utilizan estrategias de marketing adecuadas para promocionar los productos con más antiguos o menos recientes o más cercanos a su límite de frescura óptima primero?
- ¿Se monitorean las ventas y se ajusta la cantidad de productos expuestos según la demanda?

Ventas

- ¿Se establece un sistema de ventas de "primeras entradas, primeras salidas" para reducir el riesgo de productos caducados (solo en el caso de que tengan fecha de caducidad)?
- ¿Se brinda asesoramiento a los clientes sobre la selección y el manejo adecuado de los productos para evitar desperdicios?

Manipulación

- ¿El personal está capacitado para manipular los productos de manera higiénica y segura?
- ¿Se siguen prácticas adecuadas de manipulación de alimentos para evitar contaminación y desperdicio?

Registro de Pérdidas

- ¿Se registra y documenta de manera regular la cantidad de alimentos que se desechan o no se venden?
- ¿Se documentan las razones detrás de las pérdidas de alimentos (por ejemplo, fecha de caducidad, mal estado, exceso de inventario, etc.)?

Análisis de Datos

- ¿Se analizan los registros de pérdidas de alimentos para identificar patrones y tendencias?

Autodiagnóstico de Pérdidas de Alimentos en una Pescadería

Marcar la casilla si corresponde

Medidas correctivas

- ¿Se inspeccionan los productos para detectar posibles problemas de calidad?
- ¿Se realiza un seguimiento y evaluación de la efectividad de estas medidas?

Cultura de Reducción de Desperdicio

- ¿Se promueve una cultura entre el personal que valora la reducción del desperdicio de alimentos?
- ¿Se fomenta a los clientes a la reutilización de las partes no comestibles de los pescados y mariscos (cabezas, espinas, etc.) para otros fines, como caldos o salsas?
- ¿Se elabora o congela en el punto en el punto de venta para alargar la vida del producto?

Seguimiento Continuo

- ¿Se realiza un seguimiento continuo de las prácticas de reducción de desperdicio y se ajustan según sea necesario?
- ¿Se comparten los resultados y mejoras con todo el equipo de la pescadería?
- ¿Se donan los productos que ya no están en su punto óptimo de la calidad de la tienda aptos para el consumo?

Este autodiagnóstico ayudará a identificar las áreas específicas en las que se producen las pérdidas de alimentos en tu pescadería y a tomar medidas para minimizarlas. Recuerda que la reducción del desperdicio de alimentos es una práctica valiosa tanto desde una perspectiva ambiental como económica.

2 Jerarquía de Prioridades de Uso

- **Prioridad Máxima: Consumo Humano**

- Establecer convenios de colaboración con organizaciones sin ánimo de lucro, bancos de alimentos o particulares para la donación de excedentes de alimentos, en caso de que se produzcan.
- Garantizar la trazabilidad de los productos donados mediante un sistema de registro de entrada y salida.
- No permitir la comercialización de los productos donados.

IMPORTANTE

Recuerda que existen unas Directrices de la Comisión Europea sobre normas de higiene más sencillas, pero seguras, para los establecimientos minoristas, incluida la donación de alimentos

- **Segundo Orden de Prioridades:** Recogida SANDACH (abreviatura de Subproductos Animales No Destinados Al Consumo Humano - PPR DE GESTIÓN DE RESIDUOS) fomentado su uso en:
 - Alimentación animal y fabricación de piensos para alimentos no aptos para consumo humano.
 - Uso como subproductos en otra industria o gestión como residuos.
 - Obtención de compost o biocombustibles.



3 Buenas Prácticas

- Promover el consumo de productos de temporada, de proximidad y ecológicos.
- Incentivar la venta de productos con fechas de consumo preferente próximas, siguiendo la jerarquía de prioridades de uso.
- Realizar acciones formativas y divulgativas sobre la interpretación de fechas de caducidad y consumo preferente.
- Ajustar las fechas de consumo preferente de productos para garantizar una adecuada calidad y vida útil.
- Recomendaciones a los consumidores para elaborar caldos. Aportar recetas para realizar con los sobrantes en casa.



4 Planificación estratégica a nivel sectorial

- Plan Estratégico de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario, con objetivos generales y prioridades a seguir en las tareas de control.
- Realizar seguimiento y revisión periódica del Plan Estratégico.
- Participar en el Programa Estatal de Prevención de Residuos

La estrategia “**Más alimento Menos desperdicio**” es un programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados.

La FAO estima que se pierde o desperdicia 1/3 de la producción mundial de alimentos, algo intolerable que reduciéndolo sería un paso importante para combatir el hambre y mejorar el nivel de nutrición de las poblaciones más desfavorecidas. En 2012 el Parlamento Europeo insta a los Estados Miembros y los agentes de la cadena agroalimentaria a que aborden urgentemente el problema de las pérdidas y el desperdicio alimentario, por ello, El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha elaborado la Estrategia “ Más alimento, menos desperdicio”.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la comisión de seguimiento de la que forma parte FEDEPESCA, ha trabajado duro los últimos años elaborando gran cantidad de material a disposición de todos los interesados, así, se han realizado estudios sobre el desperdicio alimentario y se prevén nuevas e importantes actuaciones para el año 2015 para combatir el desperdicio alimentario. Todos podemos colaborar a reducir el desperdicio alimentario que además nos ayudará también a nuestro bolsillo, por ello, no dudes en conocer la guía práctica para el consumidor: Cómo reducir el desperdicio alimentario.



Plan Estratégico de Prevención de Pérdidas y Desperdicio en una Pescadería

Objetivos Generales

- 1.Reducción de Pérdidas: Reducir significativamente las pérdidas de alimentos en la pescadería en un plazo específico (por ejemplo, reducir las pérdidas en un 30% en un año).
- 2.Promoción de la Responsabilidad Social: Fomentar una cultura de responsabilidad social entre el personal y los clientes, concientizándolos sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos.
- 3.Mejora de la Eficiencia Operativa: Optimizar los procesos y procedimientos operativos para minimizar las pérdidas y mejorar la rentabilidad del negocio.
- 4.Cumplimiento Legal: Cumplir con todas las obligaciones y requisitos establecidos por la ley del desperdicio alimentario.

Prioridades de Control

- 1.Recepción y Almacenamiento: Garantizar que la recepción de productos se realice de manera eficiente y que los productos se almacenen adecuadamente para preservar su frescura. Priorizar:
 - Inspección de productos al recibirlos.
 - Rotación de inventario.
 - Control de temperatura de almacenamiento.
2. Exposición en la Tienda: Organizar la exhibición de productos de manera atractiva para los clientes, promoviendo ventas y reduciendo pérdidas. Priorizar:
 - Estrategias de marketing para productos cercanos a la fecha de consumo preferente.
 - Monitoreo y ajuste de la cantidad de productos expuestos.
3. Ventas y Manipulación: Asegurar que el personal esté capacitado para manipular los productos adecuadamente y que se sigan prácticas seguras de manipulación de alimentos. Priorizar:
 - Capacitación del personal en manipulación segura de alimentos.
 - Sistema de ventas "primeras entradas, primeras salidas."
4. Registro y Análisis de Pérdidas: Registrar y analizar regularmente las pérdidas de alimentos para identificar patrones y tendencias. Priorizar:
 - Documentación de pérdidas y sus causas.
 - Análisis de datos para identificar áreas críticas.

Plan Estratégico de Prevención de Pérdidas y Desperdicio en una Pescadería

Prioridades de Control

5. Medidas Correctivas y Mejora Continua: Implementar medidas correctivas específicas para reducir las pérdidas identificadas y mantener un enfoque constante en la mejora continua. Priorizar:

- Implementación de medidas correctivas.
- Seguimiento y evaluación de la efectividad de las medidas.

6. Cultura de Reducción de Desperdicio: Promover una cultura en la que todos los empleados y clientes valoren la reducción del desperdicio de alimentos. Priorizar:

- Sensibilización y comunicación con el personal y los clientes.
- Incentivos para empleados que contribuyan a la reducción de pérdidas.

7. Cumplimiento Legal: Asegurar el cumplimiento de todas las obligaciones legales relacionadas con la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario. Priorizar:

- Seguimiento de las regulaciones locales y nacionales.
- Participación en programas estatales de prevención de residuos.

8. Monitorización y Seguimiento Continuo: Establecer indicadores clave de rendimiento (KPIs) para medir el progreso en la reducción de pérdidas de alimentos y realizar un seguimiento regular. Priorizar:

- Establecimiento de KPIs.
- Revisiones periódicas y ajustes según sea necesario.

Este plan estratégico debe ser específico para la pescadería y adaptarse a sus circunstancias particulares. La clave es la implementación y el seguimiento continuo para lograr los objetivos generales y reducir el desperdicio de alimentos de manera efectiva.



5 Promoción de la responsabilidad social

- Fomentar la participación activa de todos los empleados y miembros de la cadena alimentaria en la reducción del desperdicio.
- Sensibilizar a los clientes sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimentos y promover prácticas sostenibles.

6 Medición y seguimiento

- Establecer indicadores de seguimiento y medir regularmente las pérdidas de alimentos.
- Realizar un informe anual sobre los resultados de la aplicación del plan.

7 Innovación y Mejora Continua

- Promover la investigación y la innovación para encontrar formas de alargar la vida útil de los alimentos y reducir las pérdidas.

Este plan servirá como modelo para otras pescaderías y puede adaptarse según las necesidades y circunstancias específicas de cada negocio. La clave está en la conciencia, la planificación y la acción para reducir el desperdicio de alimentos y contribuir a un sistema de producción más eficiente y sostenible.



Anexo IV

Plan de Prevención contra el desperdicio alimentario

Sector comercializador de productos pesqueros

Sistema de Autocontrol